



グルメタウン

ようこそAMIへ

実は阿見町は隠れた名店揃いのグルメの街。
新鮮な素材を、確かな技で磨き上げた店主たちによる
「阿見の味」を召し上がれ！

都内の名店にも負けない
美味しい食事があります！

美味しい
お食事を
召し上がれ！

サクッとやわらかなジューシーとんかつ

かつ吉 阿見店

茨城県産のロースと100%ラードの揚げ油にこだわったとんかつ専門店。オーダーを受けてから肉をカットし、熟練の技でじっくりと揚げるとんかつは、やわらかくジューシーで、自家製のあっさりめのソースとよく合う一品。肉の旨味をしみじみと感じることができます。お持ち帰りも人気。

住 阿見町若栗1886-3 **☎** 029-887-8832

営 11:00～13:30 (ラストオーダー)
17:00～19:30 (ラストオーダー)

休 月曜終日、火曜日の夜 **駐** 9台

予算 ランチ：1,000円～/ディナー：1,500円～

MAP P.43-3C

こちらもおススメ



スペシャルセットA
梅、味噌、チーズを入れた変わりとんかつは常連さんの定番の味。



ランチA ヒレカツ
ヘルシーなヒレ肉を棒状にし、しっとりやわらかく仕上げたヒレかつもお得なランチ価格でどうぞ。



イチオシランチ

ランチB ロースとんかつ

脂の甘み、旨味が絶品のロースとんかつ。ランチ価格で110gのボリュームも嬉しいところです。

豊富な洋食メニューと 衣の食感を楽しむとんかつ

とんかつ つかもと

洋食の料理人であるシェフが作るとんかつは、毎日市場に行って、肉質を自分の目で確かめるというこだわりよう。粗めのパン粉の、衣のツノが立ったサクサクした食感がポイントです。カレーチーズ焼ドリア風やポークステーキなど、とんかつ以外のメニューも充実しています。

住 阿見町阿見4666-3126 **☎** 029-888-1343

営 11:30～15:00 / 17:00～21:00

休 木曜夜 **駐** 8台 **予算** お食事 810円～ **MAP** P.42-2C

店主の一言 ご予算に応じて宴会も承ります。

こちらもおススメ



カレーチーズ焼ドリア風
ロースかつにカレー、チーズをかけて焼き上げた、ボリューム自慢の一品。
ヒレとロースがチョイスできます。



ポークステーキ
ニンニクの風味がたまらない、ごはんが進むポークステーキは昼夜問わず人気のメニュー。



イチオシランチ

海老フライとロースかつ

大きなエビが2本にロースかつ1枚のボリュームランチ。まずは衣の食感を楽しんでみて。日によってはフライが変わるのも楽しみの一つ♪

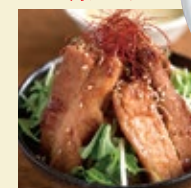
特注の乱切太麺の店

麺屋 秀

乱切太麺のラーメンが特徴の『麺屋秀』。鶏の旨味とオリジナルの辛さをバランスよくブレンドしたスープに、特注乱切太麺がよく絡みます。店主一番のお勧めは「赤丸ラーメン」。辛さも3種類から選ぶ事ができ、旨辛味噌スープが飽きないおいしさです。また赤丸を超えた超激辛「炎魔」は、「炎魔大王の挑戦」(1,750円/辛さレベル10/制限時間13分)で挑戦者募集中！です。完食完飲でお代無料と次回使える無料餃子券プレゼント！辛い物好きの方はぜひ挑戦してみてください♪



こちらもおススメ



Mt豚筑波丼
(スープ付) 普通盛 600円



イチオシメニュー

赤丸ラーメン 850円

辛味噌の旨さと辛さが絶妙です。乱切太麺が絶妙にからみます。辛さは3段階から選べます。

住 阿見町青宿490-5 **☎** 029-875-9455 **営** 11:00～14:30 **休** 木曜日 **駐** 5台 **予算** 650円～ **MAP** P.43-3A

