11 割烹 魚正

赤穂市寿町7-5　TEL:0791-42-2629

（営）11:00～14:00
16:00～21:00
（LO 20:30）
（休）月曜（祝日営業、翌日休）
（月１回火曜）
（席）１Fテーブル12席、
座敷16席、
２Fに大小個室90人まで
（広間）
（駐）28台

瀬戸内の魚介をはじめ、旬の食材を使った和食が自慢の食事処。お造り、天ぷらといった定食類から、穴子丼、天丼など丼ものや寿司、会席料理まで幅広く対応。宴会にも利用可。

❖ 牡蠣の生姜味噌鍋セット：2,750円
ショウガを練り込んだ赤白合わせみそがベースのカキの鍋。〆のうどん、カキの磯辺揚げ、カキの湯葉寿司が付く。白飯は注文によりサービス。

提供終了日：2月29日

❖ カキのぷりテキ
牡蠣のチーズ焼：1,100円
カキのむき身をバターでソテーし、チーズなどをのせて焼き上げたグラタン風の一品。テイクアウト可（1,080円）。その他にカキフライなど一品料理、土手鍋コース、会席（5,000円より）、小春弁当もある。

提供終了日：2月29日

12 美食処 主税（ちから）

赤穂市加里屋69-1　TEL:0791-43-9000

（営）11:00～14:00 LO
16:00～22:00 LO
（休）月曜（祝日は営業）
（席）カウンター５席、
テーブル18席
座敷14席
（駐）要相談

京都の料亭で10年間腕を磨き、播州赤穂駅前で商売して29年のがんこ親父が作る一品料理の店。イチオシは茶碗蒸しと天ぷら。しょうゆやポン酢をはじめ、タレ類はすべて自家製で定評がある。

❖ 安兵衛御膳：1,900円
小鉢、酢の物、旬のお造り、茶碗蒸し、旬の天ぷら、ごはん、みそ汁、香の物という内容で、観光客に特に人気の御膳。カキの時期に限り、旬の天ぷらを牡蠣フライに変更することができ、さらにお得になる。

提供終了日：３月下旬

❖ 牡蠣フライ御膳：900円
牡蠣フライ、小鉢、酢の物にごはんとみそ汁が付いたランチにおすすめのお値打ちセット。他に、牡蠣入り湯豆腐（1,200円）、酒蒸し、ムニエル風（各800円）なども人気で、酸味まろやかでかつおぶしのだしがきいた、自家製ポン酢との相性が抜群だ。

提供終了日：３月下旬

13 美鶴（みかく）

赤穂市加里屋53-6　TEL:0791-42-5187

（営）12:00～13:30
18:00～22:00
（LO 21:30）
（休）不定休
（席）カウンター10席、
テーブル12席、
座敷40席
（駐）７台
（C）カード、QR決済

創業50年を迎える、家庭的な雰囲気の老舗割烹。鯛、アナゴなど播磨灘でとれた魚介類を使った料理が自慢だ。昼は定食、夜は会席や旬の一品料理を提供している。駅から徒歩5分の好アクセス。予約が優先。

❖ カキのぷりテキ
カキのぷりテキ：880円
キャベツ、タマネギ、モヤシ、ブロッコリーなど季節の野菜とカキをソテーし、オリジナルソースで味付け、フライドオニオンをトッピングした一品。ステーキ皿で提供するのでいつまでも熱々。

提供終了日：2月29日

人数により 要予約

❖ カキ三昧:3,850円(カキ釜飯)、3,300円(白飯)
殻付き蒸ガキとカキフライ、酢ガキ（ボイル）、小鉢の付いた超お得なコース。多彩に調理されたカキのいろいろなおいしさを堪能することができる。何人かでこのメニューをシェアして、他のカキ一品メニューを注文して一緒に楽しむことも可能だ。

提供終了日：2月29日

14 居食家 わたしん家

赤穂市加里屋 52-10 ヒスイビル 1F
TEL:0791-56-5061

（営）18:00～22:00
（休）月曜、第4日曜
（席）カウンター６席、
座敷20席
（駐）２台

「友達の家に行くように気軽に来てほしい」と想いを込めた店名で2016年８月にオープン。リーズナブルな価格で和風ベースのおいしい料理を提供する。おすすめは、鯛のユッケなど自家製コチュジャンを使った一品だ。

❖ カキのぷりテキ
オイスバターソース：880円
カキ本来の味をそのまま楽しめるよう、あえてシンプルな味付けで調理。オイスターソースをベースにした調味料なので、カキとの相性も抜群だ。他にもカキメニューは、カキの天ぷら、カキのおろし南蛮風をはじめ黒板でも案内する。

提供終了日：2月29日

❖ カキのホイル焼き
味噌マヨネーズ掛け：880円
軽くボイルしたカキにみそベースのマヨネーズ入り和風ソースをかけ、オーブンで焼き上げた一品。和洋折衷の味付けで見た目よりあっさりしている。

提供終了日：2月29日

15 生そば 更科

赤穂市加里屋74-2　TEL:0791-45-1926

（営）11:00～15:00
17:00～20:00 LO
（休）月曜
（席）カウンター12席、
座敷９卓40席
（駐）15台

豊富なメニューが自慢の蕎麦専門店。毎日打つ蕎麦や、うどんは打ち立て、ゆがき立て。単品だけでなく定食や丼物にもミニサイズの蕎麦かうどんが付くのがうれしい。料理には自家製野菜を使うなど食材にもこだわる。

❖ かき丼：920円
カキフライを卵でとじたカツ丼風と、生ガキを炊いて卵とじしたあっさり系の２種類の丼があり、みそ汁またはミニ蕎麦かミニうどんが付く。定食（1,220円）にすると、通常サイズの蕎麦かうどんが付いてボリューム満点。

提供終了日：3月31日

❖ カキフライ定食：1,250円
カキフライにご飯、通常サイズの蕎麦が付くお得な定食。みそ汁かミニ蕎麦またはミニうどんが付く控えめな定食（1,100円）もある。その他、かき天ぷらそば（800円）、かきの天ぷら定食（1,480円）、かき雑炊（800円）などメニューは豊富。

提供終了日：3月31日

16 喰処 よしとよ

赤穂市加里屋55-4　TEL:0791-42-3151

（営）17:00～22:00
（LO 21:00）
（休）日曜
（席）カウンター９席、
座敷６席
（駐）２台

瀬戸内の旬の魚と四季の味覚を楽しむ店。白魚やアナゴなどの他、カキ料理も自慢で、カキの小鍋（1,200円）やカキ釜飯（950円）は冬の人気商品だ。鯖の半身を全部使う鯖松前寿司（冬期のみ）もおすすめで、テイクアウトも可能。

