

国東ぐるめ

くにさき神仏料理

KUNISAKI KAMI-HOTOKE MEAL

国東半島神仏習合 六郷満山開山1300年に捧ぐ

認定
料理

ガイドブック

Restaurant Guide



くにさき神仏料理
ガイドブック掲載店舗



No.	店舗名	住所	ページ
1	清音家 茶房さんがいや	国見町伊美2017	4
2	レストラン美浜	国見町伊美4252	5
3	割烹 まる一	国東町浜3791-1	5
4	松風	国東町富来浦699-19	6
5	大衆 一樹	国東町富来浦877-9	6
6	浜の混美仁 富来茶家	国東町富来浦2102	7
7	いっちゃばちゃ	国東町浜崎1013	7
8	文殊仙寺	国東町大恩寺2432	8
9	割烹 志まる	国東町田深923-2	8
10	(有)川口屋	国東町田深493	9
11	国東食彩 ZECCO	国東町鶴川555-1	9
12	松伴	国東町鶴川235-1	10
13	若竹	国東町鶴川214-1	10
14	(有)華乃家	国東町鶴川1267-1	11
15	割烹 まるい	国東町鶴川625	11
16	ビストロ エスポワール	国東町小原145-1	12
17	ホテルベイグランド国東	国東町小原4005	12
18	林田食品工場	国東町田深363	13
19	里の駅 むさし	武蔵町糸原3550	13
20	居酒屋 まるい	武蔵町古市572	14
21	ビューレストラン スカイライン	安岐町下原13 (大分空港3F)	14
22	割烹 太喜	安岐町塩屋112-16	15
23	料亭助六・お食事処ぶんご	安岐町瀬戸田655-2	15
24	民宿 いこい	安岐町西本1104-1	16
25	両子河原座	安岐町両子1594-1	16

凡例 Legend

国道 National Route	神社 Shrine	温泉 Hot Spring	ガソリンスタンド gas station
県道 Prefectural Route	寺院 Temple	宿泊施設 Accommodation	コンビニエンスストア convenience store



国東ぐるめ
かみ ほとけ
くにさき神仏料理
国東半島神仏習合 六郷満山開山1300年に捧ぐ
認定料理
ガイドマップ
KUNISAKI KAMI-HOTOKE MEAL
Restaurant Guide Map

2 国見 Imi-betsugu-sya Shrine Ceremony Menu
伊美別宮社式典メニュー

1,300円(税別)



『ハモ的仕立て Pike conger Mato (target) style
伊美別宮社の流鏝馬行事をイメージし、国東半島
沖の海鮮と国産の野菜を美味しく仕上げたメ
ニューです。

『桜煮 or 精進煮しめ Sakura-Ni or Shojin Nishime
桜煮: 桜色に仕上げたタコの煮物です。
精進煮しめ: 国東の古き良き時代の懐かしい味です。

『酢だこ Vinegared Octopus

『デザート or 甘味カンコロトラ巻き
Dessert or Sweet Kankoro Toramaki
カンコロ: 今では町内でも作れる人は数人ほです。

『たご飯 Tako-meshi (Octopus Rice)

『あおさ汁 Sea Lettuce Soup

レストラン美浜
Restaurant Mihama

tel.0978-89-7055

☎ 11:00~16:00

休なし

〒50人

🅑 道の駅くみにみP利用



ハモ南蛮、車えびの天井、たご飯など国東の海の幸
を使ったメニューが豊富! 道の駅くみにみ・くみにみ
海浜公園に隣接し、ロケーションは最高です。

3 国東 Ganiokoshi Gozen (meal set on a tray)
がにおこし御膳

(要予約) 1,300円(税別)



『がにおこしうどん Ganiokoshi Udon
古くから国東地方で夏場の法要などで食べられて
いた冷たい味噌汁のうどんです。夏場は冷たく、
冬場は温かくしてお出します。

『炙りいなり寿司 Roasted Inari-sushi (Sushi in fried tofu)
昔から当店で出しているいなり寿司の油揚げを
炙って香ばしさをプラスしました。

『小魚の南蛮漬け
Small fish Nanbanzuke (sweet and sour marinated dish)

『季節の白和え
Seasonal Shiraae : salad dressed with Vegetables and Tofu

『茶碗蒸し
Chawanmushi : Japanese steamed egg hotchpotch

『こんにゃくの酢みそ
Sumiso (vinegared miso) -Konnyaku : jelly-like food made
from Konjak flour

