

豊後料理
の
すずめ



豊後料理

ぶんごりょうり

2023

「豊後料理」とは

大分の素晴らしい「食材」と、
この土地特有の地形や自然条件・歴史的背景
などにより育まれた多様な「食文化」。

この2つを融合させた新しいおもてなし料理、
それが「豊後料理」です。

以下の定義のもと、料理人の技術とアイデアから
創造された新しい料理をぜひご堪能ください。

「豊後料理の定義」とは

- 1 メニューに大分産の食材を使用していること。
- 2 大分に伝わる郷土料理をアレンジしたメニュー、
または、大分の自然や歴史などを意識したメ
ニューが入っていること。
- 3 食材の産地を記載したお品書きが添えられてい
る、または、料理の提供時に、食材の産地や料理の
背景、料理人のこだわり等について説明が行われ
ること。

※現在は、大分市、別府市、臼杵市、津久見市、竹田市、豊後
大野市、由布市、日出町で構成する《大分都市広域圏》の
店舗が参加しています。

大分県の主な食材



「速吸瀬戸」の荒波で一本釣りにこだわった佐賀関(大分市)
の『関あじ・関さば』をはじめ、品質・生産量も日本一の『乾し
いたけ』や、全生産量の95%以上を占める『かぼす』、全国有
数の出荷量を誇る『大葉』など、大分は山海の食材が豊富にあ
ります。

大分県の人気料理



醤油や生姜で下味をつけた鶏肉の天ぷらを酢醤油で食べる
『とり天』や、鶏肉とごぼう、人参などを炊き込んだ『鶏め
し』、旬の魚を醤油、みりん、ごまなどを合わせたタレにつけ
込んだ『りゅうきゅう』など、大分県内には70種類以上の郷
土料理が存在します。

公式ホームページ・SNSで 最新情報をチェック!

今年の参加店のメニューや店舗情報は
もちろん、イベント開催のお知らせや
キャンペーン企画など、最新情報も配信!



豊後料理 1分アンケート プレゼントキャンペーン

豊後料理の注文店舗で「アンケートチケット」
をもらって、二次元コードで簡単アクセス。
抽選で大分市の特産品が当たります!

12月10日(日)締切り



抽選で10名様に
「大分市の特産品BOX」
(3,000円相当)を
プレゼント!

さらに

2店舗以上の
「アンケートチケット」で
回答すると、抽選で3名様に
「大分市の特産品BOX」
(5,000円相当)をプレゼント!

※アンケート回答者名で
自動エントリーとなります。

豊後料理 取扱店舗

大分市	page	提供期間	
ヌーヴェル・キュイジーヌ TAKAHASHI -----	10	10月1日～11月30日	フレンチ
TOMO Clover -----	10	通 年	フレンチ
フレンチレストラン シエル・アジュール -----	11	10月2日～11月30日	フレンチ
Ristorante Quindici -----	11	通 年	イタリアン
カフェレストラン horuto garden	12	10月1日～11月30日	イタリアン
木陰のレストランテ Adagio -----	12	通 年	イタリアン
Modern Chinese Restaurant OPERA -----	13	10月1日～11月30日	中華料理
China Dining 彩 南大分店 -----	13	通 年	中華料理
日本料理 富貴野 -----	14	10月1日～11月30日	お食事処
Art Table いろのわ -----	14	10月1日～11月30日	お食事処
no.not.cafe / bar -----	15	10月1日～11月30日	お食事処
昆沙門天 萩原店 -----	15	10月1日～11月30日	お食事処
とんかつ 五大 大在店 -----	16	10月1日～11月30日	お食事処
菜なくら 羽屋本店 -----	16	10月1日～11月30日	お食事処
神田や -----	17	10月1日～11月30日	お食事処
よしだ会館 -----	17	10月1日～12月30日	お食事処
大分市宇曾山荘 -----	18	通 年	お食事処
居酒屋いろり焼き 久乃 -----	18	通 年	居酒屋
泳ぎカワハギと冠地どり 五十六屋 中央町店	19	10月1日～11月30日	居酒屋
オロチと柊 -----	19	10月1日～11月30日	居酒屋
餃子ともつ鍋 熱包 -----	20	10月1日～11月30日	居酒屋
酒食・回 -----	20	10月1日～11月30日	居酒屋
串焼とやさい巻の店 炭次郎 -----	21	10月1日～11月30日	居酒屋
七村酒店 -----	21	通 年	居酒屋
第二海源丸 -----	22	10月1日～11月30日	居酒屋
鉄板バル ごまちゃん -----	22	10月1日～11月30日	居酒屋
酒湊 みなみ -----	23	10月1日～11月30日	居酒屋
コチノエニシ～東風の縁～ -----	23	通 年	居酒屋
大分市(テイクアウト)			
大分中島 京屋本店 -----	25	通 年	テイクアウト
やさいのきもち -----	25	10月1日～11月30日	テイクアウト
お料理・仕出し うを清 -----	26	通 年	テイクアウト
まるみや -----	26	通 年	テイクアウト
居酒屋いろり焼き 久乃 -----	27	通 年	テイクアウト
サケメシスタンド食堂エイチ -----	27	10月1日～11月30日	テイクアウト
no.not.cafe / bar -----	28	10月1日～11月30日	テイクアウト
コチノエニシ～東風の縁～ -----	28	通 年	テイクアウト
菜なくら 道の駅のつはる店 -----	29	10月1日～11月30日	テイクアウト
大分市宇曾山荘 -----	29	通 年	テイクアウト

- この冊子に記載されている料理は、2023年9月1日現在の消費税込みの価格となっております。今後、価格の変更となる場合があります。
- 掲載店舗の定休日や営業時間は、変更や短縮となる場合があります。
- 掲載料理は仕入れ状況などにより内容が変更になります。

別府市	page	提供期間	
Otto e Sette Oita	31	通 年	イタリアン
すし・割烹 たつのや	31	10月1日～11月30日	お食事処
滋味創菜 百膳の夢本家	32	10月1日～11月30日	お食事処
ガレリア御堂原 THE PEAK	32	10月1日～11月30日	お食事処
てっぱん焼き-作	33	10月1日～11月30日	お食事処
茶寮 森澤	33	通 年	お食事処
Noodle Factory LIFE	34	通 年	お食事処
お食事処 ゆらり	34	通 年	お食事処
食彩 なか乃	35	10月1日～11月30日	お食事処
ヤキトリ バードスタイル	35	10月1日～11月30日	居酒屋
臼杵市			
mikangura	36	10月1日～11月30日	フレンチ
オステリアまさき	36	10月1日～11月30日	イタリアン
ふぐ・日本料理 喜楽庵	37	通 年	お食事処
古都の酒家 海鮮 かわ村	37	6月～11月	お食事処
ポルト蔵	38	10月1日～11月30日	お食事処
リーフデカフェ	38	通 年	お食事処
豊后感動本舗	39	通 年	お食事処
旬彩処 関乃家	39	10月1日～11月30日	居酒屋
津久見市			
チャイナレストラン 花茶	40	[モイカフェスタ]期間	中華料理
新美賀久寿し	40	通 年	お食事処
三幸寿司	41	10月1日～11月30日	お食事処
浜茶屋	41	通 年	お食事処
料理工房 竹田	42	[モイカフェスタ]期間	居酒屋
四季彩 源兵衛	42	[モイカフェスタ]期間	居酒屋
竹田市			
Kana's kitchen at RecaD	43	10月1日～11月30日	お食事処
かどぼん	43	10月1日～11月30日	お食事処
豊後大野市			
キッチンウスタ	44	10月1日～11月30日	お食事処
ごちそう雲隠れ	44	10月1日～11月30日	お食事処
由布市			
湯布院イタリアン QUERCUS	45	10月1日～11月30日	イタリアン
割烹 サトウ	45	10月1日～11月30日	お食事処
茶房 山椒朗	46	10月1日～11月30日	お食事処
ゆふいん 山椒朗	46	10月1日～11月30日	お食事処
山家料理 湯の岳庵	47	通 年	お食事処
山里料理 葡萄屋	47	通 年	お食事処
レストラン 洋灯舎	48	通 年	お食事処
料理店・居酒屋 八縁	48	通 年	居酒屋
日出町			
隠れ家イタリアン 豊岡カーサ	49	10月10日～12月7日	イタリアン
割烹 能良玄家	49	10月1日～11月30日	お食事処

乾しいたけ



全てを無駄にしない 循環型のしいたけ栽培が基本に

大分県は生産量、品質ともに日本一の乾しいたけの産地です。乾しいたけ生産のため、原木の生しいたけ栽培から一貫して行っている「河合組」。建設業を経営していた河合さんが父の代から続くしいたけ栽培を引き受け、重機や機械を積極的に導入することで、栽培作業の軽減を実現しました。クヌギを伐採し、その原木をほだ木としてしいたけを育て、生・乾しいたけとして出荷しており、さらに使い終わったら堆肥化するという、持続可能な循環型の栽培を行っています。最近では、より身近にしいたけを楽しんで欲しいと、試験的に冷凍しいたけの製造を始めました。

高品質な乾しいたけに欠かせない 原木しいたけのこだわりの栽培方法

令和元年、全国乾椎茸品評会で、大分市内では61年ぶりとなる農林水産大臣賞を受賞、翌年の農林水産祭で内閣総理大臣賞を受賞した河合組の乾しいたけ。今年度は同品評会で林野庁長官賞を受賞し、名実ともにトップクラスの乾しいたけを世に送り出しています。乾しいたけ作りに欠かせないのは、やはり原木生しいたけの品質だと河合さん。そのために、しいたけには欠かせない水分を人工的に管理できる散水施設を設置し、計画的で安定した品質のしいたけを生産しています。「まずは生でも乾燥でも、しいたけを味わってほしいです。しいたけがもっと身近になるよう、次なる展開にも挑戦していきたい」と意気込んでいました。

父の代から続くしいたけ生産を15年前に引き継ぎ、循環型の生産を計画し実行するなど、しいたけ栽培における様々な改革を起こしてきた。現在は、生・乾しいたけに続き、冷凍しいたけの製造を試験的に行い、次なるしいたけの可能性を模索している。

株式会社河合組
取締役会長
大分県原木生椎茸
出荷推進事業部会
会長

河合 清さん



名実ともに不動の地位を築く大分の乾しいたけ。肉厚の冬菇(どんこ)は煮物や炒め物に、肉感が薄い香信(こうしん)は料理の具材などにおすすめ。保存に適し、乾燥させることで旨味成分が高まる乾しいたけは、味だけでなく栄養価も優れている。



