

和食

# ① 味くらぶ まさや

和食をベースにした創作料理を手がける食事処。旬の食材を使った「おまかせ会席」は、前菜から水菓子まで10品のコース。また、ラーイ限定の「女子会コース」は、女子の好みを意識し、冷製パスタやサラダなど、和と洋が程よく融合した内容。ミニカレーとごはんをチョイスできるのもうれしい。



おまかせ会席  
(前日までに要予約) 5,550円(夜)  
※写真はイメージです

赤穂市加里屋42-15  
TEL: 0791-45-3379

【営】11:30~14:00 (LO13:30)  
17:30~22:00 (LO21:00)

【休】月曜  
【席】テーブル14席、座敷30席、  
個室あり

【駐】なし  
(無料のふれ愛パーキングを利用)  
【カ】JCB、VISA、Master Cardほか

限定



女子会コース (写真はコースの一部)  
(前日までに要予約) 3,980円(夜)

その他おすすめメニュー

- ①松花堂弁当 1,850円
- ②まさや御膳 3,110円(夜)
- ③日替り定食(火~金曜) 880円(昼)

和食

# ② 赤穂ロイヤルホテル日本料理 寿らく亭

関西で修業を積んだ料理長による、本格的な京風の創作懐石料理が自慢の和食処。平日15食限定の「おすすめ膳」は、牛すきの小鍋、揚げ物、炊き合わせに、お刺身、水菓子も含め9品の盛り合わせがいたお徳御膳。メバルの煮付、刺身2種盛りなどの「寿らく御膳」も根強い人気だ。



おすすめ膳 1,620円

赤穂市加里屋中洲3250  
TEL: 0791-42-1001

【営】11:30~14:00 LO  
17:00~21:00 (LO20:30)

【休】なし  
【席】カウンター6席、テーブル30席、  
座敷6席

【駐】100台  
【カ】JCB、VISA、Master Card

【特典】お食事の方にイタリアントマトドリンク20%OFF券プレゼント



寿らく御膳 2,160円

その他おすすめメニュー

- ①天ぷら御膳 1,620円
- ②お刺身御膳 1,620円
- ③すし御膳 1,620円

和食

# ③ 味な店 葵

地の魚をメインに扱う和食処。この時期のおすすめは、ハモ料理。瀬戸内近海のハモを塩か天つゆで食べる天ぷらや湯引き、ハモしゃぶ(2,500円~要予約)など、メニューはいろいろ。その他、夏の人気メニューは、小アジの南蛮漬、イシモチの唐揚げ、イワシ生姜煮。



ハモの天婦羅 800円

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8席、  
2F座敷30席

【駐】なし



刺身の盛り合わせ 1,200円

その他おすすめメニュー

- ①ハモの湯引き 1,000円
- ②ブタ角煮 650円
- ③大きなだし巻き 500円

和食

# ④ 赤穂御崎レストハウス レストラン 銀波荘

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。夏のおすすめはハモ。ハモ天ぷら、ハモ皮ざく、ハモちりなどが堪能できる「ハモ尽くし御膳」が定番。また、赤穂で唯一の自家製海苔そばの山掛けは、夏バテ防止の滋養強壮にピッタリ。ラーイのみの限定メニューだ。



ハモ尽くし御膳 2,700円

赤穂市御崎大塚827-1  
TEL: 0791-42-3455

【営】11:00~14:00 (LO13:30)  
17:00~20:00 (LO19:30)

【休】火曜(祝日・8/15は営業)  
【席】テーブル76席、座敷206席、  
個室あり(180人可)

【駐】50台  
【カ】JCB、VISA

【特典】飲食代5%OFF



赤穂唯一麺 山掛け海苔そば 972円

その他おすすめメニュー

- ①鯛の漬け丼 1,058円
- ②海鮮丼 1,620円
- ③海鮮BBQ(全天候可) 2,700円

和食

# ⑤ お食事処 一粋

本格和食から、麺類、丼物、定食までメニューは多彩。昼夜を通して人気は「穴重」。ふっくら肉厚で香ばしく焼き上げたアナゴを自家製濃厚ダレでいたたく。「塩ラーメン」は、豚肉と5~6種類の海鮮、白菜などの野菜をたっぷりトッピングしたボリューム満点の一品。白湯スープが美味。



穴重 1,480円

赤穂市加里屋南2-8  
TEL: 0791-45-2488

【営】11:30~15:00 LO  
17:00~21:00 LO

【休】木曜(祝日は営業)  
【席】カウンター12席、テーブル24席、  
座敷10席、2F広間あり

【駐】7台  
【カ】JCB、VISA、Master Card



塩ラーメン 780円

その他おすすめメニュー

- ①海鮮丼 1,480円
- ②穴天丼 1,480円
- ③飲み放題(4人以上)  
平日(60分) 1,080円(夜)  
土日祝日(90分) 2,100円

和食

# ⑥ 活魚料理 いさりび

旬の魚の旨みを引き出した料理が自慢の和食店。一番人気の「レディース定食」は、天ぷら、寿司、茶碗蒸しと女性好みの三品をそろえたランチ。もちろん男性のオーダーもOKだ。「ハモの天重」は、瀬戸内近海のハモがたっぷりのったお重で、6月中旬から9月までの季節限定裏メニュー。この機会にぜひ。



レディース定食 1,500円

赤穂市加里屋39-9 江崎ビル102  
TEL: 0791-45-3688

【営】11:00~14:00 (LO13:30)  
17:00~21:00 (LO20:30)

【休】期間中休みなし  
【席】カウンター8席、  
座敷8席

【駐】なし  
(無料のふれ愛パーキングを利用)



ハモの天重 1,500円

その他おすすめメニュー

- ①日替わりランチ 800円(昼)
- ②梅定食 2,100円
- ③いさりび御膳 3,500円

和食

## 7 割烹 瑞喜

旬の瀬戸内の食材を使った一品が自慢の和食処。夏のおすめはハモ。ボリューム感あふれるフライがメインで刺身や小鉢なども付いた「鰻フライ御膳」はコスパも抜群。湯引き、鍋、フライなどを盛り込んだ贅沢な「鰻3品セット」はこのラー限定メニューだ。その他、ハモのメニューは豊富。