❖ カキのぷりテキ
カキ昆布陶板焼：900円
陶板に利尻昆布を敷き、たっぷりのカキを並べ加熱。5～10分で焼き上がったカキを自家製ポン酢でいただく。昆布のうまみがカキと合わさり絶妙なおいしさで、昆布まで食べる人もいるそう。殻付き焼ガキ（650円）などもある。

提供終了日：2月29日

❖ カキの天ぷら：900円
シーズン中で一番人気の鉄板メニュー。特に市外からの観光客に評判が高い。カラリと揚げたカキにすだちを搾って赤穂の焼塩でいただくのがおすすめ。他に、カキのしょうゆソテーが人気。カキ三昧のコースは要予約。

提供終了日：2月29日

17 お好み かご

赤穂市中広 2087　TEL:0791-42-3512

（営）11:00～23:00
（LO 22:30）
（休）不定休
（席）カウンター８席、
テーブル８席、座敷８席
（駐）５台

昭和32年創業の老舗。お好み焼き、ネギ焼きといった“粉もん”をメインに、もつ焼きなどの鉄板焼きメニューも豊富にそろう。カキ入りお好み焼きは、かなり先駆けて昭和38年頃から提供している。カキメニューが年中食べられるのもうれしい。

❖ カキのぷりテキ
カキのムキ身焼：750円
カキのうまみがよく伝わるよう、他の具材を入れずに、新鮮なむき身を鉄板の上でソテー。味付けはシンプルに塩、コショーのみで。好みで自家製ポン酢をかけても美味。

提供終了日：１年中提供

❖ カキモチチーズ：1,350円
ネギ焼きの薄い生地にたっぷりのネギ、カキ、餅、とろけるチーズをトッピングして焼く。カキが苦手な人は、同様のホタテモチチーズも。しょうゆでいただく。その他、薄い生地にカキとチーズをトッピングして海苔で巻いた「カキの手巻き焼」もおすすめ。

提供終了日：１年中提供

18 呑海楼（どんかいろう）

赤穂市御崎131　TEL:0791-42-6601

（営）日帰り11:00～14:30
（LO 13:00）
（休）不定休（年に数回）
（席）座敷80席
（イス・テーブル可）
（駐）25台
（C）カード

すべての客室と浴室から穏やかな瀬戸内海が見渡せる温泉宿。天空の露天風呂と岩風呂から楽しめる美しい夜景や朝日も一興。2015年ミシュランガイド兵庫県版掲載店で、瀬戸内の海の幸で作る創作料理には定評がある。

❖ 牡蠣の和風アヒージョ：1,300円
牡蠣会席（宿泊プラン19,800円・日帰りプラン9,900円・要予約）のオプションメニュー。ぷりぷりのカキをオリーブオイルでことこと炊いた自信作。彩り豊かな一品で、目でも舌でも楽しめる。バケッドを添えてどうぞ。

要予約

提供終了日：3月31日

要予約

❖ 牡蠣の雪鍋：1,300円
牡蠣会席（宿泊プラン 19,800 円・日帰りプラン 9,900 円・要予約）のオプションメニュー。和風だしをきかせた小鍋。カキを大根おろしでさっぱりと、柚子の香りも楽しみながらいただく一品。和風アヒージョも雪鍋もシェア可能。

提供終了日：3月31日

19 味な店 葵

赤穂市加里屋68-24　TEL:0791-43-3912

（営）11:30～14:00
17:00～21:30
（休）日曜、祝日
（席）カウンター12席、
座敷38席
（駐）なし（無料のふれ愛パーキングを利用）

店内のいけすで泳ぐ瀬戸内の旬の魚を、客の嗜好で刺身、焼き物、煮物などに調理する。だから、お品書きには品名だけでなく、メバル、カレイなど旬の魚の名前が載っている。どんな調理法でも堪能できる。

❖ カキの天ぷら：850円
坂越産のカキをフライよりあっさりといただくならコレ。独自でブレンドした衣をつけてカラリと揚げる。天つゆはもちろん、塩を付けて食べても美味。カキフライ（850円）や酢ガキ（450円）も人気がある。

提供終了日：2月29日

❖ 殻つき蒸しガキ：850円
殻付きのカキを蒸し焼きにした一品。塩味がきいているのでそのままか、添えているレモンを絞っていただくのがおすすめ。好みでポン酢をかけてもおいしい。１皿５～６個というボリュームで、この価格はお値打ちだ。

提供終了日：2月29日

20 おさきかもめ屋 城西館

赤穂市六百目町 27-2　TEL:0791-42-2890

（営）11:00～15:00
（LO 14:30）
17:00～21:00
（LO 20:15）
（休）水曜（祝日は営業）
（席）テーブル62席、
座敷44席
（駐）24台

2018年10月、尾崎から城西地区に移転オープン。普段着感覚で上等の国産牛ヘレステーキと海老の鉄板焼きを楽しめるというコンセプトはそのまま。平日のみのサービスメニュー「かもめCランチ」（2,400円）が人気だ。

❖ カキのぷりテキ
カキのぷりテキ定食：1,900円
自慢の鉄板料理にカキを使った定食。ぷりっぷりに焼き上げたカキは、特製ダレでいただく。赤穂名産塩ネギ（別添え）との相性も抜群なので、好みでトッピングして楽しもう。サラダ・汁物・漬物付き。

提供終了日：2月29日

❖ カキのセイロ蒸し（単品）：1,100円
むき身のカキと、キャベツ、水菜などの野菜をセイロで蒸し上げ、3種類のタレでいただく。ステーキダレをアレンジした特製ダレ、おろしポン酢、ゴマダレはいずれもカキとの相性抜群なので、いろいろ味を変えて楽しむのも一興。

提供終了日：2月29日

21 赤穂パークホテル 日本料理せせらぎ

赤穂市さつき町36-12　TEL:0791-43-8000

（営）18:30～21:00
（LO 20:00）
（休）無休
（席）カウンター6席、テーブル40席
（駐）50台
（C）カード、QR決済

坂越のカキをはじめ、旬の野菜や魚介を使ったメニューが自慢のレストラン。洋のテイストを盛り込んだ一品など、ひと手間加えたオリジナリティあふれる会席料理が自慢だ。2017年７月に客室を全室リニューアルした。

要予約

❖ 牡蠣会席「さざ波」（全11品）：
食事のみ6,270円 1泊２食11,880円～
牡蠣の陶板焼き、牡蠣フライ、牡蠣のはりはり鍋と定番料理に加え、牡蠣万頭、牡蠣の羽二重焼きなどひと手間加えた料理までいろいろなカキ料理を味わえる会席。牡蠣の羽二重焼きはマヨネーズを使ったグラタン風の焼き物。その他の一品も、斬新なカキの食べ方を提案している。