いかに綺麗な、にらを作るか 栽培の環境づくりに注力

昭和43年に大分市滝尾地区で栽培が始まった、大分県のブランド品目の一つでもある「にら」。大分市では、主に「JAおおいた中央にら部会」に所属する30名の部会員により栽培されています。この部会の中で若手のホープとして期待されているのが「JR九州ファーム」大分農場の農場長としてにらを担当する今村さん。夏に収穫する夏にらと冬に収穫する冬にらを、市内の松岡、宮河内、戸次にある合計約2.2ヘクタールの畑で栽培しています。「周年栽培できるように、夏と冬に収穫できるにらを栽培していますが、暑い夏の時期に、夏にらの収穫と冬にらの植付を並行して行うので、その時期は大変です。葉物野菜なので、綺麗なにらができることが必須。そのため、害虫がつかないように除草したり、温度管理を徹底しています」と今村さん。にらが健康に育つ環境づくりに注力し、愛情を込めて栽培しています。

鮮度を保つ様々な工夫で 新鮮なにらが食卓に

生産者らが収穫したにらはJAに集められ、保冷された状態で管理された後、植物の呼吸をコントロールする特殊なパッケージに梱包され出荷されます。これによりにらの鮮度が長持ちするため、消費者は新鮮なにらを味わうことができます。今後の目標は「まだまだ発展途上ですが、年間120トンの安定的な出荷量を目標に、より綺麗なにらを作っていきたいです」とのこと。



にらの栽培は、大分市をはじめとした県中部・南部が盛んで、出荷量は全国でも上位をキープしている。地元民にも愛されている人気メニュー「にら豚」は大分市発祥のスタミナ料理として親しまれ、にらを大分の特産物として確立させた。

JR九州のグループ会社「JR九州ファーム」の第1期生として入社して9年。大分農場の農場長として社員のシフト管理やにら栽培の管理を担う。農業大学ではバイオテクノロジーを学び、にらの栽培は未知の世界だった。「農業が面白い!縁があつてにらと出会い、にら栽培に関わって9年。もっともっと進化し続けたい」と熱く語った。

JR九州ファーム株式会社
大分農場農場長
あきと
今村 研斗 さん



まぐろ(豊後まぐろヨコヅーナ)



養殖のプロの英知を結集した 安心安全な養殖くろまぐろ

津久見といえば保戸島のまぐろが有名ですが、近年ではまぐろの養殖も活発になり、世界初の飼育方法で育ったくろまぐろ「ヨコヅーナ」は、大分を代表するブランド魚として周知されています。「ヨコヅーナ」を生み出したのは、創業61年を誇る養殖のパイオニア「兵殖(ひょうしょく)」。品質の高いぶりの養殖に定評があり、14年前から本格的にまぐろの養殖に着手しました。津久見の沖合に養殖場があり、より自然環境に近い状態で飼育されているまぐろは、安定した品質と味を追求するため、栄養成分を調整できる専用のエサで育てられています。配合飼料だけで養殖されるまぐろは世界で唯一、ヨコヅーナだけなのです。

高鮮度を保つための 手間ひまを惜しまず

4~5年かけてじっくり大切に育てられたまぐろは1本ずつ釣り上げられた後すぐに締めて処理され、マイナス3度のシャーベット氷で冷やし込んで高鮮度の状態で出荷されます。「安定した品質と味はヨコヅーナの強み。美味しいまぐろを届けたいと、社員一丸となって大切に育てています。安心安全なまぐろをぜひ一度味わってください」と、販売から配送まで、まぐろの管理を任せられている後藤さん。臭みがなく栄養価の高いまぐろは、上質な赤身と極上のトロが楽しめ、特別な日の食卓を一層豊かに彩ってくれます。

大学では水産学科を専攻し、卒業後「兵殖」に入社して今年で11年目。大事に育てたまぐろを水揚げして出荷する際は「美味しいまぐろが多くの人に届くように!と願う。まぐろの目利きとしても社内でも一目置かれ、まぐろ愛に満ち溢れている。

ひょうしょく

株式会社 兵殖
営業チーム主任
後藤 祐二さん



栄養成分を完全に調整した専用の配合飼料のみで養殖する世界唯一の飼育法で育った「ヨコヅーナ」は、栄養価も高く、キメの細かい赤身と極上トロが自慢。人間と同じように体重測定や採血を行い、健康と栄養状態を常に管理している。主に関西方面、地元大分県内に出荷され、オンライン販売では気軽に美味しいまぐろが味わえるとリピーターも絶えない。 <https://hyoshoku.com/>

牛乳



生乳の品質に関わる 牛の健康管理に力を注ぐ

牛乳離れが叫ばれている昨今。逆境の中にあっても酪農業を営み続けている牧場があります。大分市丹生にある「首藤牧場」です。三代目を引き継ぐのが、幼い頃から酪農の仕事を見てきた首藤祐作さん。一日2回の搾乳作業を中心に、牛舎の掃除、約150頭の牛の健康管理や繁殖、出産までを、家族を含めた5人で切り盛りしています。朝5時から作業はスタートし、遅い時には20時までに及ぶことも。「搾乳の途中で産気づき、分娩作業に入ったり、生き物が相手なので仕事の内容にも変動があります。時には24時間で対応することも。牛の一生を担う仕事だからこそそのやりがいも感じます」と、首藤さん。乳脂肪の成分規定である3.5%以上の生乳の安定的な搾乳量をキープするため、何より大事なものは、乳牛の健康管理。牛の首につけたセンサー内蔵のタグにより、牛の就寝時間や餌の咀嚼回数などをデータ管理することで、AIが個体ごとの健康管理を行なっています。

あと一杯！料理などにも 牛乳を活用してもらえたら

牛乳の普及活動で搾乳体験を行うことも。「お客さんたちが牛に興味を持ってくれるのは嬉しいですね。今はアレルギー問題もあり飲めない人もいますが、牛乳を飲んでくれている人が、あと一杯多く飲んでくれたら嬉しいです。飲む以外にも、料理などにぜひ活用してください」。



市内で飼われる乳用牛は、主にホルスタイン種。全ての牧場が、牛舎内で放し飼いにしており、搾乳専用室で一度に複数頭から搾乳できるミルクングパーラーという方式を導入している。首藤牧場で搾乳された生乳は、佐賀関の古山乳業と九州乳業で製品化されている。

美容師やインテリア関係の仕事を経て、26歳で祖父の代から続く牧場の仕事に就いた。個人的に好きな牛乳料理は「お母さんが作ったクリームパスタ」。ソフトクリームも大好きで、将来的には牧場オリジナルのソフトクリームを開発したいと、次なる展開も考案中。

有限会社 首藤牧場
首藤 祐作さん



豊後料理

メニュー

大分市



口にするまで想像ができない創造性豊かな和モダンのフレンチを提供。どこか馴染みのある味わいを感じることができるよう、食材を様々な角度からアプローチし、食感や香りなどを意識した“記憶に残るコース料理”。

1 ●大分市産大葉

2 ●大分市産ごぼう
●おおいた和牛

●oita
gastronomy
16,800円

ディナー

※3日前までの要予約

提供タイム 18:00~22:00
(LO20:00) ※完全予約制
提供期間: 10月1日~11月30日

所/ 大分市府内町2-4-22 田中ビル2F
TEL/ 097-536-0700
営/ 11:30~14:30(LO13:00)、18:00~22:00(LO20:00)
※ランチ、ディナー共に完全予約制
休/ 不定 P/ なし



MAPのQRコード

トモクローバー

TOMO Clover

大分市

フレンチ



フレンチシェフが、郷土料理を大胆にアレンジ。竹田市の「頭料理」は鮮魚のムースを添えたブイヤベースに、大分市の「とり天」は衣に大葉とパセリオイルを混ぜ込んだ。ここでしか味わえないオンリーワンのコースを堪能して。

1 鶏天
●大分市産大葉
●大分市産パセリ

2 きらすめし
●臼杵産かぼす

●豊後料理
6,600円

ディナー

※前日までの要予約

提供タイム 営業時間内
提供期間: 通年

所/ 大分市府内町1-4-22 おかべビル1F
TEL/ 097-578-8089
営/ 18:00~22:30(LO20:00)
休/ 水曜 P/ なし



MAPのQRコード



- 1** 大分湯布院
サーモンと
ジャンボ椎茸の
フリボリテ
ルピーポルトの
ジュレ
- 由布産サーモン
 - 県産しいたけ

おおいた和牛や由布産サーモン、真鯛、かぼすヒラメなどの県産食材を使用したフレンチのフルコース。大分の彩り豊かな秋の山海を演出した様々な料理を、別府湾と大分市街地を一望できる地上101mからの景観美とともにご賞味を。

●豊後フレンチ 秋 15,000円

ディナー

※3日前までの要予約

提供タイム 17:30~21:00(LO19:30) 提供期間:10月2日~11月30日

所/ 大分市高砂町2-48 ホテル日航大分 オアシスタワー21F
Tel/ 097-533-6109
営/ 11:30~14:30(LO13:30)、17:30~21:00(LO19:30)
休/ 店休日あり※公式ホームページ参照
P/ ホテル日航大分 オアシスタワー有料P利用



MAPのQRコード

リストランテクインディチ

Ristorante Quindici

大分市

イタリアン



- 1** ●大分市産大葉

イタリアの伝統料理「ペストジェノベーゼ」を大葉で仕上げた、軽やかさと爽やかな風味を楽しめるパスタ。低温乾燥で作られた断面が四角いオーガニック麺「キタツラ」を使用し、インゲンとジャガイモと共に食べ応えのある一皿。

●青ジソのキタツラ 1,300円

ランチ

ディナー

提供タイム 営業時間内 提供期間:通年

所/ 大分市中央町1-2-17 大分オーパ4F
Tel/ 097-574-9804
営/ 11:00-23:00(LO21:30)
休/ 大分オーパの定休日に準ず P/ なし



MAPのQRコード



おおいた豊後牛の挽き肉や生しいたけ、乾しいたけなど、素材の旨みを生かして煮込んだボロネーゼと、平打ち麺が相性抜群のパスタがメイン。「きつき茶のブリュレ」など、県産の食材を使用したコース仕立てのプチ贅沢なランチを楽しめる。

1 豊後牛のボロネーゼ
タリアテッレ

- 竹田産しいたけ
- 竹田産鶏卵
- おおいた豊後牛

2 べにはるかかのポタージュ
●県産さつまいも

●プレミアム
パスタランチ
2,200円

ランチ

提供タイム 11:30~14:00
(LO13:30)

提供期間:10月1日~11月30日

所/ 大分市金池南1-5-1 J:COM ホルトホール大分3F

TEL/ 097-576-8884

営/ 11:30~14:00(LO13:30)

17:00~21:30(LO21:00)

休/ 日・月曜 P/ J:COM ホルトホール大分P使用(有料)



MAPのQRコード

こかげ

アダージョ

木蔭のレストラン Adagio

大分市

イタリアン



1 ●大分市産大葉

2 ●おおいた和牛

1557年、府内教会でキリシタンを招いた復活祭にて、牛肉と共に炊いたご飯を振る舞ったとされる記録からインスピレーションを得て、現代風にアレンジした一品。おおいた和牛に特製の生姜醤油だれと大分市産大葉の香りが絶妙。