鰻フライ御膳 1,620円

赤穂市正保橋町3-150  
TEL: 0791-42-0893  
【営】 11:30~14:00 (LO13:30)  
17:00~21:00 (LO20:30)  
【休】 不定休  
【席】 カウンター6席、  
座敷2部屋 (10席・6席)  
【駐】 5台

その他おすすめメニュー

- ①季節会席 5,400円
- ②お昼のミニコース 2,900円(昼)
- ③女子会コース 3,000円~

限定



鰻3品セット(2日前までに要予約) 2,800円

和食

## 8 かましま

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常時約20種類あり、網元ならではの低価格で年中カキ料理を堪能できる。夏のおすめは「生しらす丼」。天然の生しらすをたっぷりとだける限定メニュー。また坂越の天然アナゴを使った料理も人気で、ぶりぶり肉厚の「焼き穴子」は必食だ。



焼き穴子 756円

限定



生しらす丼(サラダ・味噌汁・漬物・珍味付) 1,080円

赤穂市加里屋2103-14  
TEL: 0791-56-5050  
【営】 10:00~16:00 (LO15:30)  
木~土曜は19:00~24:00  
(なくなり次第終了)  
【休】 火曜 (8/15は営業)  
【席】 テーブル26席  
【駐】 4台

その他おすすめメニュー

- ①忠臣蔵御膳 1,620円
- ②牡蠣天丼 1,296円
- ③飲み放題(2時間) 2,160円(夜)

和食・寿司

## 9 喰い処 まるはち

新鮮なネタを使った寿司と創作料理の店。「寿司屋で食べるローストビーフ丼」は、シャリ飯に国産牛も肉を使った自家製ローストビーフがたっぷり。魚が苦手の人にもおすすめの一品だ。ランチで人気は海鮮チラシがメインの「まるはちランチ」。夏は地アナゴを使った白焼、穴重などがそろう。



寿司屋で食べるローストビーフ丼 1,620円

赤穂市加里屋2103-14  
TEL: 0791-45-1091  
【営】 11:00~14:00 (LO13:50)  
17:00~22:00 (LO21:30)  
【休】 不定休 (月1回程度)  
【席】 カウンター10席、座敷8席  
【駐】 8台  
【カ】 JCB、VISA、Master Card

《特典》お食事をされた方にフルーツまたはスイーツサービス



まるはちランチ 1,000円(昼)

その他おすすめメニュー

- ①穴重 1,350円
- ②にぎり寿司ランチ1,000円(昼)
- ③おまかせ会席 3,240円~

和食

## 10 食彩 どんぐり

『ミシュランガイド兵庫2016特別版』に掲載された和食処。季節感を大切にしたり彩り豊かな料理が評判で、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。お造り2種盛りや季節の炊き合わせなどが入った月替わりの松花堂「昼御膳」が人気だ。



昼御膳 1,620円(昼)



どんぐり御膳「松」 4,860円

その他おすすめメニュー

- ①昼御膳 1,620円(昼)
- ②どんぐり御膳「雪」(前日までに要予約) 2,700円
- ③どんぐり御膳「松」(4日前までに要予約) 4,860円

赤穂市加里屋2197  
TEL: 0791-45-3123  
【営】 11:30~14:00 (LO13:30)  
17:30~21:00 (LO20:30)  
【休】 水曜・第3木曜  
(8/16・17は営業)  
【席】 カウンター3席、テーブル18席、  
2F座敷(4席・8席)  
【駐】 4台

※写真はイメージです。内容は季節により異なります。

和食

## 11 潮彩きらら 祥吉

洗練の味と心尽くしのおもてなしとお風呂を堪能できる温泉宿。「荒磯膳」は、鯛丸ごと1尾を赤穂の塩で包んで蒸し焼きにした赤穂の郷土料理・鯛の塩釜付き(1尾2人前)。塩釜を目の前で割るアトラクションもお楽しみ。その他焼き物、一人鍋など10品が付いたおすめ膳だ。



赤穂の郷土料理「鯛の塩釜」が付いた荒磯膳(要予約) 5,400円

赤穂市御崎2-8  
TEL: 0791-43-7600  
【営】 11:00~14:30(昼食プラン)  
【休】 なし  
【席】 テーブル68席 座敷28席、  
個室あり  
【駐】 25台  
【カ】 JCB、VISA、Master Card、  
AMEX

《特典》お食事の方に館内売店利用時5% OFF



瀬戸の膳(要予約) 8,640円

その他おすすめメニュー(要予約)

- ①荒磯膳 5,400円
- ②瀬戸の膳 8,640円
- ③播磨の膳 10,800円

和食・寿司

## 12 すし 萬

瀬戸内の魚介をメインに新鮮さを活かした料理が自慢で、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。この時期の地魚の刺身はキレイ、生ダコなど。夏のおすめはハモ。タタキ、湯引き、フライ、照り焼き、はもすき鍋など、どんな調理法でもうまい。



地魚の造り盛り合せ 1,000円~  
ハモの湯引き 1,500円~



地アナゴの白焼・蒲焼 各800円~

その他おすすめメニュー

- ①昼会席(6品) 3,000円(昼)
- ②にぎり 1,200円~
- ③すし付会席 5,000円~

赤穂市加里屋54-3  
TEL: 0791-43-8182  
【営】 11:30~22:00 (LO21:30)  
【休】 月曜(祝日は営業し翌日休  
8/14は営業)  
【席】 カウンター9席、座敷8席、  
2F座敷20席、個室あり  
【駐】 8台

和食・寿司

# 13 すし若

わか

この道一筋35年の職人が旬を大切に、レアな食材も多数使う本格寿司店。食欲がなくなる夏の時期のおすすりは手作り塩とイカのバランスが絶妙な「剣先イカの塩にぎり」。「白身魚の塩ねぎソテー」は、キレイな季節の白身魚をソテーし、たっぷりのネギと手作り塩をトッピング。さっぱりいただける。