提供終了日：3月31日

❖ カキのぷりテキ
（１泊２食でご利用のお客様限定の一品）
牡蠣がたっぷり牡蠣プリ塩バーグ：1,320円
要予約 2日前まで
ちょっと珍しい、赤穂産のカキ入りハンバーグ。肉は100%ビーフを使用。赤穂の塩で味付けしさっぱり香ばしく焼き上げたハンバーグは、切るとふっくらしたカキのうまみと肉汁がジュワーっとあふれだし、オイスター風味の特製デミグラスソースとからまり食をさらにそそる。「大根おろし×塩ぽん酢」のソースもあり、予約時にセレクトできる。

提供終了日：3月31日

22 みなと屋

赤穂市加里屋駅前町38-3　TEL:0791-42-9939

（営）11:30～14:00
17:00～21:00
（LO 20:30）
（休）火曜
（席）カウンター13席、
テーブル８席
（駐）３台

年中食べられるカキを使ったお好み焼やねぎ焼は、ふんわり柔らかい関西風の生地と相性抜群。定番の他に、豚玉トマトチーズ（1,150円）、豆腐舞たけお好み焼（850円）など、ユニークな創作焼もそろう。鉄板焼きメニューも豊富。

❖ かきお好み焼き：
1,000円（100g）、1,350円（150g）
関西風の生地にソテーしたカキをトッピングして焼いたお好み焼き。カキの容量を選べるのもうれしい。オリジナルブレンドソース、すりおろしにんにくを混ぜたにんにくソース、どろソースはもちろん、赤穂の晴塩入りオリジナル特製しょうゆでいただくのも美味。

提供終了日：１年中提供

❖ カキのぷりテキ
かきのバターしょう油炒め：
700円（100g）、1,050円（150g）
大粒のカキをバターで炒めて、特製しょうゆで味付けし、ネギをトッピングした一品。シンプルだが、カキのうまみが十分伝わる「ぷりテキメニュー」だ。その他、野菜炒め、ポン酢炒め、キムチ炒めなどカキの一品メニューは豊富だ。

提供終了日：１年中提供

23 すし若

赤穂市加里屋 2184-1　TEL:0791-43-6786

（営）17:30～21:30
（休）月曜
（席）カウンター12席
（駐）なし（無料の加里屋駐車場を利用）
（C）QR決済

赤穂の海水を使った手作りの塩で食べる握りや天ぷらを提供。地元の魚を中心に扱った新鮮な握りを、自家製の塩であっさりと味付け。赤穂の豊かな恵みと旬を感じられる寿司を堪能できる。

❖ カキのぷりテキ
牡蠣の塩葱オリーブオイルソテー：1,100円
カキを小豆島産のオリーブオイルでソテーしたものに赤穂産の塩ネギと手作り塩をのせていただく。特上霜降り馬肉をにぎり寿司にして、手作りの赤穂塩で味わう、桜にぎり（3,300円）もお楽しみ。

提供終了日：2月29日

❖ 牡蠣の天ぷら 赤穂みかん塩添え：1,100円
坂越産のカキを薄めの衣で天ぷらに。赤穂みかんの皮と手作りの赤穂塩を合わせた「みかん塩」であっさりといただける一品。牡蠣の酒蒸し（1,100円）もおすすめ。

提供終了日：2月29日

24 くいどうらく

赤穂市坂越290-7　TEL:0791-46-8800

（営）11:00～16:00
（LO 15:30）
水曜は11:00～15:00
（LO 14:30）
（休）無休（年末年始は休み）
（席）テーブル60席、
座敷72席
（駐）15台

目の前に坂越湾が広がる、海鮮料理主流の食事処。屋内海鮮BBQが名物で、カキシーズンには連日行列ができる。地元農家の新鮮野菜を使った海鮮コラボメニューも好評だ。

❖ 坂越御膳：3,000円
蒸しガキ、土手鍋、カキフライ、カキ入り茶碗蒸しなど、カキ料理５品が付いたカキ尽くしの贅沢御膳。シーズンで一番人気のボリューム感抜群の一品だ。女性には、蒸しガキ、カキフライなどが付いた「かき定食」が好評。

提供終了日：3月31日

❖ カキフライ巻：880円
くいどうらく名物の一つ。揚げ立てのカキフライを巻いたサラダ風の巻寿司。シーズン中大人気の一品。他にも生カキ（にぎり）や自家製煮穴子の一本にぎりなど人気の品もたくさんある。

提供終了日：3月31日

25 赤穂ハイツ

赤穂市尾崎向山 2470-64　TEL:0791-48-8935

（営）12:00～15:00
18:00～21:00
（休）無休
（席）テーブル48席
（駐）60台
（C）カード

眼下に広がる瀬戸内海の絶景と安心できるリーズナブルな料金が自慢の公共の宿。四季折々の瀬戸内の山海の幸を使った料理や目的に応じて豊富なプランからセレクトできる。

要予約

❖ 牡蠣会席プラン：１泊２食11,600円（平日）
カキのしぐれ煮の突出からはじまり、殻付き焼きガキ、カキグラタン、カキ釜飯など、カキ尽くし宿泊プラン。日帰りプラン（5,500円）もある。宿泊、日帰りともに低価格で利用できる。

提供終了日：2月29日

要予約

❖ 牡蠣鍋プラン：１泊２食10,500円（平日）
オリジナルのだしで煮込むカキ鍋は、ハイツ人気メニューの一つ。冬ならではのカキ料理となっている。家族や気の合う友人と鍋を囲んで楽しめる。日帰りプラン（4,400円）もある。

提供終了日：2月29日

26 極豚しゃぶしゃぶ・とんかつ 富士亭

赤穂市加里屋65-12　TEL:0791-45-7730

（営）月～木 11:00～15:00
17:00～22:00
金・土曜、祝日前
11:00～23:00
日曜・祝日 11:00～22:00
（LOはしゃぶしゃぶが閉店時間の1時間半前、とんかつが30分前）
（休）無休
（席）カウンター６席、
テーブル32席、座敷14席
（駐）15台
（C）カード・QR決済

昼はとんかつがメインの定食メニューのみ、夜はしゃぶしゃぶの食べ放題を中心に提供する、昼夜業態が違うユニークさがウリ。脂が甘くておいしい良質の豚肉を使っているのが自慢で、赤穂初の食べ放題の店として話題を呼んでいる。

❖ 極豚いちおしゆず塩カキそば：1,078円
うまみを引き出すようにカラっと素揚げしたカキをふんだんにトッピングした一品。オリジナルの塩だしにユズの果汁をたっぷり搾ったスープに、コシのある細めの中華麺が絡む。たっぷりのユズの皮で香りをプラスし、水菜もアクセントになっている。