●GYUMESHI2023

～おおいた和牛のステーキ丼～ 2,500円

ランチ

ディナー

※予約がおすすめ

提供タイム 営業時間内 提供期間:通年

所/ 大分市日吉町9-16

TEL/ 097-558-2724

営/ 11:30~14:30(LO13:45)

18:00~21:30(LO20:30)

休/ 第1・3・5日曜 P/ 12台



MAPのQRコード



- 1 ●大分市産にら
●県産キャベツ

本来、中国で使用される葉にんにくをにらに変えて、豊後料理バージョンとしてアレンジ。県産キャベツをふんだんに使用した盛り付けは、別大国道から見える高崎山をイメージ。アクセントにトレビスをちりばめ、秋の山模様を演出。

●おおいた回鍋肉 1,000円

ランチ

提供タイム 11:30~14:30(LO14:00) 提供期間:10月1日~11月30日

所/ 大分市都町2-1-7 アートホテル大分1F
TEL/ 097-538-8707
営/ ランチ 11:30~14:30(LO14:00)
ディナー 18:00~22:00(LO21:30)
休/ なし P/ アートホテル大分専用P使用可能



MAPのQRコード

チャイナダイニング

さい

China Dining 彩南大分店

大分市

中華料理



- 1 ●奥豊後豚
2 ●県産にら

花山椒の爽やかな辛みがきいた麻辣(マーラー)スープと、白ゴマ風味のマイルドな芝麻醬(チーマージャン)スープ2つの味を楽しめる鍋。奥豊後豚や野菜、蒸し餃子などを入れて、本格中華鍋をおなかいっぱい味わって。

●豊後火鍋コース 3,520円

※予約がおすすめ

ランチ

ディナー

提供タイム 営業時間内 提供期間:通年

所/ 大分市田中町2-7-53
TEL/ 097-573-5511
営/ 11:00~14:30(LO14:00)
17:30~21:30(LO21:00)
休/ 月・火曜※月曜はディナーのみ P/ 9台



MAPのQRコード



“豊後国”の時代に想いを馳せ、客人をもてなす心を現代風に表現した、幅広い層が気軽に県産食材を楽しめるランチメニュー。旬の県産魚をユッケ風アレンジしたりゆうきゅうや、おおいた冠地どりで仕上げたり天などが並ぶ。

●日本料理
富貴野特製
豊後松花堂弁当
3,700円

ランチ

※1日限定20食
(土瓶蒸し付きはプラス800円)
※2日前までの要予約

提供タイム 11:30~14:00
(LO13:30)
提供期間:10月1日~11月30日

1 大分名物鶏天
●おおいた冠地どり

2 りゅうきゅうユッケ風
●県産魚

所/ 大分市田室町9-20 レンブラントホテル大分14F
TEL/ 097-545-1115
営/ 11:30~14:00(LO13:30)
17:30~21:00(LO20:00)
休/ 火・水曜 P/ レンブラントホテル大分P利用



MAPのQRコード

アートテーブル

Art Table いろのわ



- 1 県産椎茸と白葱の
ミートソース
ピッツァ
●県産しいたけ
●県産ねぎ
- 2 野菜スープ
●県産パプリカ

大分の秋の味覚と彩りをイメージした、いろのわ特製の和風ピッツァ。県産トマトで仕上げたコクのあるミートソースが、しいたけとねぎの風味とマッチ。パプリカを使用した野菜スープとジュースはヘルシーでさっぱりとした喉越し。

●県産椎茸と白葱の
ミートソースピッツァ 1,760円

ランチ

提供タイム 11:00~LO14:00 提供期間:10月1日~11月30日

所/ 大分市上野865 大分市美術館内
TEL/ 097-543-1608
営/ ランチタイム11:00~LO14:00
カフェタイム14:00~LO17:30
休/ 大分市美術館に準ず P/ 大分市美術館P使用



MAPのQRコード



1 ●大分市産大葉

「ハレパン」を使ったちょっとリッチなホットサンドは、切り口から明太ソースとチーズがトロリ。濃厚な味わいで食べ応えもあり、大葉のジェノベーゼソースの香りも爽やか。ドリンクが選べるサラダセットで、ランチにいかが？

●博多明太子と
大分市産大葉の
チーズメルト
サンド
980円

ランチ
ディナー

※写真はサラダセット 1,460円

提供タイム 営業時間内
提供期間:10月1日~11月30日

所/ 大分市城崎町3-2-28 親和ビル1F
Tel/ 097-589-8364
営/ 10:00~19:00(L018:30)
休/ 月曜※不定休あり P/ 10台



MAPのQRコード

びしゃもんてん

毘沙門天 萩原店

大分市

お食事処



1 ニラとり天
●大分市産にら

2 しいたけ天
●県産しいたけ

とり天、りゅうきゅう、鶏めしと大分の郷土料理が一堂に揃い、とろろ蕎麦や茶碗蒸し、ドリンクバーまで付いた大満足の御膳。にらポン酢でいただく「とり天」は、「萩原店」限定の豊後料理バージョンなので、この機会にぜひ味わって。

●豊後郷土料理
御膳
1,760円

ランチ

提供タイム 11:00~15:30
(L015:00)
提供期間:10月1日~11月30日

所/ 大分市牧2-257
Tel/ 097-556-8800
営/ 11:00~15:30(L015:00)、17:00~22:30(L022:00)
金・土曜、祝前日17:00~23:00(L022:30)
休/ なし P/ 50台



MAPのQRコード

とんかつ五大 大在店

ごだい

大分市

お食事処



揚げたてのロースカツは美しい桜色。みずみずしく輝く厚切りの身はしっとり柔らかで、奥豊後豚ならではの旨みやジューシーさが豚汁でも一緒に満喫できる。大分市近郊で獲れた“豊後鯛”のカツは自家製のタルタルソースでどうぞ。

1 奥豊後豚ロースカツ
●奥豊後豚

2 豊後鯛カツ
●大分市産鯛

●豊後御膳
1,628円

ランチ

ディナー

提供タイム 営業時間内
提供期間:10月1日~11月30日

所/ 大分市政所2103-3 アミューズメントプラザ1F
TEL/ 097-589-8133
営/ 11:00~15:00(L014:30)
17:00~22:00(L021:00)
休/ なし P/ 共有P利用



MAPのQRコード

菜なくら 羽屋本店

大分市

お食事処



奥豊後豚の柔らかいヒレカツと贅沢な関あじのフライを主役に、地元の野菜が中心の彩り豊かな品々がずらり。自然薯を使った野津原地区のおもてなし料理「おとし汁」までセットになった大満足の内容で、心もお腹も満たされる。

1 奥豊後豚ヒレカツと
関あじのフライ
●奥豊後豚 ●関あじ

2 生姜と大葉ごはん
●大分市産大葉
●大分市産野津原米

●四季のいろどり ディナー
懐石和膳
~豊後料理仕立て~
(オリジナルハーブティー、
デザート付き)
3,500円

※要予約

提供タイム 17:00~20:30
(L020:00)
提供期間:10月1日~11月30日

所/ 大分市羽屋4-3-25
TEL/ 097-544-5420
営/ 11:30~14:30(L014:00)、17:00~20:30(L020:00)
休/ 火曜、第1・3月曜※祝日の場合は営業、翌日休み
P/ 10台



MAPのQRコード



人気の「あじ寿司」をはじめ、とり天や天ぶら定食などメニュー豊富なお店。豊後料理のためのメニューは、あじ寿司と大野川でとれた天然のすっぽんでだしをとった「すっぽんうどん」のセット。コラーゲンもとれる一杯をご賞味あれ。

1 あじ寿司

- 大分市産大葉
- 県産あじ

2 すっぽんうどん

- 大分市産すっぽん

●すっぽんうどん **ランチ**
&あじ寿司セット
980円

提供タイム 11:00~14:30
提供期間:10月1日~11月30日

所/ 大分市中戸次4774-1
TEL/ 097-507-4748
営/ 11:00~14:30、16:30~20:00
休/ 水曜 P/ あり



MAPのQRコード



- 1** ●関あじ
●関さば
●大分市産クロメ

関あじ・関さば、クロメをかき揚げにした豊後料理。りゅうきゅうのように関あじ・関さばを醤油にくぐらせミディアムな状態で仕上げ、刺身のような食感を楽しめるのが特徴。別オプションでご飯やお茶漬けとあわせてご賞味を。

●関のアジ・サバ、クロメと県産ねぎのかき揚げ **ランチ**
960円

提供タイム 11:00~14:30 提供期間:10月1日~12月30日

所/ 大分市大平23-1
TEL/ 097-576-0288
営/ 11:00~14:30、17:00~21:00
休/ 水曜 ※祝日の場合は営業 P/ 70台



MAPのQRコード



- 1 ●由布産鮎
- 2 ●大分市産しいたけ
- 大分市産米

隣接する由布市の良質な水で育てられた鮎を塩焼き、天ぷら、お寿司に。全くと言っていいほど臭みのない鮎を存分に楽しめる、まさに鮎づくしの御膳。宿泊やテニスコートを利用する場合には、セットの食事を選ぶこともできる。

●宇曾山荘御膳 1,600円

ランチ

※3日前までの要予約

提供タイム 営業時間内 提供期間: 通年

所/ 大分市入蔵635-1
 TEL/ 097-588-0801
 営/ 8:30~17:00 ※宿泊は別途
 休/ 月曜 ※祝日の場合は翌日 P/ 50台



MAPのQRコード

ひさの
居酒屋いりり焼き 久乃

大分市

居酒屋



- 1 ●大分市産タチウオ
- 白杵産かぼす

「太刀魚巻き焼き」は、地魚料理や郷土料理が楽しめる『久乃』の名物料理。三枚におろした身を竹に巻いて焼き上げ、小骨も気にせずにかぶりつける。かぼすをギュッと絞って、豊富に揃う地酒や銘酒と一緒に味わってみては。

●太刀魚巻き焼き 550円(1本)

ディナー

提供タイム 17:00~L023:00 提供期間: 通年

所/ 大分市末広町2-3-7 リーブル末広1F
 TEL/ 097-537-1225
 営/ 11:30~13:30、17:00~L023:00
 休/ 日曜 P/ なし



MAPのQRコード



1 ●おおいた冠地どり
●大分市産大葉

非加熱食肉の「おおいた冠地どりコールドハム」を使うからこそできる、レアカツ。香ばしい衣に包まれたむね肉は、本来のジューシーさや旨さを存分に味わえる。温泉地熱で育てた野菜と大葉のジェノベーゼ風ソースでどうぞ。