剣先イカの塩にぎり 650円



白身魚の塩ねぎソテー 1,300円

- その他おすすめメニュー
- ①桜にぎり 2,700円
  - ②白身魚の梅しそ巻天 1,080円
  - ③手づくりツナ 650円

赤穂市加里屋2184-1  
TEL: 0791-43-6786  
【営】17:30~21:30 (LO21:00)  
昼は予約制  
【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)

【特典】お菓子サービス  
(店内で食事された方)

和食

# 14 創作 Dining 杏

そうさく だいにんぐ 杏

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や漂う空間も自慢だ。昼は季節の魚介10種がのる「海鮮丼」がおすすり。夜は、お造り盛り合せ、手作りごま豆腐、鯛めしが人気だ。夏は、播磨灘でとれたハモなどを使ったお造り、一品を必ず注文したい。



海鮮丼 (小鉢・赤だし・漬物・デザート・ドリンク付) 1,500円 (昼)



お造り盛り合せ5種 1,512円~(夜)

- その他おすすめメニュー
- ①手作りごま豆腐 486円 (夜)
  - ②鯛落し 1,080円~ (夜)
  - ③コース (要予約) 4,320円~

赤穂市加里屋63  
TEL: 0791-42-2000  
【営】11:30~14:00  
17:00~22:00 (LO21:30)  
【休】日曜 (8/13は営業)  
【席】カウンター8席、テーブル20席、座敷12席、個室あり  
【駐】2台 (軽自動車専用)

和食

# 15 日本料理 万るやま

にほんりょうり ま

厳選した旬の素材の持ち味を大切にしたい心尽くしの料理を提供する和食処。先付、お造り、焼き物、炊き合わせなどが付いた「花定食」がおすすり。ラリ限定の「ハモ天丼」は、大ぶりのハモをからりと揚げ、しそご飯などの上に梅干とともにトッピング。リーズナブルにいただけるのがうれしい。



花定食(ミニ会席) 4,104円 (昼)

- その他おすすめメニュー
- ①花定食 4,104円 (昼)
  - ②会席料理 6,480円~
  - ③〈お造り〉〈天婦羅〉〈煮魚〉定食 各2,160円 (昼)

赤穂市加里屋74-13  
TEL: 0791-43-8832  
【営】11:30~14:00 LO  
17:00~ (要予約)  
【休】月曜  
【席】カウンター6席、座敷3部屋、2F大広間あり  
【駐】5台  
【カ】JCB、VISA、Master Card

ハモ天丼 1,620円 (昼)

限定



和食

# 17 美 鶴

みかく

創業50年を迎える、家庭的な雰囲気のお洒落な老舗割烹。定食や丼から会席までそろそろ多彩なメニューも自慢だ。地元産の食材を使った「おまかせ会席」は、7~8品が並ぶ会席コース。また限定メニューの「松花堂弁当」は、定食以上会席未満のお手頃弁当。食事としてはもちろん、お酒の肴としての利用もおすすり。



おまかせ会席 3,240円~(夜) (昼は要予約) ※写真はイメージです



【ラリ期間毎日10食限定】松花堂弁当 2,160円

- その他おすすめメニュー
- ①美鶴定食 1,700円 (昼)
  - ②魚の煮付・あらだき 860円~ (夜)
  - ③天ぷら盛合せ 1,620円 (夜)

赤穂市加里屋53-6  
TEL: 0791-42-5187  
【営】11:30~13:30  
17:00~22:00 (LO21:30)  
【休】日曜  
【席】カウンター10席、テーブル12席、2F座敷40席  
【駐】7台  
【カ】JCB、VISA、Master Card

【特典】会計時5% OFF  
(宴会メニューは除く)

和食 居酒屋

# 18 串料理 遊食工房

くしりょうり ゆうしょくこうぼう

さっぱり系の油と歯応えのあるパン粉を使ってカリッと揚げた串揚げ専門店。前菜5種の盛り合わせに牛・豚・魚介など10本の串揚げが付く「工房セット」はお得なピギナーズセット。6月から始めたランチの目玉は、各種揚げたてカツにチーズをのせてオープンで焼く「鉄板チーズ焼き」。ごはん・汁物はお替り自由。



工房セット(串10本・前菜付) 2,160円 (夜)



トンカツ鉄板チーズ焼定食 (小鉢2品・サラダ・味噌汁・ごはん・漬物付) 800円~(昼)

赤穂市加里屋55-8  
TEL: 0791-43-4438  
【営】11:30~13:45 (LO13:30)  
18:00~22:00 (LO21:30)  
【休】日曜、祝日 (8/13~15は休み)  
【席】カウンター7席、座敷10席  
【駐】1台

- その他おすすめメニュー
- ①お刺身の盛 1,620円 (夜)
  - ②いろいろ薬味冷奴 430円 (夜)
  - ③オリジナルネギ塩焼そば 648円 (夜)

和食  
居酒屋

# 19 居食屋 わたしん家

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食事処。人気は、揚げたての鶏唐揚げに自家製コチュジャンを絡ませた「鶏唐揚げのピリ辛炒め」。「冷やし豆乳担々麺」は、豆乳ベースでコチュジャンをきかせた味わい深いピリ辛スープ。豚の炙り焼きなどをトッピングした渾身の一品だ。



鶏唐揚げのピリ辛炒め 626円

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

【営】 11:00~14:00 (LO13:30)  
18:00~22:00 (LO21:30)  
【休】 月曜、第4日曜  
【席】 カウンター6席、座敷20席  
【駐】 2台

《特典》お食事の方にミニパフェ  
プレゼント



冷やし豆乳担々麺 626円

その他おすすめメニュー

- ①お楽しみ御膳 1,500円 (昼)
- ②特製鯛ユッケ 626円 (夜)
- ③クリームブリュレ 410円

蕎麦  
うどん

# 21 生そば 更科

豊富なメニューとボリュームが自慢の蕎麦専門店。毎日打つ蕎麦、うどんは打ち立て、ゆがき立てで、単品だけでなく定食や丼物にもミニサイズが付くのがうれしい。ボリューム満点の「唐揚げ定食」は年間を通しての人気メニュー。夏はエビ2尾と季節の野菜の天ぷらが付く「天ぷらざるそば」をぜひ。