提供終了日：2月29日

夜のみのメニュー ❖ カキフライ：1,078円
ヘルシーなキャノーラ油を使ってサクッと揚げたカキフライは、具だくさんの特製タルタルソースとみそをベースにしたソースの２種類につけて楽しむ。ランチにも、メインプレートにカキフライが入った定食メニューが登場する。

提供終了日：2月29日

27 味くらぶ まさや

赤穂市加里屋42-15　TEL:0791-45-3379

（営）11:30～14:30
（LO 14:00）
17:30～22:00
（LO 21:00）
（休）月曜
（席）テーブル14席、
座敷30席
（駐）なし（無料のふれ愛パーキングを利用）
（C）カード

和牛をはじめ、野菜は近隣のものを使うなど国産の旬の食材にこだわる。和をベースにした創作料理が得意。昼は日替わりほか13種の定食類、夜はおすすめの一品料理を中心に、<ミニ会席(4,275円)要予約>が人気。

❖ 牡蠣のだしまき：920円
和風のかつおだしにカキのだしを加え、酒蒸ししたむき身のカキを巻いただしまき。カキのうまみがたっぷり入ったあんかけだしも添えている。そのまま食べるのもよし、だしにつけて食べるのもよし。一回で二度おいしいのもポイント。

提供終了日：2月29日

❖ 牡蠣のかぶら蒸し：980円
ぷりぷりのカキの上に、すりおろしたカブをかぶせて蒸し上げる。その上から出汁のきいた銀餡をかけた一品。ひと手間もふた手間もかけた自慢のメニューの提供は、カブが出回る12月10日頃から。ほかにも、かきフライ、焼がき、ガーリック焼きなどは冬の定番。

提供終了日：2月29日

28 天馬らぁめん 赤穂総本店

赤穂市尾崎3158-69　TEL:0791-42-9447

（営）平日・日曜
11:00～翌1:00
金・土曜
11:00～翌3:00
（休）無休
（席）カウンター８席、
テーブル22席
（駐）18台
（C）QR決済

おいしさにこだわるラーメン専門店。国産の豚骨や鶏がらなど、選び抜いた良質の素材を使って種類ごとに仕込みを変える。スープが絡みやすい特注のちぢれ麺を使っている。

❖ 牡蠣らぁめん塩鍋風：1,095円
ヌードル王決定戦 2012 で優勝した赤穂塩ラーメンに、坂越で水揚げされた新鮮なカキが入った一品。まろやかですっきりとした味わいが印象的なスープにカキのエキスが溶けこむ。

提供終了日：2月29日

❖ 牡蠣らぁめん味噌鍋風：1,095円
数種類をブレンドしたみそを使用した天馬自慢のごま味噌ラーメンに、坂越で水揚げされた新鮮なカキが入った一品。「牡蠣らぁめん塩鍋風」とともに冬季限定で提供する。

提供終了日：2月29日

29 かんぽの宿 赤穂

赤穂市御崎 883-1　TEL:0791-43-7501

（営）11:00～14:30
（LO 14:00）
（休）無休
（席）テーブル100席
（駐）100台
（C）カード

瀬戸内海を望む全室オーシャンビューの宿。絶景を堪能できる露天風呂やジェットバス、打たせ湯など広々とした大浴場が自慢だ。赤穂の塩を使った低温ソルトサウナも好評。
※掲載写真はすべてイメージです。
※除外日2020年１月１日～５日。

❖ 牡蠣御膳：2,500円
赤穂産のカキをふんだんに使用した旬のカキ料理を堪能できるカキ尽くし御膳。牡蠣御膳入浴セットは2,900円（入湯税150円を含む）と、大変お得で好評だ。

提供終了日：3月31日

❖ カキのぷりテキ
牡蠣のぷりテキ：950円
黒胡椒とガーリックで味付けしたぷりぷりの赤穂産のカキを和風おろしソースでいただくイチオシの一品料理。ご飯との相性も抜群だ。

提供終了日：2月29日

30 レストラン 初音

赤穂市新田599-1　TEL:0791-42-1331

（営）9:00～14:00
（LO 13:45）
17:00～21:00
（LO 20:30）
（休）月曜
（席）カウンター８席、
テーブル34席、
座敷60室
（駐）30台
（C）カード

ミンチから手作りする黒毛和牛ハンバーグやおろしカツなどのメニューをリーズナブルに提供する。地場野菜や前どれの魚、岡山の黒毛和牛など、食材は近隣のものを中心に使う。赤穂ICから約１分とアクセスも抜群。

❖ 牡蠣味噌うどん：980円
坂越・かましま水産からの生ガキと手打ちうどんを炊き、カキをたっぷり練り込んだ手作りみそで仕上げる。カキみそからもうまみが溶け出し濃厚な味わいに。他に、牡蠣フライカレーやハンバーグ、牡蠣フライ、牡蠣ネギ焼などが人気。

提供終了日：3月31日

❖ 殻付き牡蠣：820円
坂越・かましま水産からの厳選の殻付きカキを蒸ガキにして提供。カキそのもののうまみを実感できる。赤穂の晴塩とレモンまたはすだちを絞って食べるのがおすすめ。時期により変動はあるが、この価格で６～８個入りはリーズナブルだ。

提供終了日：3月31日

31 元祖かもめ屋 赤穂本店

赤穂市尾崎3189-47　TEL:0791-45-2330

（営）11:00～14:30
（LO 14:00）
17:00～20:30
（LO 20:00）
（休）火曜（祝日は営業）
（席）テーブル58席、
座敷36席
（駐）30台

昭和38年創業。鉄板一枚に牛肉と大海老が乗るという独自のスタイルで有名なお店。休日ともなれば他府県ナンバーの車が並び、オープン前から行列ができることも。かもめ屋A定食（3,520円）がおすすめだ。

❖ カキのぷりテキ
カキバター焼：1,320円
赤穂産カキをバター焼きし、かもめ屋オリジナルのタレでからめた一品。肉や肉とエビの定食にプラスしてオーダーするのがおすすめの一品メニュー。カキをメインに味わってほしい一皿だ。

提供終了日：2月29日

❖ カキのぷりテキ
カキバター焼き定食：1,760円
カキをオリジナルのタレでからめ海苔をトッピング。彩り豊かな野菜も添え、ご飯、みそ汁、サラダ、漬物が付いてこの価格はお値打ち。オプションで大海老（770円）や車えび（1,650円）のトッピングも可能だ。

提供終了日：2月29日

32 赤穂御崎レストハウス 銀波荘（ぎんぱそう）

赤穂市御崎大塚 827-1　TEL:0791-42-3455

（営）平日 11:00～14:00
17:00～20:00（要予約）
土日祝 11:00～20:00
（休）火曜（祝日は営業）
（席）テーブル76席、
座敷200席
（駐）50台
（C）カード※1万円から利用可