手作り歯ざわりが柔らかいこんにゃくです。

『桜王豚のごまだれサラダ
Sakura-Oh Pig Salad with sesame sauce

『柿のデザート Persimmon dessert

割烹 まる一

Japanese-style restaurant Maruichi

tel.0978-77-0029

☎ 11:00~22:00

休なし

〒50人

🅑 普10台



※季節によって変更になることがあります。

国東ぐるめ
かに ほとけ
くにさき神仏料理
国東半島神仏習合 六郷満山開山1300年に捧ぐ

古来より国東半島は、神と仏が共存する神仏習合の地と伝えられ、険しい山々、
深い谷が放射状に伸びる地形とともに、独特の文化を育んできました。
食文化においても、手を合わせる、祈る、唱えることの中から生まれた精進料
理、『仏の里』で生きる人々から伝えられた伝承料理、日々の暮らしに寄り添う
郷土料理が脈々と受け継がれています。
さらに、現在の新たな取り組みから創られた料理なども加え、国東半島で今、
味わえる料理を総称して「神仏(かみほとけ)料理」と名付けました。いにしえを掘
り起こし、今そして未来につながる国東半島の食文化を味わい、もてなし、伝え
てまいります。
国東半島、悠久の時を味わう。

☎ 要予約 Advance Order Necessary ☀ ランチ Lunchtime 🕒 デイナー Dinner Time 🕒 営業時間 Open 📅 定休日 Closed
🅑 座席数 Number of Seats 🅑 駐車場 Parking Lot
※野菜は季節によって変更になることがあります。

1 国見 Takomeshi Gozen (meal set on a tray)
たこめし御膳

1,300円(税別)



『たこめし Tako-meshi (Octopus Rice)
生ダコを米と一緒に炊き込み、シンプルな味付け
ですが、タコの旨味がよく出たたこめしです。

『豆腐のひじき添え
Tofu Served with Hijiki (edible brown algae)
地元漁師さんの手作業で加工されたひじきを使
い、地元産の豆腐を冬は温めて、夏は冷や奴で。

『その他日替わり Daily otherwise
日替わりメニューも地元食材をふんだんに使用し
ています。

涛音寮 茶房さんがいや

Touin-ryou Sabou-Sangai-Ya

tel.0978-82-1328

☎ 涛音寮 9:00~17:00

茶房 11:30~14:00

休 火曜日 🅑 40人

🅑 普15台、中型2台



茶房さんがいや自慢の「たこめし御膳」や「野立て
コーヒー」などを楽しみながら、鶴と亀と大海原を
表わす枯山水の庭を鑑賞してください。天守閣に似
た城造りの涛音寮の土間の一角は、館長で女性表具
師「和田木乃実」の作業場になっており、掛軸など
の修復作業や美しい屏風の出来上がる工程を見るこ
とができます。

6

Seasonal Yakuso-Zen (meal set on a tray)

当日でも予約可 雷 日 月 火 水 木 金 土 日 祭 祝 休 閉

国東

旬の薬草膳

※季節の野草を使用していますので、変更になる場合があります。

1,204円(税別)



天ぷら Tempura

近くで採れた旬の野草を天ぷらにします。

煮魚 Nizakana (boiled fish with soy sauce and sugar)
あまり知られていない魚をたいへん美味しく煮込んでいます。自然の恵み野草を手作り味噌で
Nature wild grasses with Handmade Miso
(fermented soybean paste)

それぞれの野菜を手作り味噌でどうぞ。

大根餅 Japanese white radish-Mochi (rice cake)
国東産の大根を揚げ物にしました。切干大根のサラダ甘草添え
Japanese white radish (thinly sliced and dried stripes)
Salad with licorice

早朝に収穫した新鮮な薬草を使用した旬のつま草料理です。自然からの栄養を七島イの壺の古商家でお楽しみください。併せて海の幸も味わえます。また、国東七島イの作品も販売しており、要予約(500円)で工作体験も可能です。

浜の混美仁 富来茶家
Hamano-Konbini Tomiku-Chaya

tel.0978-74-1083

☎ 11:00~16:00

休 水曜日、第2火曜日

👥 30人

🚗 P 5台



7

Kami-Set meal

(要予約) 雷 日 月 火 水 木 金 土 日 祭 祝 休 閉

国東

神定食

1,300円(税別)

護摩焚きごぼう Goma fired Burdock
下味を付けたごぼうを油で揚げ、護摩焚きの炎をパブリカで表現しています。山羊のオープン焼き Oven-baked Yam
すり下ろした山芋を塩昆布で味付けし、チーズを入れ、山芋を洋風な味わいで仕上げています。けんちん手打ちうどん Hand-made Kenchin-Udon
地粉を使った手打ちうどんです。酢みそ寒天 Sumiso (vinegared miso) agar
寒天を自家製の酢味噌でいただく、一風変わった食べ方です。山羊と鳥の天ぷら Yam and Chicken Tempura
山芋を揚げ、のりを巻いて生野菜と一緒にいただくことで、あっさり感のある天ぷらです。