●冠地鶏のむねレアカツ 1,408円

ディナー

提供タイム 営業時間内 提供期間:10月1日~11月30日

所/ 大分市中央町2-3-10 二八堂ビル1F
Tel/ 097-574-8686
営/ 17:00~23:30(料理LO22:30、ドリンクLO23:00)
休/ 日曜※月曜祝日の場合は日曜営業、翌月曜休み
P/ なし



MAPのQRコード

オロチと柘

ひいらぎ



1 ●おおいた豊後牛
●県産野菜
●県産かぼす

名物料理「水煙蒸し」は、高温の蒸気で一気に食材を蒸し上げ、素材の旨みを引き出した逸品。肉の美味しさが染み込んだ県産野菜をおおいた豊後牛で巻きながら、自家製のかぼす味噌で食べるまさに“絶品”をこの機会にぜひご賞味あれ。

●豊後牛の水煙蒸し 2,860円

ディナー

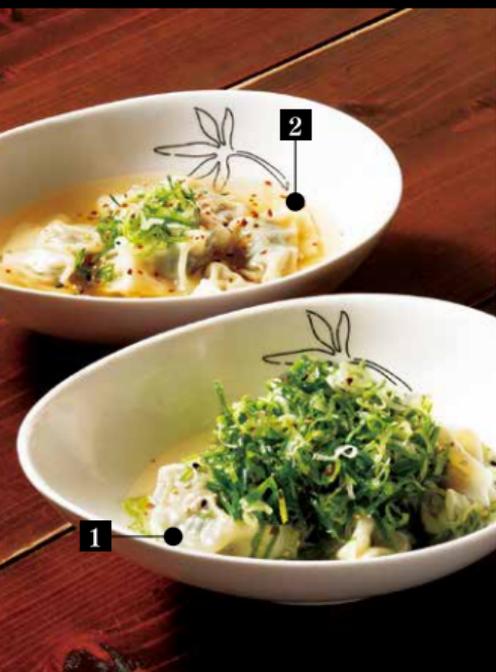
提供タイム 17:00~深夜0:00 (LO23:00) 提供期間:10月1日~11月30日

所/ 大分市中央町2-1-23 サンクビル2F
Tel/ 097-538-3007
営/ 17:00~深夜0:00 (LO23:00)
休/ 不定 P/ なし



MAPのQRコード

餃子ともつ鍋 熱包

大分市
居酒屋

大分市産のにらがたっぷり入った餃子を、別府産のねぎを山盛りにのせた中華スープの水餃子と、和風だしのあんかけで。「明太子と大葉」や「トマト」など、オリジナル餃子の種類も多い人気店ならではのアレンジを楽しんで。

- 1** 熱包流ネギだく
ニラたっぷり水餃子
●大分市産にら
●別府産ねぎ
- 2** 和風あんかけ出汁ニラ餃子
●大分市産にら

- 熱包流ネギだく ディナー
ニラたっぷり
水餃子
440円
- 和風あんかけ出汁
ニラ餃子
440円

提供タイム 営業時間内
提供期間: 10月1日～11月30日

所/ 大分市中央町1-3-12 大ーマートビル2F
TEL/ 097-538-6211
営/ 18:00～深夜0:00 (LO23:30)
休/ 火曜 P/ なし



MAPのQRコード

しゅしょく かい
酒食・回大分市
居酒屋

- 1** 関のめさば
きらすのせ
●関さば
●大分市産大葉
- 2** 冠地鶏の
炭焼きハンバーグ
●おおいた冠地どり
●大分市産大葉

魚・肉の大分県産ブランド食材や季節毎の旬な食材を、美味しい酒と共に堪能できる『酒食・回』。大分市産大葉の香りがアクセントの「冠地鶏の炭焼きハンバーグ」、関さばの素材を生かした「関のめさば きらすのせ」をご用意。

- 関のめさば きらすのせ 1,650円 ディナー
●冠地鶏の炭焼きハンバーグ 1,100円

※前日までの要予約

提供タイム 17:30～22:00 (LO21:00) 提供期間: 10月1日～11月30日

所/ 大分市中央町3-4-13
TEL/ 097-532-3477
営/ 11:30～14:00 (LO13:30)
17:30～22:00 (LO21:00)
休/ 不定 P/ なし



MAPのQRコード



1 冠地どりの
りゅうきゅう
●おおいた冠地どり

2 凍結カボスサワー
●県産かぼす

おおいた冠地どりを堪能できるお店『炭次郎』では、コールドハムにした冠地どりをりゅうきゅう仕立てにした一品や、凍らせた県産かぼすが贅沢に入ったカボスサワーなどが楽しめる。美味しい地どりをアテにお酒も進みそう。

●冠地どりのりゅうきゅう 1,298円
●凍結カボスサワー 594円

ディナー

提供タイム 営業時間内 提供期間:10月1日~11月30日

所/ 大分市都町2-5-30 ピカソ会館1F
TEL/ 097-536-3456
営/ 18:00~翌3:00(LO翌2:00)
休/ 日曜 P/ なし



MAPのQRコード

ななむらさけてん

七村酒店

大分市
居酒屋



1 ●別府産しらす

大分産の地酒に合う郷土料理を楽しめる『七村酒店』。新鮮なねぎの辛味としらすの味がマッチした、シンプルながらも酒が進む一品は、由布岳をイメージした盛り付け。雲がかかった風景は、別府湾で水揚げされたしらすで表現。

●県産ネギの別府湾シラス和え 400円

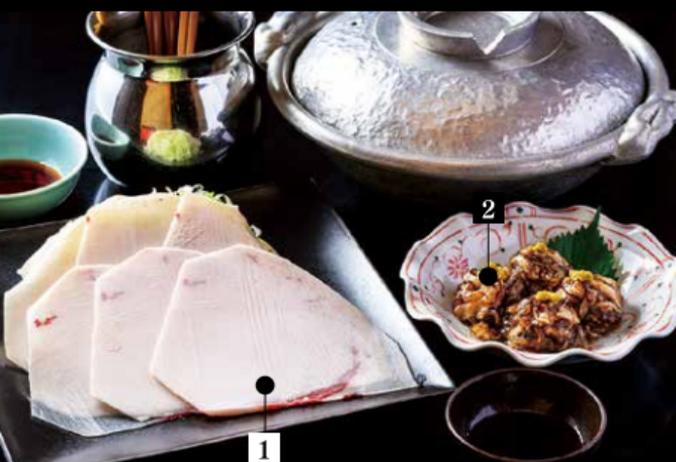
ディナー

提供タイム 営業時間内 提供期間:通年

所/ 大分市都町4-1-24 Slowdining 1F
TEL/ 097-576-9063
営/ 18:00~深夜0:00(LO23:00)
休/ 日曜 P/ なし



MAPのQRコード



- 1** まぐろの
しゃぶしゃぶ
●津久見産まぐろ
●竹田産ねぎ
- 2** 椎茸しゅうまい
●県産しいたけ
●県産ゆず胡椒

薄切りにしたほんのりピンク色のまぐろは、だし汁にさっとくぐらせて。刻んだねぎや水菜を巻いて、食感も楽しみながら旨みを堪能したい。スライスした生しいたけを皮にしたしゅうまいは、ピリッと効いたゆず胡椒がアクセントに。

- まぐろのしゃぶしゃぶ 2,200円
●椎茸しゅうまい 792円

ディナー

提供タイム 営業時間内 提供期間:10月1日~11月30日

所/ 大分市都町3-6-38 第一ビル1F
TEL/ 097-534-9500
営/ 18:00~L022:00
休/ 日曜※祝前日の場合は営業、翌日休み P/ なし



MAPのQRコード

鉄板バル ごまちゃん



- 1** ●大分市産にら

ステーキやホルモン焼き、季節の食材などが鉄板焼きで楽しめる人気店。もちもち食感の太めの麺で作る「にら豚やきそば」は大分市産のにらと野菜がたっぷり入ったおすすめの一品。ビールにもシメにもぴったりだ。

- にら豚やきそば 850円

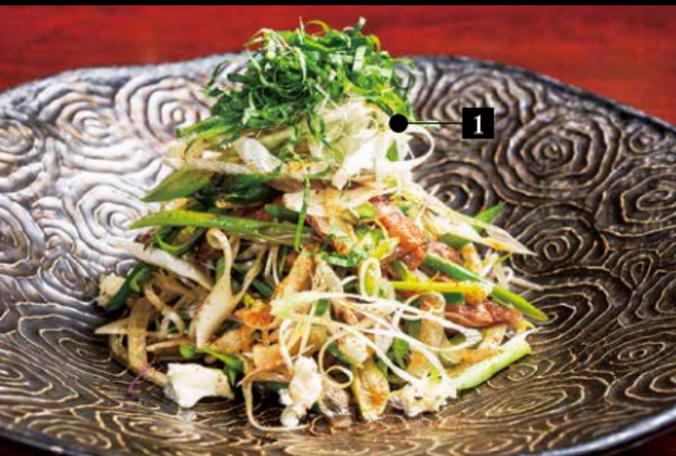
ディナー

提供タイム 営業時間内 提供期間:10月1日~11月30日

所/ 大分市都町1-1-15 都ステーション1F
TEL/ 097-532-3820
営/ 19:00~翌5:00
休/ 火曜※祝日の場合は翌日 P/ なし



MAPのQRコード



- 1 ●大分市産大葉
●大分市産かいわれ

県産牛「おおいた豊美牛」のザブトンの部位を炙り、大葉や白ねぎなどと和え、由布岳のように盛り付けしたサラダ風な一品。オリーブオイルなどを使用したさっぱり風味の特製タレとゴルゴンゾーラチーズのアクセントがクセになる。

- 豊美牛と県産ねぎ・
大葉の由布岳盛り 1,850円

ディナー

提供タイム 営業時間内 提供期間:10月1日~11月30日

所/ 大分市法勝台1-2-8 天然館ビル1F
Tel/ 097-556-0660
営/ 18:00~23:00(LO22:00)
休/ 火曜 P/ 8台



MAPのQRコード

こち えにし
コチノエニシ~東風の縁~



- 1 ●大分市産にら

定番の居酒屋メニューから季節限定の創作料理まで、豊富に揃う人気店。大分市特産のにらがたっぷり入った餡をなすで挟んだ「茄子のにら餃子」は、にら醤油でどうぞ。アツアツジューシーな一品は、ビールとの相性も最高だ。

- 茄子のにら餃子 750円

ディナー

提供タイム 営業時間内 提供期間:通年

所/ 大分市構田1-21-41 NIPPO中央1F
Tel/ 097-511-3845
営/ 月~木曜・日曜17:00~深夜0:00(LO23:30)
金・土曜、祝前日17:00~深夜1:00(LO深夜0:30)
休/ 不定 P/ 5台