赤穂御崎温泉旅館「銀波荘」直営で、眼下に海が見渡せるロケーションが自慢のレストラン。冬のカキはもちろん、夏のハモなど、四季を通じて、瀬戸内の新鮮な魚介を気軽に味わうことができるのが最大の魅力だ。

❖ カキのぷりテキ
アヒージョ風・柳川風：各1,320円
おすすめは２種類の「カキのぷりテキ」（写真はアヒージョ風）。アヒージョ風は、陶板一人鍋に、カキと季節のはりま野菜５種類をオリーブオイルと隠し味を入れて加熱。柳川風はカキとささがきゴボウを卵とじにした一品だ。

提供終了日：3月31日

要予約

❖ 赤穂かき三昧！五右衛門コース：3,850円
毎年恒例の人気コース。カキ佃煮、カキ酢、カキフライをはじめ、カキのうまみを逃さぬよう酒蒸しにした蒸ガキを一度に味わえる欲張りなコース。その他、焼ガキコースや、カキ宝楽焼御膳（2,750円）など、カキメニューは豊富だ。

提供終了日：3月31日

33 M's Dining

赤穂市加里屋74-18　TEL:0791-43-3738

（営）11:30～14:00
（LO 13:30）
17:00～21:00
（休）月曜、月1回日曜
（席）カウンター６席、
テーブル12席
（駐）７台

アットホームな雰囲気の創作イタリアンでは、ランチはパスタがメインで、ディナーは多彩なアラカルトを楽しめる。魚介、野菜など地元の食材を中心に使って、赤穂の魅力を料理で表現できるような一品をめざす。

夜のみのメニュー
❖ カキのペペロンチーノ：1,320円
赤穂・坂越ガキのおいしさを実感できるパスタ。大粒のカキをふんだんに使ったぜいたくな一品で、冬の一番人気メニューだ。カキメニューをランチで頼みたい場合は応相談。

提供終了日：3月上旬

夜のみのメニュー ❖ カキのぷりテキ
カキのアヒージョ：990円
カキを惜しみなく使った一品メニュー。オリーブオイルとにんにくで、カキのうまみを十分に引き出している。他にカキ尽くしコースなども提供する（応相談）。

提供終了日：3月上旬

34 創作 Dining 杏

赤穂市加里屋63-3　TEL:0791-42-2000

（営）11:00～14:00 LO
17:00～22:00
（LO21:30）
（休）日曜（月曜祝日の場合は営業し翌日休）
（席）カウンター８席、
テーブル16席、
座敷12席、個室あり
（駐）２台（軽自動車専用）

和食をベースにした多彩な創作料理を提供する食事処。大人の隠れ家的な雰囲気が漂う空間も自慢だ。冬のおすすめは、寄せ鍋、魚ちり、鴨鍋など鍋料理（要予約）。忘・新年会向けのおまかせコース（要予約）は4,000円～。

❖ 牡蠣のみそ土手鍋：990円
カキと白ネギを、こだわりの白みそで作った田楽用の玉みそと酒を入れて加熱する小鍋。酒が沸騰したらみそをといて熱々をいただく。寒い夜には体の芯まで温まりそうな一品で、ユズの風味も◎。

提供終了日：牡蠣の仕入れ終了まで

❖ 牡蠣の釜めし：1,980円（４人前）
注文のたびに、萬古焼の土鍋で約30分かけて炊き上げる特製釜めしは、たっぷり４人分ある。カキの他にも、シメジ、ニンジンが入り仕上げにミツバを散らす。カキのうまみが凝縮した一品で、おこげも美味。

提供終了日：牡蠣の仕入れ終了まで

35 SAKURAGUMI

赤穂市御崎2-1　TEL:0791-42-3545

（営）11:30～15:30
（LO 13:30）
18:00～21:00
（LO 19:30）
（休）火曜
第４水・木曜
（席）テーブル44席
（駐）なし（無料の市営観光駐車場を利用）
（C）カード

食材は、播磨灘で獲れたものや赤穂の野菜をメインに使い「食べてうまいもの」にこだわるイタリアンレストラン。昼はコースのみだが、夜はコース以外にも、カキをはじめ旬の素材を使ったピッツァやアラカルトメニューがオーダーできる。

❖ カキと燻製モッツァレラのカルツォーネ：
2,200円
香ばしく焼いたカキと燻製モッツァレラをピッツア生地で包んで焼き上げた一品。トッピングにはパルメザンチーズとキノコをたっぷり。カキと燻製の風味豊かな一品。２品とも昼はテイクアウトOK、夜はアラカルトで楽しめる。

提供終了日：３月下旬

❖ カキとフリアリエリ：2,700円
ぷりぷりのカキと苦みのあるナポリ野菜「フリアリエリ」、燻製モッツァレラ、チーズをトッピングした濃厚なピッツァ。フリアリエリの絶妙な苦みがカキとベストマッチする直径 30㎝のダイナミックな一品。

提供終了日：３月下旬

36 AKO kitchen

赤穂市加里屋中洲 4-11　TEL:0791-42-0019

（営）11:30～15:00
（LO 14:00）
17:30～22:00
（LO 21:00）
（休）木曜
（席）カウンター８席、
テーブル12席
（駐）４台

地元に根ざしたものを使って調理したいと、シェフの自家菜園で作った野菜を惜しみなく使う。魚はもちろん、播磨灘で獲れたものなど地のもの中心。地元の恵みを大切にするフレンチレストランだ。

❖ カキのぷりテキ
赤穂産カキのブルゴーニュ風：1,430円
カキの上に、パセリ、ニンニクなどを練り込んだ自家製のブルゴーニュ風バターをたっぷりのせて焼き上げた一品。残ったソースに、バゲットをつけて食べるのもおすすめ。

提供終了日：３月下旬

❖ カキのグラタン：1,650円
カキの他に、有頭エビ、白身魚など魚介をたっぷりと使い、キノコ類、ジャガイモのピュレ、白ネギ、ホウレンソウなど自家製野菜とベシャメルソースを皿に入れ、２種類のチーズをのせて焼き上げたメニュー。カキやエビの出しでソースにコクが出る。

提供終了日：３月下旬

37 ブライヤゲート

赤穂市東浜町68-1　TEL:0791-42-3391

（営）11:30～14:00 LO
17:30～21:00 LO
（休）水曜
（席）カウンター８席、
テーブル28席
（駐）11台
（C）カード

高温で焼き上げる石窯ピザとオリジナルパスタが自慢のイタリアンレストラン。スペイン産ポーク（赤豚）など、新しい食材を使ったメニューを次々とアップする。ピッツァ以外のアラカルトメニューはＳサイズにも対応する。

❖ カキのぷりテキ
カキとキノコのホイル焼き：900円
エキストラバージンオイルで軽く炒めたカキと、薄く下味を付けたシメジ、シイタケ、マイタケなど３～４種類のキノコを460℃の石窯に入れて短時間で焼き上げる。仕上げにもオイルを使っているので風味が増す。