唐揚げ定食 990円

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10席、座敷40席  
【駐】 15台



天ぷらざるそば 1,140円

その他おすすめメニュー

- ①レディー定食 990円
- ②天ぷらそば 700円
- ③鍋焼きうどん 750円

焼肉

# 23 焼肉家 しょくどうえん

おもてなしの心と雰囲気大切に上質の肉を提供する焼肉専門店。夏のおすすめは、細かくカットした牛タンとニンニクたっぷりのオリジナルスタミナメニュー「びっくり餃たん」。厚切りタン、ハラミ、カルビなど6種のイチオシの具材を一皿に集めた「特選大皿」は、ビギナーにもぴったりのお得メニューだ。



びっくり餃たん 800円

赤穂市加里屋44-13  
TEL: 0791-45-1920

【営】 17:00~22:00 (LO21:30)  
【休】 なし  
【席】 カウンター5席、テーブル16席、座敷16席  
【駐】 2台  
【カ】 JCB、VISA、Master Card、AMEX

《特典》食後のデザート(コーヒーorゆずシャーベット) サービス



特選大皿 (6人前分) 4,730円

その他おすすめメニュー

- ①霜ふりカルビ 1,750円
- ②ガリパタルビ(2人前) 1,700円
- ③ミノDEイタリアン 830円

蕎麦  
うどん

# 20 あこっ蕎麦 衣笠

昭和49年創業の蕎麦専門店。地元産ソバの実を自家製粉して使う。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。塩ネギをたっぷり乗せ、シャキシャキの食感を楽しむがっかけの「赤穂冷やし塩ねぎ蕎麦」が夏のおすすめ。鰻天おろし蕎麦、鰻の天ざる蕎麦などハモ×蕎麦メニューも豊富。



赤穂冷やし塩ねぎ蕎麦 720円



あなご天丼 (2尾) 1,350円

その他おすすめメニュー

- ①赤穂たこ天丼 880円
- ②赤穂十割ざる蕎麦 920円
- ③赤穂鰻天おろし蕎麦 1,320円

赤穂市加里屋駅前56-4  
TEL: 0791-42-0194

【営】 11:00~15:00 (LO14:30)  
17:00~20:30 (LO20:00)  
【休】 水曜  
【席】 カウンター10席、テーブル6席、座敷30席  
【駐】 5台

《特典》飲食代5% OFF  
(金曜の17:00~19:30に利用の方)

蕎麦

# 22 芳侖庵

つなぎの小麦粉を入れない十割蕎麦の店。蕎麦は売り切れ御免の40食限り。北海道キタワセ種など3種の粉をブレンドして使う。「そば寿し」は、茹でたての蕎麦を酢でしめてキュウリ、卵焼き、アナゴ、昆布の佃煮を入れて海苔で巻いたもの。大石内蔵助にちなんだ「そばの実雑炊」も味わい深い。



そば寿し 860円



天ざるセット (ざるそば・天ぷら・そばの実雑炊・ミニデザート付) 1,510円

赤穂市加里屋2188-44  
TEL: 0791-43-4255

【営】 土・日曜11:30~14:00 (LO13:40)  
【休】 月~金曜、祝日  
【席】 カウンター4席、テーブル10席  
【駐】 なし (無料の加里屋駐車場を利用)

その他おすすめメニュー

- ①ざるセット (そば・そばの実雑炊) 1,185円
- ②ざるそば (並盛) 860円
- ③穴子そば (季節限定) 1,295円

焼肉

# 24 地鶏と沖縄料理の店 赤穂や

沖縄料理

地鶏

地鶏「兵庫味どり」と沖縄料理の専門店。農家なので料理に使う野菜や米は自家製で地産地消も売るところだ。沖縄料理は、沖縄出身のオーナーによる本場仕込み。約20種類の泡盛もおすすめ。「串焼きおまかせ10品セット」と、和風だしであっさりいただける「沖縄そば」は外せない鉄板メニューだ。



沖縄そば 720円



串焼きおまかせ10品セット 1,900円

その他おすすめメニュー

- ①海ぶどう 490円
- ②ゴーヤーちゃんぶる 大・700円 小・430円
- ③ラフティー 750円

赤穂市木津334  
TEL: 0791-46-8266

【営】 17:00~23:00 (LO22:00)  
金・土曜は~24:00 (LO23:00)  
【休】 火曜 (8/15は営業)  
【席】 カウンター3席、テーブル32席、座敷30席、個室あり  
【駐】 10台  
【カ】 VISA、Master Card

お好み焼き

## 25 みなと屋

年中食べられる「カキお好み焼」はふんわり柔らかい関西風の生地には、カキと湊水産のうまいかてんかすをたっぷりオン。「ねぎころ」は、生地を薄くのばしたたっぷりのネギとポイルして甘辛く味付けしたすじをのせて焼き、特製しょうゆで食べる赤穂のソウルフード。コアなし焼ファンも多い。



カキお好み焼 1,000円

赤穂市加里屋38-3  
TEL: 0791-42-9939

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



ねぎころ 550円

その他おすすめメニュー

- ①しそ焼 550円
- ②豆腐と舞たけお好み焼 800円
- ③ぶた玉トマトチーズ 1,130円

焼鳥

## 26 やきとり大吉 赤穂インター店

毎日新鮮な鶏肉や野菜を仕入れ心を込めて手刺りする焼鳥が人気。定番はもちろん、10種類ある創作焼鳥の「大吉流やきとり」がおすすめで、新メニューのポークジンジャーやチキンジンジャーが評判だ。メはとリスープに焼きおにぎりが入った「おこげスープ」で、一度食べたら病みつきになる。



大吉流やきとり (左からしそ巻き、元気焼き、ねぎパンパン、チキンチーズ、辛とまと) 各140円 (税別)

赤穂市黒崎町159  
TEL: 0791-43-6684

【営】 17:00~24:00 (LO23:00)  
【休】 なし  
【席】 カウンター10席、テーブル10席  
【駐】 7台



おこげスープ 380円 (税別)