☎ hide.nagoya_rangiri_yankeemen **f** Nagoya Hidekimi (ヤンキー麺 麺屋秀) ※現在昼の部の営業のみとなります。

四川の神様の孫弟子が作る、確かな味

四川亭

日本に本場四川料理をもたらした、陳建民の愛弟子の元で修業を積んだご主人は、ソースや醬、ラー油まで全て手作り。一番人気の担々麺類(担々麺、味噌担々麺、とまと担々麺、チゲ担々麺)は、ゴマの香り豊かなスープに、手もみ縮れ麺が絶妙に絡む一品です。ビュッフェスタイルのサラダ、ライス、スープ、手作りのザーサイ、ドリンクがついています。

こちらもおススメ



油林鶏

五香粉が香る、本場四川の味。ニンニクを利かせた特製ソースが後を引くおいしさです。

店主の一言

ランチ営業のみのスタイルで頑張ってます！



イチオシランチ!!

トマト担々麺

自家製芝麻醬とトマト担々麺専用の隠し味が香り豊かな唯一無二の旨さを作り出しています。

住 阿見町実穀1634-24 **☎** 029-843-1839

営 水～日 11:00～15:00 **予算** 1,300円～

休 月・火・第一水曜日 **MAP** P.42-2C

料理人も通う、絶品中華料理店

新中華食堂 天海

店主はあの中華の名門「四川飯店」出身ながら、気軽に楽しめるお手頃価格で本格的な味わいを提供してくれます。「料理の味は、仕込み段階でほぼ決まる」というご主人のおすすめは、担担麺と麻婆豆腐。特に、白と黒の2種類を用意した担担麺は、二種類の胡麻にこだわりの肉味噌と自家製ラー油の香り、そして花山椒のピリっとした刺激がたまらない、注文必須の一品です。サイドメニューなら、オリジナルの黒担担餃子を。ピリリとした辛味があとひく旨さです。

イチオシメニュー



住 阿見町阿見4284-91 **☎** 029-888-0724

営 11:30～14:00(L013:50)、17:30～21:30(L021:00) **休** 月曜・第3火曜日

駐 10台(共有) **予算** 920円～ **MAP** P.43-3B

甘みのある常陸秋そばに舌鼓 味わいそば 大名

〈あじわいそば だいみょう〉

茨城県内屈指のそばどころ、金砂郷町の常陸秋そばにこだわるそば処。美しく細く切りそろえられたそばは、のどごしがよくほのかに甘さを感じることができます。ざるはもちろん、温かいおそばもおすすめ。アウトレットからも近く、買い物帰りにもぴったりです。

住 阿見町吉原576-3 ☎029-889-2616

営 11:00～15:00 / 17:00～20:30 (LO20:00)

予算 880円～ 休 水曜日・第2、第4木曜日 駐20台 MAP P.43-3D

イチオシメニュー

大海老大名天ざる

もりそばと天ぷら盛りあわせのセット。大海老天ぷら（頭付き）は身がぷりぷりで食べ応え満点の人気メニューです。



こだわりの粉で作る、3種のそば 手打ち蕎麦切屋 木鉢坊

〈てうちそばきりや きばちぼう〉

細打ちの並そば、挽きぐるみの田舎そば、そして常陸秋そば10割の生粉そばの3種類が味わえます。そのつど削る枯節で作るツユは、キリリと辛めが身上。香り高いそばの甘みを十分に引き出します。12時間寝かせるという手打ちうどんも隠れた人気メニューです。

住 阿見町若栗3353-11 ☎029-887-8631

営 水曜、木曜、金曜、土曜 (11:00～15:00)
(※売り切れ次第終了)

休 火曜、第3月曜日 駐20台

予算 800円～ MAP P.43-3C

イチオシランチ

天せいろ

からりと仕上げた天ぷらと香り高いざるそばのセットは、お店の定番人気メニュー。

阿見町特産のヤーコン料理と手打ちそば しのぶあん

阿見町の特産品「ヤーコン」料理を楽しめる数少ないお店。栄養たっぷりの自家栽培ヤーコンを、サラダやかき揚げ天、煮ものなど、さまざまな料理で提供してくれます。寡黙な店主が打つ手打ちそばは、本鰹だけで取ったすっきり香り高いつゆでどうぞ。

住 阿見町鈴木5-4 ☎029-888-1018

営 11:00～14:00

休 月曜、第3火曜日 駐13台

MAP P.43-3C



店主の一言 阿見のヤーコン、ぜひ食べてみて！

イチオシランチ!!