提供終了日：3月31日

❖ カキのピッツァ：1,980円
トマトソースをぬったピッツァ生地に、たっぷりのカキとチーズをのせ、石窯で焼き上げる。カキを加熱したときに出る出汁をかけているのもおいしさのポイント。ほかにも、グラタン、スパゲティなど、カキメニューは豊富。

提供終了日：3月31日

38 中華料理 赤穂飯店

赤穂市黒崎町148　TEL:0791-42-1700

（営）平日11:00～15:00
（LO 14:30）
17:00～22:00
（LO 21:40）
土日祝11:00～22:00
（LO 21:40）
（休）不定休
（席）カウンター７席、
テーブル50席、
座敷70席
（駐）50台
（C）QR決済

本格中華料理を、リーズナブルな価格で楽しめる店。自家製麺、餃子をはじめ各種一品料理、セットメニュー、子ども向けメニューなど豊富にとりそろえる。

❖ カキのぷりテキ
カキのチリソース煮：950円
厳選した坂越産のカキを使用し、自家製のチリソースで絡めた一品。カキのうまみを逃さず、チリソースとのバランスにもこだわる。カキのオイスターソース煮、カキのマヨネーズ炒め、カキの天ぷら（各950円）などカキ料理が豊富。

提供終了日：牡蠣の仕入れ終了まで

❖ カキのオイスターソース煮：950円
オイスターソースの濃厚なタレで調理した新鮮なカキは絶品。ご飯がほしくなる一品だ。中華の定番を詰め合わせた大人気の中華弁当（1,200円）もおすすめ。

提供終了日：牡蠣の仕入れ終了まで

39 絶景露天風呂の宿 銀波荘（ぎんぱそう）

赤穂市御崎2-8　TEL:0791-45-3355

（営）11:00～14:30
（昼食プラン）
（休）無休
（席）テーブル30席
（駐）30台
（C）カード

「夕映えの宿」「日本の夕陽百選」に選ばれた宿。趣向を凝らした大浴場が自慢で、露天風呂は源泉100%かけ流しの湯。海と空の大パノラマが広がるインフィニティ露天風呂「天海の湯」に入ると、海と空を独り占めした気になる。

❖ 赤穂坂越湾の牡蠣 昼会席：
6,600円（日・祝は+550円）
カキをメインにした冬の会席。カツオと昆布の出汁がきいた和風牡蠣鍋、蒸し牡蠣、牡蠣御飯と、カキのうまみを最も堪能できるラインナップにこだわった会席。追加で蒸しガキやカキフライの注文にも応じる。

要予約

提供終了日：3月31日

要予約

❖ カキの信州蒸し：1,650円
たっぷりのカキと信州産の茶そばを一緒に蒸し上げた一品。レッドキャベツや豆苗など野菜数種類を周りに置き、とろろといくらをぜいたくにトッピング。カキの出汁を使った別添えの吉野餡をかけて、野菜をからめパスタ風にいただく。昼会席のオプションにぜひ。

提供終了日：3月31日

40 かましま

赤穂市加里屋2103-14　TEL:0791-56-5050

（営）11:00～16:00
（木金土は19:00～24:00も営業）
（休）火曜
（席）カウンター３席、
テーブル26席
（駐）４台
（C）カード、電子マネー、QR決算

坂越でカキを養殖する網元直営店。鮮度抜群のカキを使ったメニューは豊富で、網元ならではの低価格も魅力。坂越の天然アナゴ天ぷらが天高くそびえたつ天守丼（2,530円）にも注目を！

❖ 牡蠣天丼：1,320円
かましま水産で水揚げした、真水でふくらませていない本物のカキをむき身にして天ぷらに。かましまオリジナルの天つゆをかけると、いくらでも食べられる天丼として評判。

提供終了日：１年中提供

❖ 忠臣蔵御膳：1,650円
いろいろなカキ料理が入った忠臣蔵御膳。生カキ・焼きカキ・カキフライ・カキのミニ丼・カキ汁がセットになった御膳で、カキを堪能したい人が大満足する一番人気メニューだ。

提供終了日：１年中提供

赤穂産 牡蠣の味めぐり 2019-2020

各店舗の利用にあたってのご注意

- ◉各店舗の料理に使っているカキは、水揚げ時期により大きさに違いがありますので、個数や料理が変更になる場合があります。
- ◉年によってカキの成熟度は異なります。
- ◉予約が必要な料理（要予約）は、必ず事前連絡をお願いします。
- ◉仕入れ状況により、料理を提供できない場合があります。

※価格は税込表記で統一しています。
※飲酒運転は法律で禁止されています。

（営）＝営業時間
LO ＝ラストオーダー
（休）＝定休日
（席）＝座席の種類と数
（駐）＝駐車場
（C）＝キャッシュレス対応（記載なしは不可）

カキのぶりテキとは…

１年で成長し身が大きくぶりっとした赤穂産牡蠣を「殻をはずしてむき身を焼く」という調理法で各店独自の味付をしたカキのぶりぶりステーキ「カキのぶりテキ」が多くのお店で提供され、愛されています。バター醤油や赤穂の塩を使ったうまみたっぷりでバラエティーに富んだカキのぶりテキをご当地グルメとして推進しています。是非ともご賞味ください。

1 いさりび

赤穂市加里屋39-9　TEL:0791-45-3688

（営）11:00～14:00（LO 13:30）17:00～21:00（LO 20:30）
（休）無休
（席）カウンター８席、座席８席
（駐）なし（無料のふれ愛パーキングを利用）

３月～４月はいかなご、４月～９月はキス、６月～アジ・タコなど、７月～９月はハモ。他にも瀬戸内の食材を使った一品が盛りだくさんに楽しめる。

提供終了日：３月25日頃

❖ かき天丼（汁・つけもの付）：1,500円

注文を受けてからむき身にし調理する。あっさり系のタレでシンプルな味付けも魅力。他にもカキ料理いろいろ。単品850円より、フライ定食1,400円など。

提供終了日：３月25日頃

❖ カキの柳川：1,500円

注文を受けてからむき身にしたカキをささがきゴボウ・笹打ちネギと一緒に特製のタレを入れて煮込み、卵でとじてミツバをちらし、粉山椒をふっていただく。

2 食彩 どんぐり

赤穂市加里屋2197　TEL:0791-45-3123

（営）11:30～14:00（LO 13:30）17:30～21:00（LO 20:30）
（休）水曜・第３木曜
（席）カウンター３席、テーブル18席、２階座敷12席（４席・８席）
（駐）４台