いっちゃん特製ポテトサラダ Potato Salad Icchan special

季節野菜の煮物 Nimono of seasonal vegetable

白和え Shiraae : salad dressed with Vegetables and Tofu

ナマス Namasu

麦めしとろろ Wheat Rice and grated yam

いっちゃんばちや tel.0978-74-1029
Iccha-Bacha 090-7292-8822
080-1705-2787☎ 木・金曜日のみ営業
11:00~14:00休 木・金曜日以外は休み
※上記以外要相談

👥 30人 P 10台



4

Tako (Octopus) Chanpon Rokugo Manzan Better fortune-Set

雷 日 月 火 水 木 金 土 日 祭 祝 休 閉

国東

たこちゃんぽん「六郷満山開運セット」1,300円(税別)



たこちゃんぽん Tako (Octopus) Chanpon

国東産姫だこをふんだんに使い、野菜や魚介もたっぷり入った松風名物の「たこちゃんぽん」です。18品以上の食材を使っているのも、栄養価も抜群です。お子様からお年寄りまで幅広い人気メニューです。国東の多幸(たこ)を存分に味わってください。

国東わかめおにぎり

Kunisaki seaweed Onigiri (rice balls)

国東の森や自然をイメージして、国東産わかめを刻んで混ぜ込んだ色鮮やかなおにぎりです。

揚げたこ餃子 Fried octopus Gyoza (pot stickers)

形は国東の山や岩肌をイメージし、国東産姫だこを餃子のあんに刻み込んで揚げ餃子にしました。

自家製六角プリン Homemade-Hexagonal Pudding

日出町産の卵を使ったなめらかで濃厚なプリンです。器の六角形は「六郷満山」にちなんでいます。フルーツは国東産を使用しています。

他に日替定食、海鮮丼など、多彩なメニューをご用意しています。

松風

Matsukaze

tel.0978-74-1200

☎ [昼] 11:30~15:00

ラストオーダー14:30

[夜] 17:00~21:00

ラストオーダー20:30

休 火曜 🚗 P 45人 P 30台



5

Full of Local-fish Bangemeshi

雷 日 月 火 水 木 金 土 日 祭 祝 休 閉

国東

地魚づくしのばんげめし

1,600円(税込)

地魚の刺身五種 Five kinds of Local-fish Sashimi
地元漁師から直で仕入れた新鮮な魚介類を、食材そのものの味を生かし、お刺身で提供します。地魚の煮物 Nimono of Local-fish
素材に応じて味付け(甘・辛など)を変えた煮物です。地魚の焼き物 Grilled Local-fish
素材に応じて塩焼きや味噌焼きで提供します。地魚の唐揚げ Karaage of Local-fish
地元で獲れる魚介類の唐揚げです。地魚の変わり揚げ Strange frying of Local-fish
地元の新鮮な魚介類を、自家製梅みそを大葉に包みフライや天ぷらにします。

ごはん、あら汁 Rice, Fishhead soup

大衆 一樹

Taisyu Ikki

tel.0978-74-0863

☎ 17:00~22:30

休 月曜日

👥 20人

P 普10台

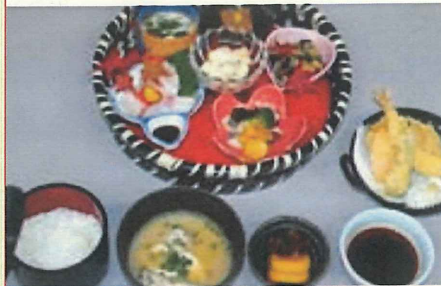


※季節によって変更になることがあります。

10 国東 Rokugo Set meal
六郷定食

4名様より前日まで要予約、☎☀☾

1,300円(税別)