ヤーコン入り かき揚げ天ざる

ヤーコンをにんじんや葉ものと一緒にさっくりとかき揚げに。火を通したヤーコンの甘みはクセになりそう。



こちらもオススメ

ヤーコンサラダ

シャキシャキ、さっぱりしたヤーコンをたっぷり使ったサラダ。ドレッシングももちろんヤーコン入りです。

こだわり店主がつくる、旨い本物の蕎麦 蕎麦処 梶の葉

〈そばところ かじのは〉

若いながらも、こだわりを持ち蕎麦づくりに打ち込む店主がつくるのは、のど越しの良い風味豊かな二八蕎麦。山形の製麺所から取り寄せた石臼挽きの蕎麦粉、千葉県小見川の有機の丸大豆しょうゆ、佐原の味噌を使ったかえし、すっきりとした香りと味わいを生む薄削りの鰹節でとった出汁など、最上級の素材にこだわっています。

住 阿見町中央6-1-1 ☎029-888-9677

営 火～金曜: 11:00～14:30 / 土・日曜: 11:00～14:45、18:00～19:45

休 月曜日(祝日は営業、翌日休)・隔週(第2・4)火曜日 駐7台 予算 650円～ MAP P.43-3B

イチオシメニュー

お店一番の人気
特製たぬき
温玉のせ
880円



こちらもオススメ

つけけんちん 930円

茨城の郷土の味、つけけんちんも隠れた名物です。



そばに惚れ込み打ちこんだ、そば通も納得の味 常陸秋そば 信太の里

〈ひたちあきそば しだのさと〉

地元生産農家から直接仕入れた常陸秋そばを独自の製法で自家精粉し、そばの香りがひきたつ一丸(夏は二八)そばに仕立てています。土浦の黒田藤次郎商店の厚削りを使用したつゆとのバランスも絶妙で、全国から蕎麦通が訪れるという人気も納得のひと言。テーブル20席、カウンター4席で、金、土、日、祝日のみの営業なのでご注意ください。

住 阿見町若栗2675-2 ☎029-887-2508 営 11:00～14:00

休 月～木曜日 駐10台 予算 800円～ MAP P.43-3C



イチオシメニュー

さくさく天ぷらの「天せいろ(1,500円)」と阿見の野菜をふんだんに使った「けんちんそば」がイチオシ!



コラム

町のあちこちで、真っ白で可憐な花がいちめんに咲いているのをご存知ですか?

美味しい阿見町産のおそばを食べてもらおうと、良質な畑地を利用して栽培振興に取り組んでいる『常陸秋そば』の花です。おおよき9月～10月頃が見頃で、収穫前に咲き誇る花を楽しむことができます。



老舗のこだわりを気軽に味わえる回転寿司

回転寿しかね喜 阿見店

〈かいてんずし かねき あみてん〉

県南エリアに7店舗を構える人気寿司店「かねき」。回転寿司ながら高級感あふれる店内では、腕に自信のある職人が目の前で握りを提供してくれます。その満足感は、回転寿司のレベルとは思えないほど。新鮮で大きな寿司ネタを思う存分、ご堪能できます。

住 阿見町西郷3-1-10

☎ 029-840-2626

営 11:30～21:00 (LO.20:30)

駐 24台 予算 2,000円～

休 毎週水曜日 MAP P.43-3B



一品料理も充実した居酒屋感覚の寿司屋

鰯 Dining Sushiyoshi

〈すしだいにんぐ すしよし〉

浅草で日本料理を学び、その後、自身の父の経営する地元の寿司屋で修行を重ねたという店主。その経験を活かし、新鮮な魚介を使ったさまざまな一品料理と本格寿司を提供しています。こだわっているのが、日本酒の品揃えで、全国の地酒を仕入れ、提供する料理や魚の旬に合わせて銘柄を季節により変えるほどの徹底ぶり。居酒屋感覚で一人でも気軽に楽しんで欲しい、という店主の心遣いが感じられます。地元で10年以上愛されるのも納得の名店です。