その他おすすめメニュー (税別)

- ①なおの冷奴 (ゴマ油風味) 150円
- ②鶏の唐揚げ 500円
- ③ねっくぼん 450円

【特典】 500円以下のドリンク1杯サービス (パンフレット1冊で1人利用の方)

洋食  
ステーキ

## 27 おさきかもめ屋

普段着感覚で上等の国産牛ハレステーキと海老の鉄板焼きを楽しめる店。国産牛のハレ100~110g+大海老の鉄板焼きの「かもめランチ」は、平日のみのサービスメニュー。ハレが柔らかいのでシニア層からも超人気。えびランチやミックス定食など、シーフードに特化したメニューもある。



【日祝以外のランチメニュー】  
かもめランチ 2,350円 (税別)

赤穂市さつき町12-9  
TEL: 0791-42-2890

【営】 11:00~21:00 (LO20:15)  
【休】 水曜 (祝日は営業)  
【席】 テーブル78席、座敷42席  
【駐】 30台



へいランチ 1,820円 (税別)

その他おすすめメニュー (税別)

- ①かもめランチ (A or B) 1,700円 (昼)
- ②特えび定食 1,250円 (昼)
- ③かもめC定食 2,800円 (夜)

洋食  
ステーキ

## 28 元祖かもめ屋 赤穂本店

昭和38年創業。鉄板一枚に和牛と大海老のW乗せという独自のスタイルで有名なお店。国産和牛のステーキ、大海老1尾の「かもめ屋C定食」が一番人気で、さらにグレードアップして海鮮のボリュームが増えた「かもめ屋A定食」もおすすめ。独自のみそダレはもちろんニンニクダレもおいしい。



かもめ屋A定食 3,200円 (税別)

赤穂市尾崎3189-47  
TEL: 0791-45-2330

【営】 11:00~15:00 (LO14:30)  
17:00~20:30 (LO20:00)  
【休】 火曜 (祝日は営業)  
【席】 テーブル58席、座敷36席  
【駐】 30台



かもめ屋C定食 2,500円 (税別)

その他おすすめメニュー (税別)

- ①かもめランチ 1,700円 (昼)
- ②かもめ屋C定食 2,500円 (夜)
- ③かもめ屋A定食 3,200円

洋食  
カフェ

## 29 レストラン 初音

和牛を仕入れミンチも店で手作りする黒毛和牛ハンバーグが鉄板メニュー。定食だけでもボリュームたっぷりなのに、唐揚げ、エビフライ、クリームコロッケをトッピングするとさらに満足度がアップする。夏はハモ天付の天ざるそばが人気で、2カ月限定で提供するうな丼とともにコスバ抜群だ。



天ざるそば (ハモ天付) 720円

赤穂市新田599-1  
TEL: 0791-42-1331

【営】 9:00~14:00 (LO13:45)  
17:00~21:00 (LO20:30)  
【休】 月曜 (祝日は営業)  
【席】 カウンター8席、テーブル36席  
【駐】 30台  
【カ】 JCB、VISA、Master Card



限定  
黒毛和牛ハンバーグ定食  
目玉焼きトッピング 850円

その他おすすめメニュー

- ①おろしかつ定食 800円
- ②焼肉定食 800円
- ③うな丼 (8・9月限定) 840円

【特典】 トッピング一品サービス (ハンバーグ定食注文の方)

イタリアン

## 30 M's Dining

地元食材を中心に使い、赤穂を料理で表現する創作イタリアン。昼はパスタやピザランチ、夜は多彩なアラカルトを楽しめる。夏はハモ、ズズキなどを使った一品がおすすめで、「ハモの炙り」は近海でとれたハモを丁寧に骨切りして炙り、自家製ソースをかけた一品。石窯で焼いたピザも、もっちり感抜群だ。



ハモの炙り 1,200円 (夜)

赤穂市加里屋74-18  
TEL: 0791-43-3738

【営】 11:30~13:30 LO  
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



モッツアレラチーズとバジルのピザ 1,500円 (夜)

その他おすすめメニュー

- ①パスタorピザランチセット 1,620円 (昼)
- ②季節の鮮魚のカルパッチョ 980円~(夜)
- ③イタリア産生ハムのサラダ 980円 (夜)

イタリアン **31 SAKURAGUMI**

御崎にある全国区のイタリアン。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「食べて旨いもの」にこだわる。ボリューム満点の夜のコースは要予約で、ランチコースも予約が確実。コース以外でも、旬の素材を使った「テラスで季節のピッツァ」やアラカルトメニューもオーダーできる。



ランチコース 3,990円  
(前菜5品、日替わりパスタ、日替わりピッツァ、地元の魚の薪窯焼き、ドルチェ)

赤穂市御崎 2-1  
TEL : 0791-42-3545  
【営】 11:30~15:00 (LO13:30)  
18:00~21:00 (LO19:30)  
【休】 火曜、第1水曜、第3月曜  
8/8(営)、8/9(休)、8/21(営)、  
8/28(休)、9/18(営)、9/20(休)  
【席】 テーブル44席、個室あり  
【駐】 なし (無料の市営観光駐車場を利用)

《特典》ピッツァテイクアウトの箱代サービス (平日のランチタイムのみ)

限定



※写真はイメージです

テラスで季節のピッツァ 1,800円

その他おすすめメニュー

- ①夜のコース (要予約) 6,800円(夜)
- ②アラカルトメニュー 680円~(夜)
- ③地元向け飲み放題コース (4名以上・平日の夜限定2時間) 5,940円

イタリアン **32 ブライヤゲート**

イタリア製マシンで作る自家製生パスタと高温で焼き上げる石窯ピッツァが自慢のトラットリア。一番人気の「マルゲリータ」は、高温で一気に焼き上げ、表面かりっで中身もちり。パズル率の高さとアーモンドアーモンド入りでコクを出した「小えびのジェノベーゼ」とともに看板メニューだ。