地元国東漁港に水揚げされた地魚と地元野菜・食材を使用した定食メニューです。酒粕酢みそは、地元「西の関」の酒粕と酢みそを調合した特製のもので。

- || 刺身 Sashimi
- || 天ぷら Tempura
- || ゴマ豆腐 Sesame Tofu
- || タコとフカの酒粕酢みそがけ
Octopus and Shark with Sumiso-Sakekasu (with vinegared miso and Lees)
- || 柿のポテトサラダ Potato and Persimmon Salad
- || 魚のあら汁
Fish Arajiru Soup : made from boiling leftover fish scraps
- || 白飯 White rice
- || 漬物 Tsukemono : Japanese pickles
- || 穴子の酢もの Vinegared Conger eel
- || 茶碗蒸し
Chawanmushi : Japanese steamed egg hotchpotch

|(有)川口屋
Kawaguch-Ya

tel.0978-72-0074

☎ 11:00~22:00

休 なし

☎ 50人

☎ 50台



8 国東 Shojin ryori (a vegetarian dish) of Monjusen-ji Temple
文殊仙寺の精進料理

4名様より要予約、☎☀☾

2,500円(税込)



※各メニューは季節により変更になります。

- || 本膳 Honzen
栗ご飯(季節により変更有)
- || 汁 Shiru
なめこ汁、豆腐
- || 平 Hira
煮物、高野豆腐、椎茸、こんにゃく、里芋、人参、たぐりゆば、青豆、生麩、蓮根
- || 雀皿 Suzumezara
たくあん
- || 小皿 Kozara
もずの実と蕨の漬物
- || 中皿 Chuzara
豆腐、茄子、栗麩の胡桃田楽
- || 大引 Ohbiki
野菜の天ぷら5種

|| 文殊仙寺
Monjusen-Ji Temple

tel.0978-74-0820

☎ 昼のみ

※時間は相談に応じます。

休 不定休 ☎ 30人

☎ 50台(大型可)



11 国東 Muyuka-Gozen (meal set on a tray)
無憂華御膳(むゆうかごぜん)

(要予約) ☎☀☾

2,500円(税込)

※季節によってメニューの変更があります。



- || 零余子御飯 Mukago (Japanese yam) rice
むかごの懐かしい香りを感じるご飯。
- || 柿、マスカット白和え Persimmon and muscat grape
Shiraae : salad dressed with Vegetables and Tofu
秋の味覚の白和え。
- || 椎茸飛龍頭 Shiitake mushroom Hiryouzu-Ganmodoki
(deep-fried tofu mixed with thinly sliced vegetables)
卵やすり身を使わないがんもどき。
- || 若芽胡麻豆腐 Wakame seaweed and Sesame Tofu
磯の香りがする胡麻豆腐です。
- || 里芋田楽 Taro Dengaku (baking Taro coated with Miso)
自家製の田楽味噌を使用。
- || 射込高野豆腐
Ikomi Koya-Tofu (packed with cooked ingredients)
切り込みを入れた高野豆腐に具材を入れました。
- || 里芋饅頭 Taro Manjyu (a bun with a taro filling)
裏ごしした里芋を豆腐、山芋などでつなぎました。
- || その他 揚げ物など Fried food, others
- || コーヒー、デザート Coffee, Dessert

|| 国東食彩 ZECCO
Kunisaki Shokusai ZECCO

tel.0978-72-1014

☎ [昼] 11:30~15:00
ラストオーダー14:00

[夜] 18:00~23:00
ラストオーダー22:00

休 火・水曜 ☎ 57人 ☎ 10台



9 国東 Shimaru-Wazen Kami
志まる和膳 神

(要予約) ☎☀☾

1,300円(税別)



- || 刺身 Sashimi
朝捕れの新鮮な魚です。
- || 有頭エビフライ Ebi-furai (fried prawns)
エビのフライは見た目ボリュームもインパクト大です。
- || 茶碗蒸し
Chawanmushi (Japanese steamed egg hotchpotch)
- || だんご汁 Dango-jiru Soup : Japanese dumpling soup
大分の郷土料理をボリューム満載で。
- || 三種盛 Assorted three appetizers
地探れ野菜、地元の魚を使っています。
- || ご飯 Rice
- || 漬物 Japanese pickles

|| 割烹 志まる
Japanese-style restaurant Shimaru

tel.0978-72-2779

☎ [昼] 11:30~14:00
[夜] 18:00~(要予約)

休 不定休 ☎ 100人

☎ 普30台、大型3台



※季節によって変更になることがあります。

14 Banshaku (evening drink) Set

国東 晩酌セット

1,300円(税別)