MAPのQRコード



豊後料理
テイクアウト
メニュー

大分市



- 1 山幸きらすまめし
●県産野菜
- 2 鰯の炙りと
雲丹のカボス釜
●県産かぼす

「大分に貢献できることを」と考案した、老舗折詰専門店が提案する折詰弁当。自社農場「京屋の森」で生まれた烏骨鶏の卵で仕上げた玉子焼きをはじめ、自家栽培した各種野菜を使用するなど、贅沢な一品に昇華した料理が並ぶ。

●折詰『万葉』 10,800円

ランチ

※3日前までの要予約。大分市、別府市は2つから配達可
(来店によるテイクアウトの場合は1つから注文可)

提供タイム 営業時間内 提供期間: 通年

所/ 大分市中島東3-4-18

TEL/ 097-538-2266

営/ 9:00~17:00

休/ 不定 P/ 5台



MAPのQRコード

やさいのきもち

大分市

テイクアウト



- 1 豊後牛の
りゅうきゅう仕立て
大分みつば風味
●大分市産みつば
- 2 なら豚ロール
●大分市産なら

自社栽培の安心・安全な野菜を中心に、体に優しいケータリングサービスを提案する『やさいのきもち』。“万人に美味しいと感じてもらえること”をテーマに、大分市産ならを使用したなら豚ロールなど、個性豊かな料理が詰まった弁当。

●やさいのきもち豊後料理弁当 2,160円

ランチ

※2日前までの要予約

提供タイム 営業時間内 提供期間: 10月1日~11月30日

所/ 大分市木上1006-3

TEL/ 090-9561-5241

営/ 9:00~19:00

休/ 要問い合わせ P/ 2台



MAPのQRコード



- 1** 鶏むね肉
蒲焼仕立て
●県産鶏むね肉
- 2** にらおひたし
●大分市産にら

「鶏肉が主役のお弁当を作りたい」と考案された、新メニューの“鶏弁”。しっとり柔らかで甘辛い醤油味の鶏むね肉や、にんにく風味の唐揚げ、にらのおひたしなど、大分の味覚が詰まった弁当は行楽や会議にお手頃でおすすめ。

●鶏弁 850円

ランチ

※前日まで(10個以上は2日前まで)の要予約

提供タイム 予約受付9:00~17:00、来店引取11:00~17:00 提供期間:通年

所/ 大分市勢家町4-1-13
Tel/ 097-532-1622
営/ 9:00~17:00
休/ なし P/ 2台



MAPのQRコード

まるみや



- 1** 海鮮ちらし寿司
●大分市産大葉
●大分市産ねぎ
- 2** 季節野菜の天ぷら
●豊後大野産
さつまいも
●県産しいたけ

大分の秋の風景を彩り豊かに演出。大分市産大葉の香りがアクセントの海鮮ちらし寿司をメインに、県産しいたけや豊後大野産さつまいも「紅はるか」を使用した天ぷらなど、素材にも秋の味覚をバランスよく取り入れた一折。

●紙織御膳(海鮮ちらし寿司) 2,700円

ランチ

※3日前までの要予約

※配達の場合は注文時に申し付けが必要

※『トキハ本店』B1F、『トキハわさだタウン』1Fの各支店でも予約可
(商業施設の営業時間に準ず)

提供タイム 11:00~最終配達時間18:00 提供期間:通年

所/ 大分市新川町2-1-3(本社工場)
Tel/ 097-536-3348(本社工場)
営/ 9:00~18:00
休/ なし P/ なし



MAPのQRコード

居酒屋いりり焼き 久乃

ひさの

大分市

テイクアウト



- 1 ●大分市産高菜
- 大分市産大葉

刻んだ高菜漬けの芯と大葉、かつお節、ゴマを混ぜ合わせてごはんを巻き、海苔巻きのように高菜の葉で包んだ「高菜巻」。テイクアウトは2本セットなのでボリュームもあり。夕食の主役にも、飲んだ後の締めにもぴったりだ。

●高菜巻 500円(2本)

ディナー

提供タイム 17:00~LO23:00 提供期間:通年

所/ 大分市末広町2-3-7 リーブル末広1F
TEL/ 097-537-1225
営/ 11:30~13:30、17:00~LO23:00
休/ 日曜 P/ なし



MAPのQRコード

サケメシスタンド食堂エイチ

しょくどう

大分市

テイクアウト



- 1 ●大分市産にら

大分市中心部のホテル一階の居酒屋は、出張族にも使いやすいと人気。今日は部屋でゆっくりしたいという時に嬉しいテイクアウト弁当は、大分の郷土料理「とり天」がメイン。にらポン酢をかけて、さっぱりとどうぞ。

●豊後名物弁当ニラポン酢添え 980円

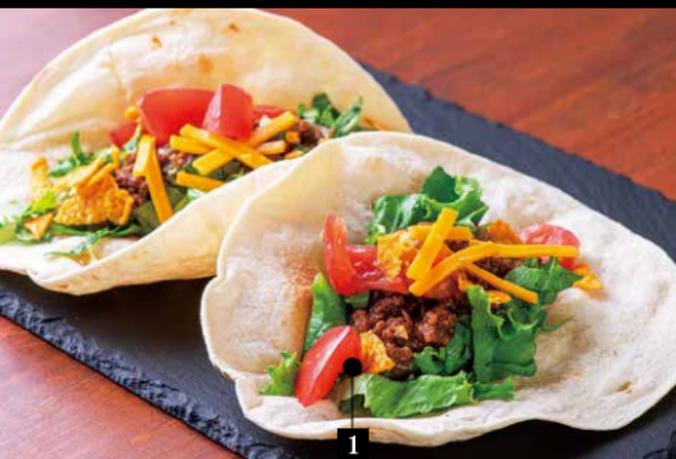
ディナー

提供タイム 17:00~21:30(LO21:00) 提供期間:10月1日~11月30日

所/ 大分市荷揚町2-3 ダイワロイネットホテル大分1F
TEL/ 097-574-6687
営/ 11:00~14:00(LO13:30)
17:00~21:30(LO21:00)
休/ 日曜 P/ なし



MAPのQRコード



- 1 ●大分市産トマト
●大分市産ピーマン

ピーマン入りの自家製タコミートやチェダーチーズ、トマト、レタスなど具材たっぷりの特製タコス、テイクアウト限定メニュー。ランチに選ぶのはもちろん、スパイシーな味わいはビールやハイボールにも合わせたくなる。

●おーいたこす 480円(1個)

※写真は2個(2個の場合は880円)

ランチ

ディナー

提供タイム 営業時間内 提供期間:10月1日~11月30日

所/ 大分市城崎町3-2-28 親和ビル1F
Tel/ 097-589-8364
営/ 10:00~19:00(LO18:30)
休/ 月曜※不定休あり P/ 10台



MAPのQRコード

こち えにし
コチノエニシ~東風の縁~



- 1 ●県産生しいたけ

生しいたけに“つくね”をぎゅっと詰めて天ぷらに。のり塩で食べる「しいたけのつくね揚げ」は、つまみにもおかずにもなる万能な一品でテイクアウトの人気メニュー。県産生しいたけの肉厚な食感を存分に楽しんで。

●しいたけのつくね揚げ 650円

ディナー

提供タイム 営業時間内 提供期間:通年

所/ 大分市構田1-21-41 NIPPO中央1F
Tel/ 097-511-3845
営/ 月~木曜・日曜17:00~深夜0:00(LO23:30)
金・土曜、祝前日17:00~深夜1:00(LO深夜0:30)
休/ 不定 P/ 5台



MAPのQRコード



- 1** ならメンチカツ
 - 大分市産なら
 - 竹田産豚
- 2** 自然薯コロケ
 - 大分市産
じゃがいも
 - 県産自然薯

ジューシーなメンチカツには大分市産のならがたっぷり。自然薯コロケは、じゃがいものホクホク感の中にトロリとした食感もあり、自然薯ならではの味を存分に楽しめる。ごはんのおかずはもちろん、酒のつまみにもぴったり。

●専門店のコロケ&メンチカツ3個セット
(自然薯コロケ2個&ならメンチカツ1個)
864円

ランチ

提供タイム 営業時間内 提供期間:10月1日~11月30日

所/ 大分市下原1717-1
TEL/ 097-574-7207
営/ 11:00~16:00(LO15:00)
休/ 火曜 P/ 44台



MAPのQRコード

うぞうさんそう 大分市 宇曾山荘



- 1** ●大分市産キャベツ
- 大分市産あじ
- 大分市産さば

『宇曾山荘』のある野津原地区で長年親しまれていた寿司を再現。大分市産のあじ、さば、味付けしたしいたけなどをネタにした寿司を甘酢に漬けたキャベツで包んだ、地元懐かしの味だ。テイクアウトの際は事前予約を忘れずに。

●復刻丸一屋寿司 570円

ランチ

※3日前までの要予約

提供タイム 営業時間内 提供期間:通年

所/ 大分市入蔵635-1
TEL/ 097-588-0801
営/ 8:30~17:00 ※宿泊は別途
休/ 月曜 ※祝日の場合は翌日 P/ 50台



MAPのQRコード

豊後料理

メニュー

別府市

臼杵市

津久見市

竹田市

豊後大野市

由布市

日出町

Otto e Sette Oita

別府市
イタリアン



大分県産の食材をはじめ、別府市鉄輪で受け継がれる伝統調理法を活用した独特の料理を提案するイタリアンレストラン。地元の温泉水を使用して茹でた鱧の温泉スパゲティなど、“今ここでしか味わえない料理”を堪能できる。

- 1** 鱧の温泉スパゲティ
●別府産鉄輪温泉水
- 2** 旬のフルーツティラミス
●県産果物

●Pranzo
3,000円

ランチ

※なるべく予約を

提供タイム 12:00～15:00
(LO14:00)
提供期間: 通年

所/ 別府市鉄輪井田2組
TEL/ 0977-66-4411
営/ 12:00～15:00(LO14:00)
18:00～22:00(LO21:00)※夜は要予約
休/ 火・水曜 P/ 20台



MAPのQRコード

すし・割烹 たつのや

別府市
お食事処



創業から三代に渡って受け継がれる、“和の調和”の心がこもった四季折々の料理を提供する寿司・割烹料理店。関あじ・関さばやおおいた和牛など、地元の新鮮な食材を使用して大分の秋を鮮やかに表現した豪華なコース料理。

- 1** 関あじ・関さばのお刺身
●関あじ
●関さば
- 2** おおいた和牛のタタキ
●おおいた和牛

●豊後豊作料理
11,550円

ディナー

※前日までの要予約

提供タイム 18:00～22:00
提供期間: 10月1日～11月30日

所/ 別府市駅前町2-4
TEL/ 0977-22-2248
営/ 12:00～14:00、18:00～22:00
休/ 日曜※月曜が祝日の場合は日曜営業、翌月曜休み
P/ 2台