マルゲリータ 1,500円



小えびのジェノベーゼ 1,150円

その他おすすめメニュー

- ①パスタランチセット 1,500円(昼)
- ②ピッツァランチセット 1,800円~(昼)
- ③おまかせコース(要予約) 3,000円~(夜)

赤穂市東浜町68-1  
TEL : 0791-42-3391

【営】 11:30~15:00 (LO14:00)  
17:30~22:00 (LO21:00)

【休】 水曜  
【席】 カウンター8席、テーブル28席  
【駐】 11台  
【カ】 VISA、Master Card

《特典》グラスワイン 450円を400円に。または、ボトルワイン 10% OFF

フレンチ **33 AKO kitchen**

自家菜園の野菜をはじめ、地元の旬の素材を惜しみなく使うフレンチレストラン。ランチおすすめコースのメインにも、播磨灘の魚や野菜を使ったメニューが登場する。この時期おすすめ食材はハモやタコ。おすすめの「鱧のフリット」は、水の代わりにビールを使った衣で、ふんわりさっくりと揚げた逸品だ。



鱧のフリット 750円

ランチおすすめコース 2,160円

赤穂市加里屋中洲4-11  
TEL : 0791-42-0019  
【営】 11:30~15:00 (LO14:00)  
17:30~22:00 (LO21:00)

【休】 木曜 (8/17は営業)  
【席】 カウンター7席、テーブル12席  
【駐】 4台

《特典》ディナーコース4名様以上で予約の方、グラスワインサービス

その他おすすめメニュー

- ①AKO kitchenランチ1,620円(昼)
- ②AKO kitchenディナーコース 3,240円(夜)
- ③AKO kitchenディナーフルコース 4,860円(夜)

中華 **34 中華料理 赤穂飯店**

本格中華料理を、リーズナブルな価格で提供する中華料理店。豊富なメニューが自慢で、中でも人気は、唐揚げ、酢豚、八宝菜など中華の定番料理を盛り込んだ「中華弁当」が人気。夏の定番は「冷やし中華」。具だくさんの贅沢麺だ。



中華弁当 1,000円



冷やし中華 680円

その他おすすめメニュー

- ①赤穂セット 1,000円
- ②日替りランチ (月~土曜のみ) 790円(昼)
- ③おまかせ料理+飲み放題セット プラン(要予約) 3,200円~(夜)

赤穂市黒崎町148  
TEL : 0791-42-1700

【営】 11:00~15:00 (LO14:30)  
17:00~22:00 (LO21:40)  
土・日曜、祝日  
11:00~22:00 (LO 21:40)

【休】 第3水曜 (8/16は営業)  
【席】 カウンター7席、テーブル50席、  
座敷28席、2F宴会場48席  
【駐】 50台

中華 **35 レストラン 鳥安**

創業80年を越える老舗中華レストラン。ポイルしたキャベツを自家製マヨネーズで和え、とんかつをのせた元洋食屋のなごりメニュー「ソースカツ丼」と国産地鶏のもも肉を使ったジュシーな「若鶏唐揚」、五目そばが鉄板三品だ。特に唐揚は圧倒的にテイクアウトで人気。自家製タレも美味だ。



若鶏唐揚 800円



ソースカツ丼 750円

赤穂市加里屋2188-15  
TEL : 0791-42-2663

【営】 11:00~14:00 (LO13:30)  
17:00~21:00 (LO20:30)

【休】 水曜 (8/16は営業)  
【席】 テーブル26席、2F座敷36席  
【駐】 なし (無料の加里屋駐車場を利用)

その他おすすめメニュー

- ①若鶏唐揚定食 750円
- ②五目そば 750円
- ③飲み放題付コース (2時間) 5,000円~

《特典》生ビール大・中・小 各 50円 OFF (定食注文の方)

ラーメン **36 赤穂らーめん 麵坊**

100%赤穂の塩を使った「赤穂塩らーめん」が人気のラーメン専門店。夏の鉄板は「冷やしらーめん」。GW明けから9月いっぱい提供する季節限定メニューで、春ごろから問い合わせが入る人気の一品。梅・シソ・ゴマと自家製鶏チャーシューがさっぱりした冷製スープによくなじむ。



冷やしらーめん 650円



赤穂塩らーめん 550円

その他おすすめメニュー

- ①自家製焼餃子 300円
- ②ほろよいセット 750円
- ③鶏唐揚げ (小・3個) 300円 (大・5個) 450円

赤穂市加里屋290-10プラット赤穂 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 (プラット赤穂駐車場)

《特典》麺類全品 50円 OFF (1グループ3人まで可)

らーめん **37** 天馬らあめん

良質の素材を使って種類ごとに仕込みを変えるラーメン専門店。鶏がらと魚介のWスープの「播州赤穂塩らあめん」は「ヌードル王決定戦2012」でグランプリ獲得。「天馬とんこつ」と人気を二分している。夏の定番は「冷し中華」。特製スープはレモンを絞ると旨みをます。「晴塩とんこつ」もおすすめの新商品。



播州赤穂塩らあめん 680円

- その他おすすめメニュー
- ①天馬とんこつ 745円
  - ②晴塩とんこつ 745円
  - ③ごまみそらあめん 680円



冷し中華 842円

赤穂市尾崎3158-69  
TEL: 0791-42-9447  
【営】 11:00～翌1:00 (LO0:30)  
金・土曜、祝前日  
11:00～翌3:00 (LO2:30)  
【休】 なし  
【席】 カウンター8席、テーブル22席  
【駐】 18台

カフェ **38** Cadou

日本はもちろん、タイや韓国などの料理が楽しめる多国籍食堂。ハーブや香辛料、地元産野菜を使って、体のなから健康になれるようなメニューを提供する。定番のグリーンカレーは、鶏肉、ナス、タケノコなどをココナッツミルクで煮込んだ自信作。限定の「韓国冷麺」は、本場・水冷麺の弾力



グリーンカレー (ドリンク付) 1,000円



韓国冷麺 (ドリンク付) 1,000円

限定

- その他おすすめメニュー
- ①ガイヤーン (タイ風やき鶏) 1,000円
  - ②パインミー (ベトナム風サンドイッチ) 1,000円
  - ③お肉屋さんのすじカレー 1,000円