住 阿見町中郷2-1-15 ☎ 029-888-2209

営 17:00～22:00 休 日曜日 駐 15台 予算 3,000円～

MAP P.43-3A

旬のものをいただく、くつろぎの時間

魚と酒菜 ときわ

〈うおとさかな ときわ〉

こだわりのインドマグロ、契約農家の新鮮野菜など、安心・安全な旬の食材を愉しんでいただけます。個室36名、全席合わせて73名までご利用できますので、団体様でのご宴会も可能です。ランチタイムは、週替わりメニューなので、週に何度ご来店いただいても違うお料理を愉しんでいただけます。

住 阿見町吉原3597-118 ☎ 029-811-6242

営 11:00～14:00 / 17:00～23:00

休 月曜、日曜日 駐 12台 予算 850円～

HP <http://tokiwa-ami.com> @tokiwa.ami MAP P.43-3D



たえ御膳
いいものを少しずつ集めた、たえの特製ランチ。
ちょっとしたランチの集まりなどにぴったり。



こちらもおススメ

あんこう鍋

茨城の冬を告げるアンコウを、
肝をすりつぶした汁でいただく
ブ汁仕立ての鍋は冬の定番。



季節コース料理 3,300円^{税別}～
自慢の鮮魚のお刺身をメインに、料理人の腕の確かさが感じられる7品。
メのおそばには隠れたファンも。

鮮度に自信あり!の魚介料理

フィッシュ・三宅

〈ふいっしゅみやけ〉

店名の通り、鮮魚にこだわりアリ。「旬のおいしい魚料理ならココ」という常連さんも多いそう。料理は刺身や天ぷら、焼物などの会席料理からピザ、サラダ、丼ものなど気軽に居酒屋料理まで多種多様。宴会や会食での利用も多い、地元の名店です。



鶏の唐揚げ

やわらかい鶏も
も肉をからりと
揚げた一品。

シーフードピザ

魚介とチーズ
たっぷりのバリ
バリピザ。

住 阿見町阿見4875-2 ☎ 029-840-2686 営 17:00～22:00

休 月曜・第1、第3、第5火曜日 予約 昼・夜共に予約のみ営業

駐 15台 予算 2,200円～(カード利用可) MAP P.43-3B

季節の味覚を気軽に味わう

季節料理たえ

〈きせつりょうり たえ〉

四季折々の素材を活かした、季節料理のお店。魚は毎日市場から、野菜は地元阿見のものを中心に仕入れ、東京で研鑽を積んだご主人が丁寧な仕事を施してくれます。ランチは毎日通える気軽な価格の日替わりからご用意。冬の鍋料理も人気です。

住 阿見町実穀1676-306

☎ 029-842-6536

営 11:30～13:30/17:00～22:30

休 月曜日 駐 20台

予算 ランチ:1,200円～

ディナー:ご予算に応じて承ります

MAP P.42-2C

店主の一言
気軽な居酒屋としても
ご利用ください



メニューが豊富な“くい処”。ランチもお勧め!

くい処 大八

〈くいどころ だいはち〉

毎日市場で仕入れる鮮魚が売りのくい処。刺身はもちろん、焼いたり煮たりと好みの調理法で提供してくれます。メニューが豊富なのも特徴で、おつまみからシメのごはんまでその数なんと150種以上。個室もあるのでプライベートな集まりにもピッタリ!手軽なランチもおススメです。



