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!

女性もガッツリ系初心者も大歓迎
豚そばの専門店

茨城豚そば 特龍
〈いばらきぶたそば とくりゅう〉

特級鶏蕎麦龍介の姉妹ブランドの豚の専門店茨城豚そば 特龍!
インスパイアの枠にとらわれない、唯一無二の豚そばをご提供しております。ガッツリ系のラーメン屋の無骨なイメージを払拭した、女性お一人でもご来店いただける仕様になっております! 難しいコールなども無く、お好みシートに記入いただけるようになっておりますので、ガッツリ系初心者の方でも優しく接客いたします!そう、ガッツリ系のデビューは特龍で決まりです♪

イチオシメニュー
特龍豚そば
豚にこだわり、豚の旨味を一杯のラーメンにどれだけ詰め込めるかを考え抜いた結果、豚そばこそが豚の旨味を最も表現できるとたどり着いた一杯です。

住 阿見町大字阿見600 ☎029-888-8888
営 11:30〜Lo.14:30/17:00〜22:00-LO.21:30
休 年内無休 MAP P.43-3A 𝕏 @tokuryuofficial

特注の乱切太麺の店

麺 屋 秀〈めんや ひで〉

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
オススメ

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
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。

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 / 17：00～20：00
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
カレー丼と蕎麦セット
数種類の節でじっくりと取る出汁。蕎麦つゆベースで作る和風のカレーが人気です！

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、佐原の味醂を使ったかえし、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。

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

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。

店主の一言 阿見のヤーコン、ぜひ食べてみて！

こちらもオススメ
ヤーコンサラダ
シャキシャキ、さっぱりの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。

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一九（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を。

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つかった「けんちんそば」がイチオシ!

車のナビでご来店の皆様へ

店舗名等で設定の場合、ナビの誤作動がおこる場合が多いため、「阿見町中央公民館から西側約100mの位置」か、「阿見町若栗2675-4」に設定してご来店頂けます様、お願い致します。

四川の神様の孫弟子が作る、確かな味

四川亭 〈しせんてい〉

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、ソースや醤、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）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。

住 阿見町実穀1634-24 ☎029-843-1839
営 水～土 11:00～15:00／日 11:30～15:00
休 月・火・第一水曜日 予算 1,500円～
MAP P.42-2C

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
自家製芝麻醤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。

こちらもオススメ

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。

料理人も通う、絶品中華料理店

新中華食堂 天海〈しんちゅうかしょくどう てんかい〉

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、そして花山椒のビ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(LO13：50)、17:30~21:30(LO21：00) 休 月曜・第3火曜日
駐 10台（共有） 予算 920円～ MAP P.43-3B

鮮度に自信あり！の魚介料理

フィッシュ・三宅 〈ふぃっしゅみやけ〉

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、丼ものなど気軽な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パリパリピザ。

住 阿見町阿見4875-2 ☎029-840-2686 営 11：00～21：00
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 3,000円～(カード利用可) MAP P.43-3B

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！手軽なランチもオススメです。

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

サクっとやわらかなジューシーとんかつ

かつ吉 阿見店 〈かつきち あみてん〉

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・火曜日（祝日は営業） 駐 9台
予算 ランチ：1,000円～/ディナー：1,500円～
MAP P.43-3C

こちらもオススメ

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。

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 月火水金 11：00～15：00（LO14：30）、
土日 11：00～15：00（LO14:30）/17：00～20：00（LO19：30）
休 木曜日 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。

こちらもオススメ

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ソテーは昼夜問わず人気のメニュー。

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♪

旬のものをいただく、くつろぎの時間

魚と酒菜 とき和

〈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。

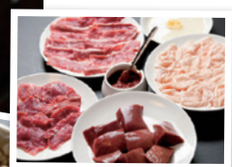
住 阿見町吉原3597-118 ☎029-811-6242
営 11：00～14：00 / 17：00～23：00
休 月曜、日曜日 駐 12台 予算 850円～
HP https://tokiwa-ami.com/ tokiwa.ami MAP P.43-3D

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。

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。

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。

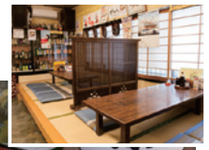
住 阿見町西郷3-1-10
☎ 029-840-2626
営 11：30～21：00（LO.20:30）
駐 24台　予算 2,000円～
休 毎週水曜日　MAP P.43-3B

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。



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。

小上がりは全部で5卓。
開店が早いため、ゴルフ帰りでも気軽に立ち寄れます。

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

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、とろっ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

一品料理も充実した居酒屋感覚の寿司屋

鮨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

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 とれんどきっちん〉

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。

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
MAP P.43-4D @trendkitchen831

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

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 700円　MAP P.42-1B