MAPのQRコード

じみそうさい ひやくぜん ゆめほんけ
滋味創菜 百膳の夢本家

別府市

お食事処



- 1** なら豚饅頭
●大分市産なら
- 2** 黄飯風リゾット
●竹田産サフラン

一皿毎に、大分都市広域圏となる8市町の素材や郷土料理をアレンジした上品な料理が並ぶ。なら豚饅頭や黄飯風リゾットの創作料理をはじめ、温泉水で蒸した豊後牛を自家製ポン酢ドレッシングで味わう贅沢料理など、一度に楽しめるのが嬉しい。

●豊後料理 5,000円

ディナー

※前日までの要予約
 ※1日限定10食まで対応可

提供タイム 17:30~21:00(L020:30)※ディナーのみ完全予約制 提供期間:10月1日~11月30日

所/ 別府市東荘園2-1

TEL/ 0977-22-7100

営/ 11:30~15:00(L014:00)

17:30~21:00(L020:30)※ディナーのみ完全予約制

休/ 火曜※祝日の場合は営業、翌日休み P/ 25台



MAPのQRコード

みどうばる ザピーク
ガレリア御堂原 THE PEAK

別府市

お食事処



じっくりと煮込んだ豚肉は、ほろりとほどける柔らかさとバルサミコ独特の甘酸っぱさが記憶に残り、添えられた白杵または竹田産の野菜とも相性が良い。燻製の風味がプラスされた、由布産サーモンの前菜もお楽しみに。

●ランチコース 4,400円

ランチ

※前日までの要予約

提供タイム 11:30~14:00

(最終入店12:30)

提供期間:10月1日~11月30日

- 1** 県産豚肉の
バルサミコ煮込みと
白杵または竹田産野菜
●白杵産または竹田産野菜
- 2** 湯布院産サーモンの燻製
季節サラダ添え
●由布産サーモン

所/ 別府市堀田6組

TEL/ 0977-76-5303

営/ 11:30~14:00(最終入店12:30)

17:30~22:00(最終入店21:00)

休/ なし※ランチのみ火・水曜休み P/ 40台



MAPのQRコード

てっぱん焼きさく-作

別府市

お食事処



おおいた和牛とおおいた冠地どり、県産ブランド豚が“一井”に集結した極上丼。トッピングのフォアグラと鶏・豚は低温でじっくりと味噌漬けにし、香りと旨みを閉じ込めた。好みで和風出汁を注げば、お茶漬けに変身する。

- 1** ●おおいた和牛
●おおいた冠地どり
●県産白ねぎ

●豊後味わい井 3,000円

ランチ

提供タイム 11:00~14:00
(LO13:30)

提供期間:10月1日~11月30日

所/ 別府市野口元町1-3 フジヨシビル2F
TEL/ 0977-76-8787
営/ 11:00~14:00(LO13:30)
18:00~22:00(LO21:00)
休/ 木曜 P/ なし



MAPのQRコード

茶寮 森澤さりょう もりさわ

別府市

お食事処



- 1** ●県産鶏肉
2 ●竹田産ねぎ

大分の郷土料理「とり天」をヘルシーに食べやすく仕上げたアレンジメニュー。鶏むね肉を塩麴などで味付けし、カラッとジューシーに揚げているので女性でも食べやすく、更に県産ワインが隠し味の特製甘タレがさっぱり感を演出。

●ヘルシーとり天井 1,000円

ランチ

ディナー

提供タイム 営業時間内 提供期間:通年

所/ 別府市扇山町21-12
TEL/ 0977-24-0050
営/ 11:30~15:00(LO14:00)
17:30~21:00(LO20:00)
休/ 火曜 P/ 20台



MAPのQRコード



1 ●おおいた冠地どり

ラーメンに懸ける情熱と、大分の食材への探究心が生んだ一杯。おおいた冠地どりのガラやモミジによる清湯スープは、繊細な味わいながらも鶏の強い旨み存在感を示す。県産小麦と北海道産小麦をブレンドした自家製麺もポイント。

●LIFE OITA. 1,000円

ランチ

ディナー

提供タイム 営業時間内 提供期間: 通年

所/ 別府市元町5-8

TEL/ 0977-51-4054

営/ 11:30~14:00(LO13:50)、19:00~深夜1:00

※スープがなくなり次第終了

休/ 不定 P/ 2台



MAPのQRコード

お食事処 ゆらり



1 地獄蒸しせいろ

- 別府産野菜
- 県産魚

2 地獄蒸しご飯

- 県産鶏
- 県産野菜

バラエティに富んだ湯船が人気の温泉施設内で、訪れた人々を出迎える食事処。名物は温泉の蒸気を使って食材を蒸す「地獄蒸し料理」で、塩分を含んだ蒸気で一気に熱を通した野菜や魚介などには、本来の旨みが凝縮している。

●地獄づくし御膳 2,500円

※前日までの予約可

ランチ

ディナー

提供タイム 営業時間内 提供期間: 通年

所/ 別府市鉄輪159-2 ひょうたん温泉内

TEL/ 0977-66-0527

営/ 11:00~22:00(LO21:00)

休/ 木曜 ※10・11月は温泉のメンテナンスに伴う臨時休業あり

P/ 100台



MAPのQRコード



- 1** 大葉とり天
●大分市産大葉
- 2** りゅうきゅうの炙り
●別府産魚

大分弁の「しんけん(意味:一生懸命、とても等)」の言葉どおり、大分名物のとり天と大葉が見事にマッチングした、なか乃ならではの“豊後推し”アレンジメニュー。りゅうきゅうを炙った裏メニューも期間限定で楽しめる。

●しんけん大葉とり天定食 1,500円

ランチ

ディナー

提供タイム 営業時間内 提供期間:10月1日~11月30日

所/ 別府市鶴見5-2
TEL/ 0977-85-8918
営/ 火~土曜11:00~14:00(LO13:30)、18:00~21:00(LO20:00)
日曜・祝日11:00~14:00(LO13:30)
休/ 月曜 P/ 2台(店舗裏専用P)



MAPのQRコード

ヤキトリ バードスタイル

別府市

居酒屋



- 1** ●大分市産大葉
●別府産きゅうり
●別府産小ねぎ
●県産かぼす

爽やかな大葉の風味とシャキシャキとしたきゅうりの食感、生ハムの塩気が絶妙な生春巻きは、丁寧に仕上げた焼き鳥のお供にぴったり。一味唐辛子入りのオリジナルマヨネーズソースとスイートチリソースで2種類の味を楽しむ。

●生ハムと大葉たっぷりの生春巻き
オリジナル文化マヨソース添え 759円

ディナー

提供タイム 営業時間内 提供期間:10月1日~11月30日

所/ 別府市新別府3組
TEL/ 0977-26-7350
営/ 17:30~23:00(LO22:00)
休/ 第2日曜 P/ 10台



MAPのQRコード



みかんの貯蔵蔵を改装した小さなフレンチレストラン。近所で収穫したお米や自家栽培の野菜やハーブ、県産や白杵産食材を使った、美しい料理の数々が楽しめる。緑豊かな里山で、ゆっくりと美味しい時間を過ごしたい。

- 1** 豊後牛のローストと赤ワイン煮込みのデュエット
県産野菜添え
●おおいた豊後牛 ●県産野菜
- 2** パニプリに詰め込んだ“りゅうきゅう”
mikanguraスタイル
●白杵産しょうゆ麴 ●県産魚

●う♡里山 **ランチ**
フレンチコース
3,960円

提供タイム 11:00~15:00
提供期間:10月1日~11月30日
※11月はメニュー変更あり

所/ 白杵市大字藤河内1996
TEL/ 0972-72-1284
営/ 11:00~15:00、18:00~21:30 (来店時は要予約)
休/ 水曜、第2・3火曜 P/ 9台



MAPのQRコード

オステリアまさき



- 1** 黄飯かやくリゾット
●白杵産エソ
●白杵産大根
●大分市産
くちなしの実
- 2** 大分ねぎと大葉のソース
●大分市産ねぎ
●県産大葉

人気のオステリアが、白杵の郷土料理「黄飯」とイタリアンを見事に融合させた。鯛のあらと香味野菜の出汁で炊いたリゾットに、にんにくが隠し味の“かやく”をのせた美味なる一皿は、大分ねぎと大葉のソースで彩りも華やか。

●黄飯かやくリゾット **ディナー**
大分ねぎと大葉のソース 1,200円

提供タイム 18:00~22:00 提供期間:10月1日~11月30日

所/ 白杵市白杵601
TEL/ 0972-77-4739
営/ 月・水・木曜のみランチ営業
11:30~14:00(LO13:30)、18:00~22:00(LO21:30)
休/ 火曜 P/ 市営P利用



MAPのQRコード

ふぐ・日本料理 喜楽庵

白杵市

お食事処



白杵のふぐと郷土料理の数々を味わえる贅沢なコース。ふぐはもちろんのこと、きらすまめしやごま豆腐、クリームチーズの粕漬け、島らっきょうの天ぷらなどの創作料理も堪能できる。料亭のお座敷で格別な時間を。

1 特製きらすまめし

- 白杵産ぶり
- 県産ねぎ

2 島らっきょうの天ぷら

- 白杵産島らっきょう

●ふぐ会席

16,940円

(サービス料込み)

ランチ

ディナー

提供タイム 営業時間内

提供期間: 通年

所/ 白杵市城南9組
 TEL/ 0972-63-8855
 営/ 11:30~15:00、17:00~22:00
 休/ 水曜 P/ あり



MAPのQRコード

 こと しゆか かいせん むら
 古都の酒家 海鮮 かわ村

白杵市

お食事処



新鮮な地魚が楽しめる『かわ村』。当店自慢の品々をいっとこどりしたコースでは、旬のお刺身や野菜の天ぷら、絶品の茶碗蒸しなど多彩な料理が味わえ大満足だ。白杵の海で素潜りで獲るウニは11月までの期間限定。

1 ウニ丼

- 白杵産ウニ
- 白杵産かぼす

2 特製きらすまめし

- 白杵産かぼす
- 県産魚

●USUKI

BUNGO

かわ村大名御膳

スペシャル

6,500円

ランチ

ディナー

提供タイム 営業時間内

提供期間: 6月~11月

※入荷状況により変更あり

所/ 白杵市祇園西5組
 TEL/ 0972-64-0141
 営/ 11:30~13:45、17:30~L021:00
 ※魚がなくなり次第終了
 休/ 木曜※不定休あり P/ 8台



MAPのQRコード



- 1** ●白杵市産鮮魚
●県産トマト
●県産かぼす

かぼすブリなど白杵の海で揚がった新鮮な地魚とトマトを使ったカルパッチョは、白杵の郷土料理「きらすまめし」風に刺身とおからをまぶして。かぼすをギュッと絞れば香りも爽やかで、地元酒蔵の地酒や焼酎にもベストマッチ。