国東沖で捕れた地元産の魚をほろ酔いのお友に。お酒も地酒(西の関)を提供しています。

|| 鱧・太刀魚のシャブシャブ
Pike conger and Scabbard fish - Shabu shabu (thinly sliced fish boiled quickly dipped in sauce)
かつお・こんぶだしに素材を重視した鱧と太刀魚をさっとぐらせ、カボスポン酢でご賞味ください。熱かんが欲しくなるお料理です。

|| 甘鯛・タコのカルパッチョ Tilefish and Octopus Carpaccio
国東産オリブオイルとカボスを使用した自家製ドレッシングで。

|| 日本酒1合 or 生ビール Japanese Sake or Draft beer

(有)華乃家
Hananoya

tel.0978-72-3510

◎ 17:00~23:00

休 水曜日

〒 25人

P 15台



15 Kunisaki Gozen (meal set on a tray)

国東 くにさき御膳

1,300円(税別)



地元の食材をふんだんに使い、季節毎に変わる野菜や地魚もお楽しみください。ゴマ豆腐は、すべて手作りです。

|| 地粉だんご汁
Local flour Dango-jiru Soup made : Japanese dumpling soup

|| ナスの味噌炒め Eggplant and Miso Stir-fry

|| 地物フルーツの白和え
Seasonal fruits Shiraae : salad dressed with fruits and Tofu

|| 磯魚の刺身 Inshore fish Sashimi

|| ゴマ豆腐 Sesame Tofu

|| トリの山賊焼
Chicken Sanzoku-yaki : Grilled Chicken with Sweet Soy Sauce

|| ご飯 Rice

手作りにこだわった創作和食です。ぜひご賞味ください。

主な商品 : 魚料理、日本料理、弁当仕出し、持ち帰り弁当、仕出し料理

割烹 まるい

Japanese-style restaurant Marui

tel.0978-72-0121

◎ 11:00~21:00

休 不定休

〒 100人

P 30台



12 Sho-suke Seven fortune-Separate Item

国東 松伴 七福単品

400~1,000円(税別)



松伴 (しょうすけ)
Sho-suke

tel.0978-72-0087

◎ 17:00~22:30

休 日曜日

〒 40~50人

P 30台



① 刺身(恵比寿) Sashimi
1,000円から。旬の地魚を特製醤油で。

② だし巻き玉子(弁天)
Dashi-maki Tamago (Japanese Rolled Omelet)
400円~500円。ネギ入り・甘味・塩味などお好みで。

③ 松伴こだわりタコカラ(布袋)
Shosuke specialty Karaage : Fried Octopus
600円。カリッと揚げたこだわりの技を特製ダレで。

④ 山芋ステーキ(寿老人) Yam steak
600円。素材の味を活かし、特製ダレをからめて。

⑤ 地魚コロッケ(大黒) Local fish croquette
2個400円。地元食材の旨味を活かし、特製のワサビソースで。

⑥ とりから、とり天(福祿寿) Fried chicken, Chicken Tempura
500円。隠し味に国東産オリブを使用。

⑦ 地魚 煮付け、塩焼き、唐揚げ、天ぷら(昆沙門)
Local fish : Nitsuke, Grilled with salt, Karaage, Tempura
600円から。旬の地魚の素材の味を活かして。

※単品注文できます。

13 Rokugo Manzan Gozen (meal set on a tray)

国東 六郷満山御膳

1,300円(税別)



|| 寿し盛り合わせ Assorted Sushi
国東半島沖の地魚と国東米を使っています。

|| 茶碗蒸し
Chawanmushi : Japanese steamed egg hotchpotch
地元の食材をふんだんに使った茶碗蒸しです。

|| そば Soba
そば粉は豊後高田産を使用した味わい深いそばです。

|| デザート Dessert
季節に応じて旬のフルーツを味わっていただきます。

若竹

Wakatake

tel.0978-72-1202

◎ [昼] 11:30~13:30

[夜] 17:30~21:00

休 不定休

〒 20人 P 5台



国東の沖で獲れた魚介類をご賞味ください。
主な商品 : 寿司、定食、会席、地酒、焼酎、和食、活魚、地魚
メニュー : サービスランチ
880円(税込・平日のみ) 他
その他単品メニュー : 地活魚、姫夕コ塩焼き、ゲン天、煮付 他

18 Hayashida-Kamaboko (boiled fish-paste) The Fourth

国東 四代目 林田かまぼこ



創業大正6年、約100年続く老舗かまぼこ店の味!!

||はもの皮巻 1,200円(税別)
Kawa-maki Kamaboko of Pike conger
豊後の海で捕れた新鮮な鱧を伝統の技で旨さを凝縮した蒲鉾です。

|| 姫だこ天 500円(税別) Tempura of Octopus
くにさきの姫だこは潮流の激しい所に生息しているので、足が太く短く引き締まった身が特徴。くにさき地方ではタコの八本足を「末広がり」で縁起のよい食材としています。「タコ」を「多幸」と書き、多くの幸があるともいわれています。

|| 太刀魚かまぼこ 500円(税別)
Kamaboko of Scabbard fish
全国でもトップクラスの水揚げ量を誇る豊後くにさきの太刀魚。上品な味わいが美味な逸品です。