本日のお刺身とイクラの大根おろし
その日の鮮魚は2品盛りや3品盛りで。
夜は目利き自慢の大将と職人が腕を振るっています。



ランチもおススメ

本日のランチ

焼き魚に小鉢が2品にデザートまで
ついた、バランスの良い定食。焼き魚
の味の確かさは折り紙つきです。

住 阿見町阿見5181 ☎ 029-887-6667 駐 20台

営 休 [ランチ] 11:30～14:00 土曜・日曜日、祝日定休

[夜の部] 17:00～23:00 不定休

MAP P.43-3B



するめをやわらかく戻し、タレにつけて焼いた娯衛門あたりめは看板メニュー。



その日の仕入れのお刺身や、手料理の数々。日本酒は一合升で。

毎日通いたくなる、お手頃価格の居酒屋 居酒屋 娯衛門

〈いざかや ごえもん〉

毎日16時開店とあって、ゆっくり飲みたい飲んべえたちが早い時間から集まるお店。料理はほぼワンコイン前後で、明太子入りの厚焼き卵やひすい豆腐、特製のあたりめなどひと手間かけた品々が並びます。専用冷蔵庫で温度管理された日本酒もぜひ楽しんで。

住 阿見町岡崎1-12-7 ☎029-887-1147

営 16:00～22:00 休 日曜・祝日

駐 9台 予算 2,500円～

MAP P.43-3A



小上がりは全部で5卓。
開店が早いので、ゴルフ帰りでも気軽に立ち寄れます。

ホルモンは全品490円。
飲み食べ放題でも4,000円(税込)
(女性だけのグループは3,400円(税込))
という低価格が嬉しい。



イチオシのレバーは、トロミが絶品。
もつ煮込みは、臭みが少なくこちらも絶品。

アットホームな雰囲気が心地いい

アオヤド食堂

〈あおやど しょくどう〉



お客様に気軽に足を運んでいただきたいとの店主の想いから、“食堂なの？居酒屋なの？”と思わせるぐらい、楽しく居心地よいアットホームな雰囲気のお店です。おすすめ料理は、季節に合わせた料理と地元のタケノコを使った“さくらラーメン”。“さくらラーメン”は、とろとしたあんかけの中にタケノコと桜エビのアクセントが絶品な一品です。腕によりをかけたこだわりの田舎料理で宴会(4,000円～)もできます。



住 阿見町青宿661-7 ☎090-4834-0427

営 18:00～22:30 (※金曜、土曜、日曜は24:00まで)

休 不定休 駐 5台 予算 500円～ MAP P.43-3A

新鮮ホルモンを食べ飲み放題で！

豚豚球場 〈とんとんきゅうじょう〉

精肉店に勤務する店主が営む、絶品豚ホルモンの専門店。お肉をふっくらと焼き上げ、煙もニオイも出ない溶岩プレートは女性にも好評です。



住 阿見町阿見4792-3 ☎029-887-1050

営 17:30～23:00 休 月曜日 駐 6台

予算 2,000円～ MAP P.43-3B

店内は靴を脱いでくつろぐスタイル。
大小宴会にも対応しています。



食卓に 小さな 彩りを

手作り惣菜の店 トレンドキッチン

〈てづくりそうざいのみせ とれんどきッチン〉

ベテランのフレンチシェフ、イタリアンシェフ、栄養士が子どもから大人まで楽しめるバランスの取れた健康にいいメニューを考案。一品料理でも、その一皿でいろいろな味や食感が楽しめるよう、付け合わせにもこだわりすべて手作りしています。取り置きもOK。



季節を感じる限定メニューなど
色とりどりの惣菜をご用意しています。
是非ご賞味ください♪

住 阿見町よしわら1-23-1 ☎070-1511-8310

営 11:00～18:00 休 水曜日 駐 10台

☎ @trendkitchen831 MAP P.43-4D



懐かしいおふくろの味をお手軽惣菜で

主婦の味 のざわ

〈しゅふのあじ のざわ〉

荒川沖駅からもほど近い住宅地の中にある、お惣菜の専門店。毎日丁寧に作られる手作りの味わいは、忙しい主婦やサラリーマンの方たちの強い味方です。人気メニューのシャケのり弁当、カツ丼、から揚げ弁当、阿見の特産品を使ったメニューがずらりと並びます。



住 阿見町うずら野4-1-1 ☎029-841-0040

営 8:00～15:00 休 日曜日・祝日

予算 一律 600円 MAP P.42-1B