【ミシュランガイド兵庫2016特別版】で紹介されたビブグルマンにて、3,500円以下で特におすすめの食事を提供しているお店。繊細な技と随所に加えるひと手間におもてなしの心があふれ、顔合わせなど、慶事や接待での利用も多い。

内容は季節により異なります。
提供終了日：２月29日

❖ 昼御膳：1,760円

月替わりの松花堂の一角にカキ料理を提供する。お造り２種盛り、茶碗蒸し、炊き込みご飯などにデザートと飲み物が付く。カキ料理は12月～２月の冬季限定で楽しめる。

❖ どんぐり御膳［松］：5,060円

会席の献立（先付、前菜、造り、煮物、揚物、小鍋、温物、ご飯、香の物、止め椀、甘味）の中にカキ料理を入れて提供する。季節により内容が変わるどんぐり御膳［松］は４日前までに要予約。

要予約

内容は季節により異なります。
提供終了日：２月29日

3 潮彩きらら 祥吉（しおさい しょうきち）

赤穂市御崎2-8　TEL:0791-43-7600

（営）平日11:00～14:30（昼食プラン）
（休）不定休
（席）総ごたつ席15卓、座席10席
（駐）25台
（C）カード

館内どこからでも穏やかな瀬戸内海を望むことができる。2014年10月新設の「爽天の湯」は、夕陽が湯舟のなかに入り込むように設計したお風呂。祥吉ならではの洗練の味と心づくしのおもてなしとお風呂を堪能できる。

要予約

提供終了日：３月31日

❖ カキのぶりテキ（赤穂牡蠣会席の一品）
カキのぶりテキおこげ［野菜庵］：昼6,600円、１泊２食18,700円

熟した上質に、カキとおこげを入れたっぷりの【野菜庵】をかけて熱々をいただくのが醍醐味。会席は、その他にもボン酢でいただく蒸しガキ、白味噌仕立てのカキ鍋、カキフライ、カキ釜飯といったメニューを楽しめる。

（赤穂牡蠣会席グレードアップのなかの一品）

❖ 祥吉風カキのすき焼き：昼8,800円、１泊２食24,200円

カキのすき焼き専用土鍋を使用した祥吉オリジナルの一品。カキと朝来産岩津ネギを煎り付け、特製の割下で味付けした「赤穂牡蠣会席グレードアップ」のメイン料理。温泉卵に絡めていただく。

要予約

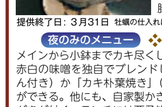
提供終了日３月31日

4 赤穂ロイヤルホテル 和食処 寿らく亭

赤穂市加里屋中洲3250　TEL:0791-42-1001

（営）11:30～14:00 LO 17:00～21:00（LO 20:30）
（休）無休
（席）カウンター６席、テーブル30席、座敷６席
（駐）100台
（C）カード、QR決済

四季折々の味覚を使った料理が自慢のレストラン。ランチタイムには、煮魚、刺身、天ぷらと、和食の王道料理が３種類そろった「寿らく御膳」がおすすめ。赤穂城跡東側にあるので、赤穂大石神社や赤穂城址など周辺観光にも便利。



提供終了日：３月31日　牡蠣の仕入れにより終了が早まる場合があります。

❖ カキのぶりテキ
カキ林葉焼：1,320円

林葉に、バターのコクと柚子の香りをプラスした特製林葉味噌と生ガキをのせて焼く。できあがるまでの芳しい香りも食欲をそそる。他にも、カキフライ、カキ土手鍋など一品料理のほか、お造りや茶わん蒸しなどが付く御膳も提供する。

夜のみのメニュー

❖ かき三昧：3,300円

メインから小鉢までカキ尽くしの人気御膳。メインは、赤白の味噌を独自でブレンドした「かき土手鍋」（うどん付き）か「カキ林葉焼き」（味噌汁付）を選ぶことができる。他にも、自家製かき佃煮、かきフライ、蒸しがきが付く。ランチには要予約で対応する。

提供終了日：３月31日
牡蠣の仕入れにより終了が早まる場合があります。

5 赤穂らーめん 麺坊

赤穂市加里屋290-10プラット赤穂内２F　TEL:0791-45-7410

（営）11:00～21:00 LO
（休）無休
（席）カウンター11席、テーブル32席
（駐）200台
（C）カード、電子マネー、QR決済

開店当初から、100％赤穂の塩を使って赤穂塩らーめん（600円）を作り続けるらーめん専門店。あっさりしたなかにもうまみがあってくせになる味。自家製餃子（300円）も人気がある。

提供終了日：３月31日

❖ かきらーめん：800円

坂越の朝どれのカキを使用し、注文が入ってから調理する。鶏がらをベースに昆布、シイタケなどをプラスして作った塩らーめんのスープに、生のカキを入れて炊くので、カキのエキスが凝縮して味わい深い。

❖ かきの唐揚げ： 550円

冬季限定で旬の赤穂産カキを使用しサクサクに仕上がったかきの唐揚げ。お好みのらーめんに＋450円でかきの唐揚げ・ライス・サラダが付く、らーめんセットもおすすめ。

提供終了日：３月31日

6 あこう蕎麦 衣笠

赤穂市加里屋 56-4　TEL:0791-42-0194

（営）11:00～20:00 LO
（休）水曜
（席）カウンター16席、テーブル４席、座敷30席
（駐）５台
（C）QR決済

昭和49年創業の蕎麦専門店。蕎麦は地元ＪＡと年間契約栽培し、石臼挽き、自家製粉して使う。地産地消にこだわり、赤穂塩ネギなど野菜や豆腐はほぼ地元産。食の安全安心をモットーとする。蕎麦以外の定食類も豊富だ。

提供終了日：３月31日

❖ 赤穂かき蕎麦：990円

カキ、蕎麦、塩ネギ、赤穂産の食材にこだわった冬の特別おすすめメニュー。カキのうまみがつゆに凝縮され、プリプリのカキとシャキシャキの塩ネギの相性が抜群の一品。

提供終了日：３月31日

❖ かきの水餃子：6ヶ入 680円

注文を受けてからカキを１個まるごと餃子の皮で丁寧に包む、店主オリジナルの一品。ガーリックのきいたぷりぷりのカキの餃子を自家製ポン酢につけていただく。

7 すし萬

赤穂市加里屋駅前町54-3　TEL:0791-43-8182

（営）11:30～22:00（LO 21:30）
（休）月曜（祝日は営業し翌日休）
（席）カウンター９席、テーブル８席、２F座敷20席、個室あり
（駐）８台

瀬戸内の魚介をメインに使った鮮度抜群の料理が自慢で、アナゴの蒲焼、白焼、蒸しアナゴのにぎりなど、特にアナゴ料理には定評がある。冬の一番人気はてっちりコースで、質量ともに満足度が高い。