林田食品工場
Hayashida Food Factory

tel.0978-72-0450

☎ 8:00~17:00

☎ 日曜日

☎ テイクアウトのみ

☎ 有り



19 Japanese dumpling soup made with Tomato Soup

武威 トマトスープ仕立てのだんご汁 1,300円(税込)



|| だんご汁 Dango-jiru Soup : Japanese dumpling soup
大分県産の冠地鶏でスープを取り、直営農場の有機完熟トマトのスープ仕立てにしました。(薬味:こしょう味噌)

|| 椎茸ご飯のおにぎり
Shiitake mushrooms Onigiri (rice balls)
国東産のどんこ干し椎茸の香り・旨味がたっぷりの椎茸ご飯のおにぎりです。

|| 季節の小鉢3点盛り
Seasonal assorted three appetizers small bowl
姫島産ひじきや直営農場のほうれん草など、地元の野菜や乾物を使用した小鉢の3点盛りです。

|| サラダ Salad
直営農場で採れた有機野菜を使ったフレッシュなサラダです。

|| 季節のフルーツゼリー Seasonal Fruit jelly
地元産の果物を使ったゼリーです。採れる季節により果物は変わります。

定番の生乳ソフトに加えキウイのソフトもどうぞ!

里の駅 むさし
Satono-Eki Musashi

tel.0978-69-0056

☎ 11:00~14:30

☎ なし

☎ 30人

☎ 60台



16 Kunisaki S lunchi

国東 Sランチ

1,300円(税別)



|| 鱧とひじきのムース バジルソース
Mousse of Pike conger and Hijiki (edible brown algae) with basil sauce
国東産の鱧のムースに国産ひじきを入れ、国産バジルのジェノベーゼソースをかけています。

|| 地ダコとワカメのラビゴットソース
Local-Octopus and seaweed with Sauce Ravigote
地ダコに国産ワカメを合わせ、さっぱりとした洋風の酢ものです。

|| 桜王豚フィレ肉の天ぷら
Sakura-Oh Pig Fillet Tempura
桜王豚のフィレ肉は外はサクサク、中は柔らかく、手作りトマトソースで仕上げています。

|| 西の関吟醸の酒粕プリン
Nishinoseki Ginjo Lees Pudding
吟醸の酒粕を1年ねかせたものを使うことにより、香り豊かな仕上げとなっています。

ビストロ エスポワール
Bistro Espoir

tel.0978-72-3034

☎ [昼] 11:00~14:00

[夜] 17:00~21:00

☎ 月曜日(祝日の場合翌日)

☎ 42人 P 普20、大型4台



地元国東出身のオーナーシェフが、経験と知識を詰め込み、腕によりをかけて美味しい心のこもった料理を、リーズナブルな価格でご提供します。

17 Kai-un Choru-choru Bento

国東 (開運) ちよるちよる弁当

(要予約) 1,300円(税別)



地元国東や大分県産の食材を使用した定食メニューです。鳥天は、衣をさっくりと中は柔らかく仕上げています。姫蛸は、高齢者の方が食べやすいようにハンバーグの材料に使用しています。

|| 大分県産鳥天 Toriten (produced in Oita Pref chicken tempura)

|| 姫蛸豆腐ハンバーグ
Hime-dako (Octopus) and Tofu Hamburg steak

|| 辛子椎茸 Mustard Shiitake mushrooms

|| ミニ太刀井 Mini-Tachi Don (Scabbard fish-Mini Bowl of rice)

|| 米(ひのひかり) Rice (Hinohikari)

|| 国東産朝採れ野菜サラダ
Kunisaki Vegetable salad : harvested early in the morning

|| 手のペやせうま Tenobe (by hand-pulling) Yaseuma

ホテルベイグランド国東
Hotel Baygrand Kunisaki

tel.0978-72-4111

☎ 11:30~13:30

☎ なし

☎ 100人

☎ 普30台、大型5台



お食事の後は、海を眺望する展望大浴場のご利用もできます。庶民的な和室や洋室を備え付けたホテルです。ぜひお越しくださいませ。
入浴料 : 大人(中学生~) 400円、小人(4~11才) 200円
ちよるちよる弁当を食べた方は半額で入浴できます。

22

安岐

1,300 Years Festival 'Greens' Plate-Lunch

1300年菜プレートランチ

(要予約) ☎ ☀ ☾

1,389円(税別)



