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.45-3D

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！

インスタ▲

阿見町特産のヤーコン料理と手打ちそば

そば処 しのぶあん

〈そばどころ 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.45-3C

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。

四川の神様の孫弟子が作る、確かな味

中華レストラン 四川亭

〈ちゅうかれすとらん 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 木～土11:00~15:00/日11:30~15:00
休 月・火・水曜日 予算 1,500円～ MAP P.44-2C

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。

腹ぺコ大歓迎、名物ジャンボかつ煮！

あさひや

名物は、肉だけで 200g・玉子をたっぷり使ったボリューム満点のジャンボかつ煮。しっかり味の出汁と半熟気味の玉子が、揚げたてカツにからむ満足の一品です。ランチはジャジャ麺のみで、営業日は不定のため Instagram でご確認ください。ご飯セットでジャジャ麺をご注文の方は、炊きたてご飯を付けられます。

住 阿見町青宿646 ☎080-8733-8533
営 [ランチ：ジャジャ麺のみ] 11：00～13：30
（ランチ営業日不定※営業日はインスタで確認してね）
[ディナー] 17：00～24：00（LO.23：00）
休 水曜日 駐 10台 予算 ディナー 2,000円～
HP https://asahiya-ami.studio.site/
MAP P.45-3A @asahiya3.3

HP▲　インスタ▲

阿見のソウルフード

ランチ「ジャジャ麺」

金門飯店（品川区大井）の本店からお墨付きをもらった一品。広東風みそらーめん。丁寧に1杯ずつ作っています。

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.45-3C

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。

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!

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.45-3B