●白杵産地魚とおからと
トマトのカルパッチョ 660円

ディナー

提供タイム 18:00～深夜0:00 提供期間:10月1日～11月30日

所/ 白杵市白杵片町206-2(サーラテうすき内)
TEL/ 0972-63-6511
営/ 11:00～15:00、18:00～深夜0:00
休/ 不定 P/ 市営P利用



MAPのQRコード

リーフデカフェ



- 1** ●白杵産野菜
●白杵産米

化学合成農薬・肥料を使用していない白杵産の「ほんまもん農産物」や、オーガニック食材にこだわった食事を楽しむことができるカフェ。季節ごとに変わる具材と野菜が挟まったライスバーガーはぜひ一度味わってほしい逸品。

●ほんまもんライスバーガー 1,000円

ランチ

提供タイム 営業時間内 提供期間:通年

所/ 白杵市白杵210-3(サーラテうすき内)
TEL/ 0972-77-5045
営/ 11:00～18:00
休/ 木曜 P/ 市営P利用



MAPのQRコード



大分の魅力を発信すべく、郷土料理や多彩な土産物を提供する古民家カフェ。黄飯やきらすまめし、白杵産アカモク入りの味噌汁(冬季は「かやく」)など白杵名物を盛り込んだ定食が人気。メインはかぼす果汁に漬け込んださっぱりとしたとり天。

- 1** きらすまめし
●白杵産鯛
●白杵産おから
- 2** かぼすととり天
●白杵産かぼす

●白杵御膳
1,500円
(ドリンク付き)

ランチ

提供タイム 11:00~14:00
※時間外は予約で対応可
提供期間: 通年

所/ 白杵市白杵200
TEL/ 0972-83-8288
営/ 8:00~18:00※木・金・土曜~22:00
休/ 水曜 P/ 市営P利用



MAPのQRコード



- 1** 蒸し野菜
~カボス塩糍ソース~
●白杵産かぼちゃ
●白杵産さといも
- 2** さつま揚げになっ
た黄飯かやく
●白杵産野菜
●県産えそ

八百屋さんが営む「関乃家」で味わえる2メニュー。かぼすの塩糍ソースで味わうたっぷり盛られた白杵産の蒸し野菜と、白杵の郷土料理「黄飯かやく」の素材を使ったさつま揚げ。白杵の食文化が大切に守られた2品だ。

●蒸し野菜~カボス塩糍ソース~ 950円
●さつま揚げになった黄飯かやく 680円

ディナー

提供タイム 17:00~22:00 提供期間:10月1日~11月30日

所/ 白杵市白杵187-22
TEL/ 0972-62-8081
営/ ランチ月・火曜のみ営業11:30~14:00(LO13:30)
ディナー17:00~22:00(LO21:30)
休/ 水曜 P/ 市営P利用



MAPのQRコード



1 ●津久見産モイカ

弾力あるモチっとした食感や独特な甘味で、イカの王様とも呼ばれるモイカ。そんな貴重なモイカを贅沢に使ったチャンポンには、野菜や魚介の旨みが溶け込んだオリジナルの黒ゴマスープがよく合う。旨さに箸が止まらなくなる。

●モイカ黒ゴマチャンポン 1,320円

ランチ

ディナー

提供タイム 営業時間内 提供期間:「モイカフェスタ」期間に準ずる

所/ 津久見市中町2-22

TEL/ 0972-82-6577

営/ 11:00~LO14:00、17:30~21:30(LO21:00)

休/ 月・火曜 P/ 10台



MAPのQRコード

しんみかくずし

新美賀久寿し



1 マグロの尾の身のステーキ

●津久見産まぐろ

2 マグロのほほ肉のからあげ

●津久見産まぐろ

「津久見まぐろ研究会」に所属する老舗寿司店だからこそ味わえるのが、珍しいまぐろ料理。ほほ肉の唐揚げはまるで肉のようにジューシーで、尾の身のステーキは食べ応えがあり、背側、腹側、皮とさまざまな食感も楽しめる。

●マグロの尾の身のステーキ 990円

●マグロのほほ肉のからあげ 1,320円

ランチ

ディナー

提供タイム 営業時間内 提供期間:通年

所/ 津久見市中央町23-5

TEL/ 0972-82-2411

営/ 10:30~20:00(ランチ11:30~13:30)

休/ 水曜 P/ 5台



MAPのQRコード



和とフレンチを融合させたコースは、津久見特産のまぐろやモイカを洋風にアレンジするなど、趣向を凝らしたメニューで目と舌を楽しませてくれる。締めはもちろん、大将自慢の握り。“新たな寿司の楽しみ方”を発見できそう。

1 カダイフ包み焼き
モイカのムース入り

●津久見産モイカ

2 さつま芋のスープ

●臼杵産さつまいも

●豊後料理
4,400円

ランチ

ディナー

※前日までの要予約

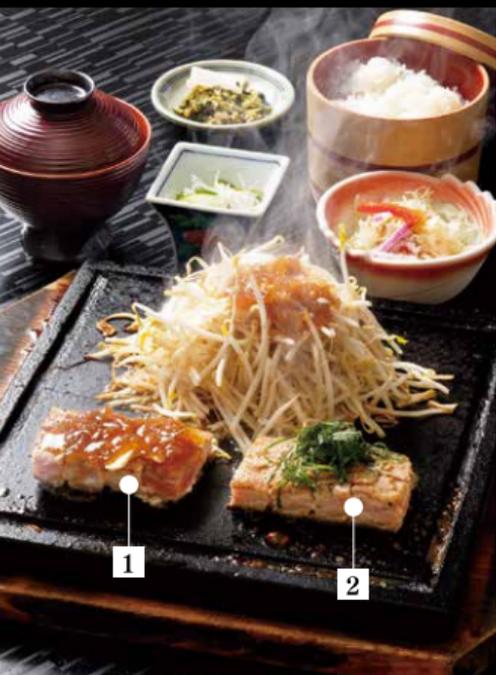
提供タイム 営業時間内

提供期間:10月1日~11月30日

所/ 津久見市中央町8-14
TEL/ 0972-82-5420
営/ 11:30~14:00、17:00~22:00
休/ 火曜 P/ 2台



MAPのQRコード



20年ほど前、まぐろの「新しい食べ方を」と考案したステーキが、今や県外からもファンが訪れる名物料理に。溶岩プレートで両面をさっと焼いた厚切りの身を、特製の醤油ソースと大葉がアクセントのかぼすのソースで召し上がれ。

1 ●津久見産まぐろ

2 ●津久見産まぐろ

●大分市産大葉

●県産かぼす

●まぐろステーキ定食 (醤油とカボスソース)

ランチ

ディナー

2,400円

※「まぐろステーキ」

単品は、2,050円

提供タイム 営業時間内

提供期間:通年

所/ 津久見市千怒6029-1
TEL/ 0972-82-8302
営/ 11:00~15:00(L014:30)
17:00~20:00(L019:30)

休/ 月曜※祝日の場合は翌日火曜休み、水曜は昼のみ営業 P/ 40台



MAPのQRコード



1 モイカの刺身

- 津久見産モイカ

2 モイカの姿焼き

- 津久見産モイカ

津久見産の海鮮物など季節のおまかせ料理を提供する『料理工房 竹田』。1杯そのままを塩焼きにした姿焼きや、ポイルしたモイカを酢味噌でいただく「しもふり」など、すべての料理にモイカを使用した“お祭り状態”の御膳。

●モイカ御膳 3,240円～

ディナー

※3日前までの要予約

提供タイム 18:00～22:00 提供期間:「モイカフェスタ」期間に準ずる

所/ 津久見市中央町15-15
TEL/ 0972-82-2924
営/ 11:30～LO13:00、18:00～22:00
※完全予約制
休/ 不定 P/ 2台



MAPのQRコード

しきさい げんべえ
四季彩 源兵衛



1 ●津久見産モイカ

- 津久見産海老
- 津久見産白身魚
- 県産しいたけ
- 大分市産大葉

まぐろ料理を中心に、旬の海産料理を提供する居酒屋が考案した、津久見産のモイカを一番美味しく味わうことができる“天ぷら”仕立ての特製天丼。醤油ベースの甘辛特製タレで仕上げた津久見推しの一品はボリューム感満載！

●モイカ入り海鮮天丼 1,600円

ランチ

ディナー

提供タイム 営業時間内 提供期間:「モイカフェスタ」期間に準ずる

所/ 津久見市中央町8-30
TEL/ 0972-83-5778
営/ 11:00～14:00 (LO13:30)
17:00～22:30 (LO22:00)
休/ 火曜 P/ なし



MAPのQRコード



「干したけのこ」をはじめとする地域の伝統食材に、約20種類の季節野菜、適度な弾力と歯応えにこだわる長湯温泉で茹でたアルデンテのパスタなど、竹田市の魅力を凝縮させたランチ。市外からの来店も多いのでぜひご予約を。

- 竹田の季節の **ランチ**
 おいしさを
 もりこんだ
 前菜盛りあわせと
 パスタ、ドルチェの
 コース
 2,500円

提供タイム 11:30~14:00
 提供期間:10月1日~11月30日

1 紫蘇を使ったジェノベーゼの
 パスタ

- 竹田産大葉
- 竹田産長湯温泉水

2 マスカルポーネチーズムース

- 竹田産かぼちゃ
- 竹田産モッコウバラ

所/ 竹田市大字竹田町498

TEL/ 0974-62-2636

営/ 11:30~14:00(金・土曜のみ18:30~22:00も営業)

休/ 月・火曜 P/ なし



MAPのQRコード

かどばん



- 1** パンケーキ
 ●豊後大野産米粉
- 2** 季節のサラダ
 ●豊後大野産
 ベビーリーフ

パンや焼菓子の人気店からランチメニュー登場。モチっと食感の米粉パンケーキに、手作りドレッシングで食べるバジリコチキン&旬の野菜サラダと季節のスープ付き。このエリアの大地の恵みをオシャレにご堪能あれ。

- ミールパンケーキランチ 1,320円

ランチ

提供タイム 11:00~14:30 提供期間:10月1日~11月30日

所/ 竹田市竹田町560-1

TEL/ 0974-62-3714

営/ 11:00~18:00

休/ 火・水曜(※祝日の場合は翌日) P/ なし



MAPのQRコード

キッチン ウスタ

豊後大野市

お食事処



季節のグラタン、ベビーリーフのグリーンサラダ、濃厚なキャロットスープ、カラフルなきのこのマリネなど、ランチには豊後大野産の安心・安全な野菜が満載。焼きたての自家製パンと一緒に、新鮮野菜をたっぷり召し上がれ。

1 季節のグラタン

- 豊後大野産新じゃが(10月)
または里芋(11月)