おばあちゃんが作る野菜の田舎煮の味を、若い方にもおいしく食べていただきたくて、盛り付けにも気を配りました。ぜひ、SNSで拡散してください。

|| 国東野菜の琥珀煮 Amber boiled Kunisaki vegetable

|| 刺身 Sashimi

|| ハーブ鶏ムネ肉のコンフィ

Chicken breast meat of Herb chicken Confit

|| 桜王ジャポネソース Japone sauce of Sakura-Oh Pig

「ジャポネソース」は、第3回豊の国ごはんの「友」選手権で優勝した、とってもごはんに合うソースです。

|| 豊後牛ロースト

Roast of Bungo-gyu beef



割烹 太喜

検索 太喜

Japanese-style restaurant Taiki

tel.0978-67-0407

☎ [昼] 11:30~14:00
[夜] 17:30~23:00

休 火曜日

☎ 100人 P 5台



大分空港の近くにあり、創業以来30年以上守り続けてきた伝統の味と、旬を生かした多彩なお料理でもてなします。こだわり抜いた素材と、自慢の味をお楽しみください。

23

安岐

Rokugo Manzan Oita-centric Gozen (meal set on a tray)

六郷満山大分づくし御膳

当日でも予約可 ☎ ☀ ☾

1,300円(税別)



|| 琉球 Ryukyu : Soy sauce marinated fish sashimi

旬の地魚と国東ネギにゴマを添えて、精進は毎朝ゴマをする事から始まります。

|| 鶏と季節野菜の天ぷら

Chicken and Seasonal vegetables Tempura

大分鳥天と旬の季節野菜の天ぷらを大分県産のかぼすポン酢でお召し上がりください。

|| 豚ロースステーキ Pork Loin steak

安岐農場の桜王豚(無菌豚)を絶妙の焼き加減で甘味を引き立てたステーキです。

|| 鴨そば Kamo Soba

大分県産の鴨と安岐町のネギを使い、さらっと食べられるつけそばです。

|| やせうま

Yaseuma : Boiled noodles sprinkled with Kinako powder (Soybean flour)

甘味は、大分県産の小麦粉ときなこを使った大分の郷土料理です。

|| 茶碗蒸し | ウーマンサラダ

|| 季節の煮物 | いなり寿司 or おにぎり

料亭助六・お食事処ぶんご

Japanese-style restaurant Sukeroku, Eating place Bungo

tel.0978-67-0022

☎ [昼] 11:30~13:30
[夜] 17:00~22:00

休 水曜日 ☎ 30人

P 普6台、大型1台
※JAおおいた安岐支店P内

20

武蔵

Marui Table Tray Hana-Hana

まるいお膳 花*華

(要予約) ☎ ☀ ☾

2,500円(税別)



|| 地魚の南蛮漬け

Local-fish Nanbanzuke (sweet and sour marinated dish)
地魚と野菜を自家製の南蛮酢で漬けています。

|| 団子味噌仕立て Miso-based Dango

地元の武蔵ネギとエビ団子を使用しています。

|| 地魚の刺身 Local-fish Sashimi

魚は朝一番捕れた地魚を使っています。

|| 車海老・イカの二身揚げサフランソース仕立て

Prawns and Squid double fried with Saffron source
地魚と地採野菜のコラボレーションをお楽しみください。

|| 茶碗蒸し

Chawanmushi : Japanese steamed egg hotchpotch
地元産の食材を使用しています。

|| 焼きおにぎり Yaki-Onigiri (Grilled rice balls)

米は朝来米を使用しています。

|| 地トマト甘露煮クリーム添え

Local tomato with sweetened boiled source
トマトとは思えないスイーツ仕立ての甘露煮です。

居酒屋 まるい

Izakaya Marui

tel.0978-69-0228

☎ 17:30~23:00
[昼] 予約があればOK

休 木曜日

☎ 45人 P 7台



21

安岐

Rokugo Irodori (Coloring) Plate

六郷彩りプレート

☎ ☀ ☾

1,300円(税込)



|| あんかけ茶碗蒸し Chawanmushi (Japanese steamed egg hotchpotch) dressed with a thick starchy sauce

|| シイタケステーキ Shiitake mushroom Steak
肉厚ジューシー。

|| 車海老とタコのマリネ

Marinated Japanese tiger prawn and Octopus
オリジナルドレッシングとカボス果汁。

|| 黒酢あんかけ

Black vinegar dressed with a thick starchy sauce
当店オリジナル。

|| ゴマドーフ Sesame Tofu

落花生味噌使用。

ビューレストラン スカイライン

View Restaurant Sky Line

tel.0978-67-1178

☎ 10:00~19:30

休 なし ☎ 114人

P は空港P利用。
※空港内で3,000円以上ご利用で
200円(90分)の割引サービス

「本物」「健康」「ご当地グルメ」をコンセプトに、大分の食材をふんだんに使用したバラエティ豊かなメニューでもてなします。大分空港3階にあり飛行機の離発着や、伊予灘から遠く四国の佐多岬を眺むつろぎの空間で、ゆっくりと地元産の食事をお楽しみください。