赤穂市加里屋55-11  
TEL: 090-5153-8273  
【営】 月・火・木曜 11:30～14:00 (LO13:00)  
金・土曜 11:30～15:00 (LO14:00)  
【休】 水・日曜、祝日  
【席】 カウンター4席、テーブル12席  
【駐】 1台

《特典》ランチ利用の方、食後のドリンクをマンガラッシーに変更サービス

カフェ **39** さんさんちびカフェ

目の前で焼きあがったパンをその場で食べられるベーカリーカフェ。ドリンク代だけでトースト半枚、ヨーグルト、ポテトサラダ、グリーンサラダが付く「モーニングサービス」は15時までなので、ランチ使いもできて重宝。開店当初から人気の「クリムパン」は、ふんわり感ありでカスタードも美味だ。



クリームパン 150円

《特典》会計 10% OFF (平日のみ・パンフレット1冊で4人まで)



モーニングサービス (写真はコーヒー 400円)

赤穂市尾崎3945-2  
TEL: 0791-56-5489  
【営】 10:00～18:00 (LO17:00)  
【休】 日・月曜  
【席】 テーブル11席  
【駐】 5台

- その他おすすめメニュー
- ①ポリウムセット (~15:00) 650円
  - ②ポリウムホットドッグセット (~15:00) 650円
  - ③ホテル食パン 1本600円 / 1/2本300円

カフェ **40** 自家焙煎珈琲 かふえ・ど・くら

自家焙煎珈琲が自慢の専門店。毎日朝一番に豆を焙煎し、ストレート種類、ブレンド4種類の豆をそろえる。自家製スイーツとコーヒーのセットのなかでも、レアチーズケーキが一番人気。5種類のサンドイッチはセットメニューで提供する。テイクアウトのアイスコーヒーも根強い人気 (850円/1L)。



レアチーズケーキセット 720円 (くらブレンドとのセット価格)



サンドイッチセット各種 720円 (ベーコンチーズサンドセットのみ800円)

《特典》デザートセット全品50円OFF

赤穂市加里屋中洲5-1-7  
TEL: 0791-45-1945  
【営】 9:30～20:00 (LO19:40)  
【休】 火曜 (8/15は営業)  
【席】 カウンター8席、テーブル16席  
【駐】 12台

- その他おすすめメニュー
- ①モーニングセット ドリンク代+200円
  - ②コーヒーゼリー単品 620円
  - ③プリンセット セット 720円

カフェ **41** ほっとたいむ

素材本来の味を大切に、その旨みをそのまま伝える料理にこだわる。「日替わりランチ」は、30品目の食材を食べられるように工夫している。人気の「ほっとたいむセット」は、11:30まで提供のモーニングセットの一つ。ポリウム満点なので、ランチやランチでの利用も多いそう。



ほっとたいむセット 900円

《特典》プチスイーツをサービス (14:00～16:00に利用の方)



日替わりランチ 900円

赤穂市東有年1441-137  
TEL: 0791-49-2992  
【営】 8:00～17:00 (LO16:30)  
【休】 月曜、第1・3日曜  
【席】 テーブル30席※ほかにミーティングルーム16席 (5名からの予約制)、ドッグカフェ4席  
【駐】 20台

- その他おすすめメニュー
- ①よくばりスイーツセット (1日5食限定) 1,030円
  - ②糀菌の甘酒ミルク (数量限定) 600円
  - ③日替わりモーニング 450円 (のみ物の値段)

洋菓子 **42** 赤穂のお菓子 プリエール

赤穂の特産品にちなんだスイーツが自慢の店。看板商品の「塩クッキー」や「塩まどれーぬ」は、赤穂の塩を使用。赤穂織通に代表される上質の敷物のような、しっかりとしたきめ細かい「織通カステラ」も手土産として好評。毎月15日は1,500円の購入で500円金券プレゼントの「ハッピーデー」だ。



塩クッキー 540円



播州赤穂 織通カステラ 292円

- その他おすすめメニュー
- ①塩まどれーぬ (プレーン) 195円
  - ②こだわりのロール (カット) 216円
  - ③ふんわり焼 169円

赤穂市加里屋中洲5-33 前川ビル1F  
TEL: 0791-42-0220  
【営】 9:30～19:30  
日曜～18:00  
【休】 水曜 (8/16は営業し8/17休み)  
【駐】 3台

《特典》2,000円お買い上げごとに300円の金券をプレゼント

洋菓子

## 43 坂利太

イタリアンの名店「SAKURAGUMI」プロデュースのスイーツ専門店。おすすめは「季節フルーツのブーケ」。ブーケ型のアラゴスタの生地を生クリームとホワイトガナッシュを入れ季節のフルーツをトッピングしたもの。「丸尾牧場の生乳ソフトクリーム」はハイクオリティミルクの旨みが堪能できる。



丸尾牧場生乳ソフトクリーム 518円

《特典》1,000円以上お買い上げで100円サービス



季節フルーツのブーケ 518円

赤穂市坂越2083  
TEL: 0791-48-8658

【営】10:00~17:00

【休】火曜

【駐】なし（無料の坂越港ふるさと海岸駐車場を利用）

その他おすすめメニュー

- ①コーダディアラゴスタ  
ジャンドウヤ 540円
- ②アールグレイケーキ※  
（小麦・乳・卵不使用） 1,706円
- ③フランポワーズケーキ※  
（小麦・乳・卵不使用） 1,296円

※土日限定、平日は要予約

洋菓子

## 44 パティスリー シェ・ザッコ

国産小麦やバターなど体によさしい素材を使ってケーキを作る専門店。おすすめは、プレーンのシフォンケーキとアイスクリーム+α、ドリンクのセット「プレミアムシフォンケーキセット(3種)」。スタッフおまかせの2種類のケーキ+ドリンクの「おまかせケーキセット」も人気。食事メニューも豊富だ。



プレミアムシフォンケーキセット 900円

赤穂市中広864 ハーモニーホール1F  
TEL: 0791-45-0080

【営】10:00~19:00 (LO16:00)