提供終了日：３月頃

❖ かきの土手鍋：1,000円

５時間かけて作ったみそに柚子や調味料をブレンドした、柚子みそ仕立ての特製一人鍋。たっぷりのカキから出たエキスと合わさったスープのうまみを堪能できる。その他、冬の人気鍋は、てっちり鍋、鴨鍋、鯨のハリハリ鍋など。

❖ 蒸しガキ：1,000円

殻付きのカキをふっくらと蒸し焼にした一品。自家製スダチを搾って食べるのがおすすめ。カキフライ、カキのバター焼き（ぶりテキ）各1,000円など、単品のカキメニューが豊富。

提供終了日：３月頃

8 Cadou カドー

赤穂市加里屋55-11　TEL:090-5153-8273

（営）11:30～14:00（LO 13:30）金曜は18:00～22:00も営業（LO 21:30）金曜以外の夜は６人以上で予約のみ
（休）水・日曜、祝日
（席）１階 カウンター４席、テーブル12席　２階 テーブル４席、座敷８席
（駐）２台
（C）カード、電子マネー、QR決済

ハーブや香辛料、自家製野菜などを使って、体のなかから健康になれるようなメニューでもてなす多国籍食堂。２階席は、畳もあって親子連れや団体客におすすめ。（要予約）。

提供終了日：３月31日

❖ カキのぶりテキ
カキのバジル炒め：ランチ1,320円 単品990円

カキとゴロゴロ野菜を、オリーブオイルでソテーし、赤穂の塩で味を調えた一皿。ワインやビールとの相性も抜群だ。ランチはセットメニュー、夜は単品で提供。その他、カキ尽くしコース（要予約）にも対応する。

❖ カキのスンドゥブ（ドリンク付き）：1,320円

坂越産のカキ、豆腐、豚肉、野菜が入った韓国風チゲ鍋。まろやかでやさしいちょい辛スープは、残ったら雑炊米を入れて雑炊風に食べるのもおすすめ。辛味が苦手な人は「カキの小鍋」に変更も可能。その他、カキのグリーンカレー、カキフライもおすすめ。

提供終了日：３月31日

9 お好み焼きとみゑちゃん

赤穂市折方 958-7　TEL:0791-45-3743

（営）11:30～17:00
（休）不定休
（席）カウンター10席
（駐）３台

お好み焼き、焼きそばなど粉もんと一品料理の店。煮込んだコロがたっぷり入ったねぎころも人気。

❖ かき入お好み焼き：850円

長いもがたっぷり入ったふわふわの生地に、坂越直送の新鮮なカキを惜しみなくトッピングしたお好み焼き。

自家製の油かすが、ボリューム感と旨みをさらにアップする。特製ソースでいただく一品は、ボリューム感満点なのも自慢だ。そのほかカキメニューは、そのときにある食材を使って、お客さんからのリクエストに応えてくれるので、気軽に注文したい。

提供終了日：３月中旬

10 鹿久居荘 赤穂（かくいそう）

赤穂市さつき町 35-5　TEL:0791-42-1130

（営）11:00～14:30（LO 14:00）17:00～21:00（LO 20:30）
（休）無休
（席）カウンター12席、テーブル８席、座敷12室
（駐）50台
（C）カード、QR決済

店内の大きないけすとたくさんの水槽で泳ぐ魚を希望の調理法で提供する水族館割烈。カキシーズンには、カキフライや釜飯、焼ガキ（単品あり）の他、カキ巻寿司などユニークな一品もお目見えする。

提供終了日：３月31日

❖ カキ三昧：6,380円

坂越・松本水産から直送した活カキをたっぷり味わえる会席。焼ガキ食べ放題（90分）とカキのアヒージョの小鍋が付いて、毎年一番人気のメニュー。予約がおすすめ。

❖ カキ華膳：3,850円

手軽に新鮮なカキ料理数品を味わえる人気の御膳。前菜のカキの佃煮、合わせ味噌仕立ての「カキの味噌鍋」、ハーブの香りが芳しい「カキのハーブ蒸し」、カキ入り茶わん蒸しなどが並び、まさにカキ尽くしだ。

提供終了日：３月31日

カキのぶりテキ INDEX

店舗名	メニュー
3 潮彩きらら 祥吉	カキのぶりテキ おこげ（野菜庵）
4 赤穂ロイヤルホテル 寿らく亭	カキ林葉焼
8 Cadou カドー	カキのバジル炒め
11 割烹 魚正	牡蠣のチーズ焼き
13 美 鶴	カキのぶりテキ
14 居食家 わたしん家	オイスバターソース
16 喰処 よしとよ	カキ昆布陶板焼
17 お好み かど	カキのム千身焼
20 おさきかもめ屋 城西館	カキのぶりテキ定食
21 赤穂パークホテル	牡蠣がたっぷり牡蠣プリ塩バーグ
22 みなと屋	かきのバターしょう油炒め
23 すし若	牡蠣の塩葱オリーブオイルソテー
26 かんぽの宿 赤穂	牡蠣のぶりテキ
31 元祖かもめ屋 赤穂本店	カキバター焼
	カキバター焼き定食
32 赤穂御崎レストハウス 銀波荘	カキのぶりテキ アヒージョ風・柳川風
33 M's Dining	カキのアヒージョ
36 Ako kitchen	赤穂産カキのブルゴーニュ風
37 ブライヤゲート	カキのキノコのホイル焼き
38 中華料理 赤穂飯店	カキのチリソース煮

スタンプをゲットして赤穂産牡蠣（殻付き・剥き身セット）を当てよう!!

◇ 応募概要 ◇

実施期間　令和元年12月１日(日)～令和２年２月29日(土)

ルール　本紙に掲載しているお店の牡蠣料理を注文し、スタンプを１個押してもらうと応募できます。

応募方法　店舗に設置の応募ハガキを、赤穂商工会議所、赤穂観光協会、各参加店に設置している応募箱に投函するか、赤穂商工会議所まで郵送して下さい。

［郵送先］　〒678-0239　兵庫県赤穂市加里屋68-9　赤穂商工会議所　TEL 0791-43-2727

［応募箱設置場所］
- 赤穂商工会議所 TEL 0791-43-2727（9:00~17:00）・土日祝休
- 赤穂観光協会 TEL 0791-42-2602（9:00~18:00）・無休
- 各参加店

応募締切　令和２年３月３日(火)　※郵送の場合は当日の消印有効

当選発表　令和２年３月中旬に抽選、当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

賞　品　赤穂産牡蠣（殻付き・剥き身セット）を抽選で、30名様
※牡蠣セットは令和２年３月中旬または12月以降の発送となります。
※応募アンケートにもお答え下さい。

本誌掲載40店舗の牡蠣料理を食べてスタンプをゲット!!
抽選で赤穂産牡蠣（殻付き・剥き身セット）が当たる!!
（詳しくは応募概要を参照）