たちうお



姫だこ



しいたけ



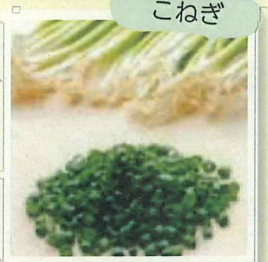
かき



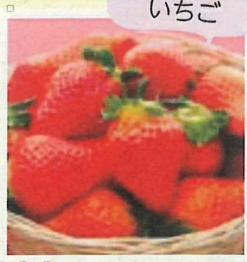
わかめ・ひじき



こねぎ



いちご



キウイ



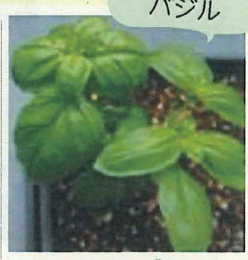
オリーブ



みかん



バジル



24

安岐

Sato-no-Zen (meal set on a tray)

2名様より要予約

郷の膳

「命を頂く」をテーマに、普段何気なく捨てている部分も命の一部です。すべてを食べきる・五感で国東の大きさを感ずるメニューです。

1,300円(税別)



三種の焼き物 Three grilled foods

ジビエ(イノシシ・シカ)は、国東の深い山中の野生食材。最近注目のジビエを美味しく料理しました。

前菜盛り合わせ Assorted appetizers

イモの茎など普段あまり口にしない食材も工夫し使用しています。

寿司盛り合わせ Assorted Sushi

贅沢に、お祝いの席に多い、いなりと巻きずしをセットにしました。酢めしの酢はかぼす又はゆずを使用しています。具材も手作りで大葉を入れて香り豊かに巻いています。

お吸い物 Japanese clear soup

素材は味わい深いアラ(骨)と魚身。使い道の無いような食材でも、最後まで命を美味しく頂く「国東の心」です。

地物卵の茶碗蒸し

Local egg Chawanmushi : Japanese steamed egg hotchpotch
健全な土地で育った健康な鶏の卵を贅沢に使った、優しい味わいの茶碗蒸しです。

いちじくのワイン煮 Figs in wine sauce

味わい深いいちじくをまるまる1個使い、コクのある胡麻あんをかけ、皮まで食べられる一品です。

民宿 いこい

Guest House Minshuku Iko

宿泊可

tel.0978-67-0982

10:00~

休なし

35人

普通8台、大型2台



25

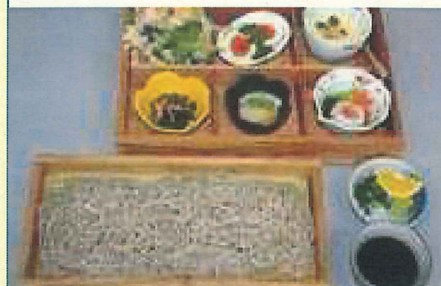
安岐

Kaizan 1,300 years Better fortune Soba

要予約

開山1300年 開運そば

1,600円(税込)



「六郷満山」にちなみ6種の小鉢とそばを組合せました。開運そばは、創業以来の人気メニューです。開運煮玉子は、秘伝の半熟煮玉子です。

ざるそば

Zarusoba (served on a bamboo draining basket with dipping sauce)

茶碗蒸し

Chawanmushi : Japanese steamed egg hotchpotch

天ぷら Tempura

開運煮玉子

Better fortune egg : boiled, peeled, and steeped in soy sauce marinade

小鉢各種 Various small bowls

両子河原座

Hutago Kwaraza

tel.0978-64-6305

11:00~14:30

休火曜日

40人

普通30台、大型3台



六郷満山の中心的位置付けの両子寺参道入口付近にあり、名水を使ったそばと地元の旬の食材を活かしたメニューを用意しております。国東半島観光の拠点としても利用してください。また、売店には、地元の名産品、手作り商品等も販売しています。定期的なコンサート等も開催して多くの皆さんに喜ばれており、車イス対応トイレも設備しています。

※季節によって変更になることがあります。