【休】火曜 (8/15は営業)

【席】テーブル40席

【駐】10台

その他おすすめメニュー

- ①シェ・ザッコ御膳 1,250円
- ②オムライス 850円
- ③サンドウィッチ各種 900円~

おまかせケーキセット  
（コーヒー or 紅茶付）1,000円

和・洋菓子

## 45 かみや本舗

30~40種類の生ケーキと20~30種類の焼き菓子があり、和洋菓子全般をそろえる。「完熟マンゴーパーフェ」は、宮崎産完熟マンゴーを取り寄せ、注文が入ってから作るパフェ。「アイスクレープ」は、赤穂の塩を使ったクリーム・パルフェの上に生クリームと季節のフルーツをトッピングしたクレープだ。



限定 アイスクレープ 378円

その他おすすめメニュー

- ①アイスクリーム 194円
- ②ピューレゼリー 270円
- ③手作り水ようかん 183円

ほんぽ

## 46 かん川本舗 大手門前店

【土日限定】  
完熟マンゴーパーフェ 626円

赤穂市塩屋4-5

TEL: 0791-42-0267

【営】8:00~19:00

【休】木曜 (8/10は営業)

※8/22、23は臨時休業

【駐】4台

《特典》2,000円以上お買い上げの方に夏限定アイスクリーム1個プレゼント

和菓子

## 46 かん川本舗 大手門前店

赤穂城大手門の前にある和菓子専門店。坪庭が望める喫茶スペースを備えており、塩味饅頭「志ほ万」や「義士もなか」など4種類の和菓子と7種類のドリンクからセレクトできる「お飲物とお菓子のセット」が人気。赤穂の塩を使ったオリジナルアイスのみつまめとドリンクのセットも好評だ。



お飲物とお菓子のセット 550円



お飲物と赤穂塩ミルクアイスのみつまめ 850円

その他おすすめメニュー

- ①珈琲・抹茶 各400円
- ②赤穂塩ミルクアイス 450円
- ③抹茶と塩味饅頭 500円

赤穂市加里屋南3-5

TEL: 0791-43-7201

【営】9:00~18:00 (LO17:30)

【休】なし

【席】テーブル16席

【駐】3台

【カ】JCB、VISA、Master Card

《特典》お飲物とお菓子セット550円を500円に

和菓子

## 47 かぶえ・ど亜月 御菓子司岩佐屋 お城通り店

創業嘉永6年の老舗和菓子屋の直営カフェ。北海道産小豆から手作りした餡を使ったメニューが豊富で、人気メニューは、和パフェ「ほうじ茶ソフトクリーム」。今シーズンデビューしたばかりの「塩わらびまんじゅう」もぷりぷりの食感と餡のうまみが絶妙。夏の定番「赤穂天塩水ようかん」もおすすめです。



限定 抹茶DE塩わらびまんじゅう 580円

《特典》550円以上ご利用の方に次回使える50円OFFチケットサービス



赤穂天塩水ようかん 140円

赤穂市加里屋2201

TEL: 0791-45-2558

【営】11:00~17:00 (LO16:30)

【休】不定休

【席】カウンター6席、テーブル4席

【駐】2台

その他おすすめメニュー

- ①絶品 あずきあんたつぷり「きんととき水」(宇治・ミルク) 600円
- ②和パフェ「ほうじ茶ソフトクリーム」 650円
- ③氷ぜんざい 650円

和菓子

## 48 総本家かん川 駅前店

赤穂名物・塩味饅頭の新しいスタイル「生しほみ」を提供する。夏場は冷やして食べてもらおうと冷凍販売する。30分~1時間常温に戻して冷たいまま食べるのがおすすめの夏のイチオン商品。「蜂蜜どら焼」は、国産の純粋なハチミツを生地に練りこみ、自家製つぶあんを挟んだ一品だ。



冷やし生しほみ 195円

その他おすすめメニュー

- ①しほみ饅頭 (6個入り) 670円
- ②茶彩 (10個入り) 1,050円
- ③大石もなか (10個入り) 1,242円



蜂蜜どら焼 227円

赤穂市加里屋65-1

TEL: 0791-45-1212

【営】9:00~18:00

【休】なし

【駐】なし

《特典》冷やし生しほみ 10% OFF

創業明和年間1764年で、塩味饅頭の元祖の店。伝統の味を守りながら作る「塩味饅頭」ともう一つの看板菓子「利久もなか」の詰め合わせが土産に好評で、10個入から5個刻みで箱入りを用意する。夏のおすすめは5色の「水まんじゅう」。そのまま食べるのはもちろん凍らせて半解凍の食感を楽しむのも◎。



水まんじゅう(白・黒・ゆず・梅・抹茶) 各125円



塩味饅頭・利久もなか詰め合わせ (10個入り) 918円

赤穂市尾崎3930  
TEL: 0791-45-3040

【営】 8:30~19:00

【休】 なし

【駐】 10台

その他おすすめメニュー

- |               |      |
|---------------|------|
| ① 蒸しまんじゅう     | 115円 |
| ② はまの笠 (みかさ)  | 108円 |
| ③ はまぐり (焼き菓子) | 118円 |

2017年4月にプチファームとほのか工房が統合しリニューアルオープン。両店の商品を同じ店舗で買うことができる。おすすめは、化粧箱入り「赤穂塩ラスク」。大判サイズのプレーン塩ラスク10枚入りでお土産に最適だ。「豆腐入り焼きドーナツ」は、8種類程度そろい、旬の食材を使った季節商品もある。



豆腐入り焼きドーナツ各種 120円~

その他おすすめメニュー

- |              |       |
|--------------|-------|
| ① 大豆まるごと豆腐   | 150円  |
| ② ふわふわワッフル各種 | 各130円 |
| ③ 菓子パン各種     | 各150円 |



赤穂塩ラスク(お土産用) 450円

赤穂市加里屋290-10  
プラット赤穂2F

TEL: 0791-56-9660

【営】 8:00~17:00 (LO16:30)

【休】 なし

【駐】 200台 (プラット赤穂駐車場)



赤穂地区