2 きのこのマリネ

- 豊後大野産生しいたけ
- 豊後大野産パプリカ

●季節の
ランチプレート
1,210円

ランチ

※要予約

提供タイム 11:30~14:30
提供期間:10月1日~11月30日

所/ 豊後大野市緒方町平石2433

TEL/ 0974-42-4128

営/ ランチ11:30~14:30

カフェ11:30~17:00、パン販売10:00~17:00

休/ 月・火・水曜※祝日の場合は営業 P/ 10台



MAPのQRコード

ごちそう雲隠れ

くもがくれ

豊後大野市

お食事処



- 1 ●おおいた和牛
●大分市産大葉
●大分市産かいわれ

厚切りのおおいた和牛を、大葉で巻いて天ぷらに。レアに仕上げた肉色も美しく、わさび醤油のタレでいただければ、さながら和風ステーキのよう。豊後大野産のツヤツヤごはんとともに、旨味や肉汁も余すことなく堪能したい。

●おおいた和牛天重 2,750円

ランチ

ディナー

提供タイム 営業時間内 提供期間:10月1日~11月30日

所/ 豊後大野市三重町小坂4165-12

TEL/ 0974-22-7057

営/ 11:30~13:30、18:00~21:00

休/ 月曜※不定休あり P/ 共有P利用



MAPのQRコード



自家栽培の旬菜や県産の海山の幸が、心躍るコースに生まれ変わる。しらすの旨みと共に口の中で弾ける花穂紫蘇の清涼感が新しいパスタや、イタリア北東部の郷土料理に地元の銀しゃもを合わせた一皿など、店だけの味を楽しんで。

●大分の旬の
食材を使った
コース
8,800円

ランチ
ディナー

※前日までの要予約
※1名様から対応

提供タイム 営業時間内
提供期間:10月1日~11月30日

1 「由布の銀軍鶏」のピアディーナ

- 県産野菜
- 由布産銀しゃも

2 かぼすのパスタ

- 別府湾しらすと花穂紫蘇
- 別府産しらす
- 県産かぼす

所/ 由布市湯布院町川上2413-2
Tel/ 0977-85-8996
営/ 11:00~15:00(LO13:30)
17:00~21:00(LO20:00)
休/ 月~金曜※祝日の場合は営業 P/ 50台



MAPのQRコード

かっぼう
割烹 サトウ



昭和41年創業の割烹料理店。丁寧にとられた和風の秘伝出汁に、おおいた冠地どり、地元野菜の旨味が溶け出した鍋は、シンプルながらも箸が止まらない美味しさ。爽やかな辛味を楽しめる、自家製のゆず胡椒も好みで加えて。

●冠地鶏鍋
梅コース
3,150円
(写真は2人前)

ランチ
ディナー

※前日までの要予約、2名様~

提供タイム 営業時間内
提供期間:10月1日~11月30日

1 ●おおいた冠地どり

2 ●由布産野菜

所/ 由布市湯布院町川上2955-18
Tel/ 0977-84-3414
営/ 11:00~14:00、16:00~21:00(LO20:00)
※変動の場合あり
休/ 火曜※変動の場合あり P/ 8台



MAPのQRコード



日本料理職人の店主が知識と経験を生かし完成させた「ビーフシチュー」は、遠方からわざわざ足を運ぶりピーターも多い人気の一品。ほろほろとほどける柔らかさのビーフと特製のルー、由布産の旬の野菜が絶妙に絡み合う。

1 ゆふの恵みのビーフシチュー

●由布産野菜

2 ゆふの恵みのサラダ

●由布産野菜

●ゆふの恵みの **ランチ**
ビーフシチューセット
1,800円

提供タイム 営業時間内
 提供期間:10月1日～11月30日

所/ 由布市挟間町鬼崎834
 TEL/ 097-583-0388
 営/ 11:00～14:00
 休/ 火・水・木曜 P/ 8台



MAPのQRコード



色とりどりの地元野菜のきらめきに、思わず笑顔が溢れる「合わせ箱」。メインはおおいた和牛(山)か、季節の魚のりゅうきゅう(海)から選ぶことができる。郷土料理を独自にアレンジした「茄子のこねり」もここだけの味。

1 ●おおいた和牛(山)

2 ●由布産野菜各種

3 こねり

●由布産なす

●合わせ箱 **ランチ**
(山)(海)
2,500円

提供タイム 11:00～15:00
 (LO14:00)
 提供期間:10月1日～11月30日

所/ 由布市湯布院町川上2850-5
 TEL/ 050-3468-7220
 営/ ランチ11:00～15:00(LO14:00)
 デイナー18:00～22:00(LO21:00)
 休/ 火・水曜 P/ 10台

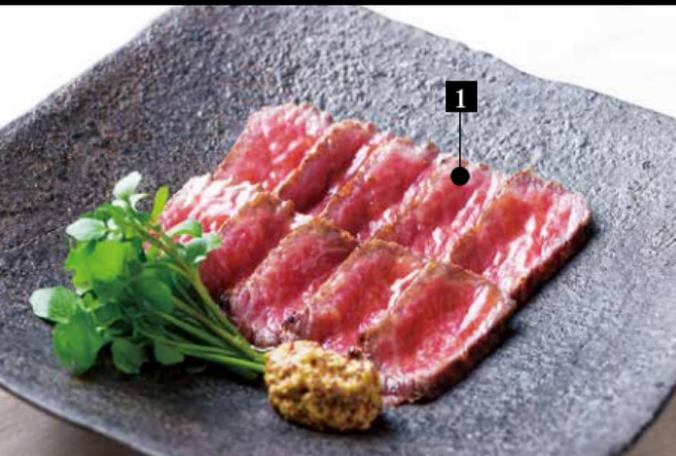


MAPのQRコード

山家料理 湯の岳庵

由布市

お食事処



1 ●おおいた豊後牛

旅館「亀の井別荘」の庭園内に建つ食事処。おおいた豊後牛の旨みを低温の温泉熱で引き出した一品は、旅館の先代主人が考案した料理が原点となる。味付けにはシンプルな特製ソースが用いられているが、お好みで粒マスタードもどうぞ。

●豊後牛の温泉蒸し 1,760円

ランチ

ディナー

※11月以降は、料金を変更する場合あり

提供タイム 営業時間内 提供期間:通年※2023年10月下旬まで改装工事のため休業

所/ 由布市湯布院町川上2633-1 亀の井別荘庭園内

TEL/ 0977-84-2970

営/ ランチ11:00~15:00、一品料理・デザート15:00~17:00、

コース・一品料理17:00~22:00(L021:00)

休/ 不定 P/ 30台



MAPのQRコード

山里料理 葡萄屋

由布市

お食事処



肉の旨味を封じ込め、香ばしさが溢れる「網焼き重」は、おおいた和牛ならではの贅沢な味わいと柔らかな口あたりが魅力。煮物や季節の小鉢などの一品には、禅寺の保養所として創業した宿のルーツである精進料理の心が光る。

●夕暮れ

ディナー

おおいた和牛の
網焼き重コース
5,775円

※要予約

提供タイム 17:30~19:00

提供期間:通年

1 網焼き重

●おおいた和牛

2 田舎風煮物

●由布産野菜

●由布産しいたけ

所/ 由布市湯布院町川上2731-1 玉の湯内

TEL/ 0977-84-2158

営/ 17:30~21:30(L019:30)

休/ なし P/ 30台



MAPのQRコード



まるでステーキのようなハンバーグは200gもあり、その上には同じくおおいた和牛のスライスが添えられている。仔牛の骨と香味野菜を数日間かけてじっくりと煮込むデミグラスソースも美味しく、思わずライスに手が伸びる。

- 1** おおいた和牛のハンバーグ
デミグラスソース
●おおいた和牛

- 2** ●由布産米

●ランプ舎セット ランチ
1,815円

提供タイム 営業時間内
提供期間: 通年

所/ 由布市湯布院町川上1561
TEL/ 0977-84-3011
営/ 11:00~14:30(LO13:50)
休/ 火曜※祝日の場合は営業、翌日休み P/ 10台



MAPのQRコード

料理店・居酒屋 八縁

やえん



脂肪が少なく締まりがあり、旨みとコクの強い大分の特産地鶏の食べ比べを楽しめる。メニューは大葉入りの水餃子が珍しい「豊の軍鶏水餃子鍋」に、王道の「豊の軍鶏鍋」、香ばしく燻された「豊の軍鶏炭火焼き」の3品が揃う。

- 1** 豊の軍鶏水餃子鍋
●大分市産大葉
●由布産豊のしゃも

- 2** 豊の軍鶏炭火焼き
●由布産豊のしゃも
●県産小ねぎ

●豊の軍鶏炭火焼き ディナー
2,580円、
豊の軍鶏鍋(中)
1,920円、
豊の軍鶏水餃子鍋(中)
1,200円

提供タイム 営業時間内
提供期間: 通年

所/ 由布市湯布院町川上3731-15
TEL/ 0977-85-3080
営/ 17:00~22:30(LO21:30)
休/ 月曜、第4日曜 P/ なし



MAPのQRコード



1日1組限定(2~6名)のイタリアン。おおいた和牛をじっくりと3時間かけて煮込み、旨みを引き出したラザニアが主役のコースでは、県産しいたけをたっぷり使ったポタージュや前菜、旬の果物によるデザートが脇を固める。

●豊後ラザニア ランチ
コース
3,300円

※完全予約制
(2名~3日前までの要予約)

提供タイム 営業時間内
提供期間:10月10日~12月7日

1 おおいた和牛のラザニア
●おおいた和牛

2 大分椎茸のポタージュ
●県産しいたけ

所/ 速見郡日出町豊岡915-30
TEL/ 090-7980-6416
営/ 11:00~14:00
休/ 日曜 P/ 4台



MAPのQRコード



1 城下かれい棒ずし
●城下かれい

2 ●日出産野菜

老舗割烹の技を尽くした城下かれいの棒ずしを、店内と持ち帰り(単品)で楽しめる。肉厚な身は淡白ながらも噛むほどに旨みが広がり、寿司の上を城下かれいの肝などをかぼすの絞り汁と和えた、手作りの薬味が彩っている。

●城下かれい棒ずしランチ 4,620円 ランチ
●城下かれい棒ずし(単品・持ち帰り) 4,320円

※前日までの要予約、持ち帰り(単品)は当日予約可能

提供タイム 11:30~15:00※持ち帰りは終日 提供期間:10月1日~11月30日

所/ 速見郡日出町2573
TEL/ 0977-72-2037
営/ 11:30~L20:00(ランチ~15:00)
休/ 火曜※祝日の場合は営業 P/ 4台



MAPのQRコード

もっと食べよう!

大分市の美味しい「料理」&「産品」の紹介!

詳しくは、それぞれの
公式HP(二次元コード)にアクセス!!



にら豚PR大作戦



りゅうきゅうPR大作戦



大分市しいたけ大作戦



おおいた
香り野菜PR大作戦



Oita Birth
大分市ブランド認証





<https://www.bungoryori.jp>

公式HPやSNSもチェック! [豊後料理](#) [検索](#)

大分市農政課 TEL.097-537-7025

