

おかげ横丁のお食事処

伊勢にみえたら横丁でお食事と。料理人が季節を大切に、目利き腕利きで伊勢の味をお出ししています。

名物

1 すし久 《てこね寿し》
名物てこね寿しはじめ、伊勢芋の麦とろろなど、伊勢路の郷土料理が味わえます。
建物は、明治二年の遷宮時に出た宇治橋の古材が使われ、伊勢の貴重な文化資産でもあります。

2 ふくすけ 《伊勢うどん》
名物伊勢うどんの店。
ふくすけのタレは、たまり醤油に昆布や鰹節などの天然のダシを利かせた自家製です。ほどよい甘味のあるまろやかな味わいです。

洋食

3 はいからさん 《ハシライス、ハンバーグなど》
文明開化の香り漂う洋食屋。
はいからさん特製のデミグラスソースは、ハシライスやハンバーグなどの看板メニュー。喫茶としてもお過ごしいただけます。

喫茶

4 五十鈴川カフェ 《コーヒー、スイーツ》
厳選したコーヒー豆を、昔ながらのネルドで抽出してスッキリとした味わいに仕上げました。
コーヒーの味とともにどの席からも五十鈴川の眺めをお楽しみいただけます。

肉料理

5 豚捨 《牛丼、牛鍋など》
ユニークな屋号は、牛肉が美味しくて豚肉を捨てたことに由来するとか。
牛丼、牛鍋を味わっていただければ食事処で、持ち帰りもできるコロッケは名物になっています。

6 おかげ横丁もくとん 《とんかつ》
伊賀の里モクモク手づくりファームのとんかつ専門店です。
地元で育てた豚を使った揚げたての厚切りとんかつと、自家製だれの豚かば丼などをお楽しみいただけます。

魚介料理

7 海老丸 《漁師料理》
旬魚のてこね寿し、漁師汁など、伊勢志摩の漁師料理の店です。
地魚はじめ伊勢海老や鮑など、この土地を代表する旬の味覚も満喫できます。

8 横丁君家 《にぎり寿司》
伊勢湾や志摩半島近海を中心に、全国各地の選りすぐりの魚介をネタに本格にぎり寿司をどうぞ。
ご当地ならではの松阪牛にぎりもおすすめです。

9 伊勢角屋麦酒内宮前店 《牡蠣料理》
伊勢の地ビールを料理と一緒に美味しく飲んでいただけます。
冬期は鳥羽の浦村産牡蠣、夏期は岩牡蠣など、一年を通して牡蠣料理をお楽しみいただけます。

麺処

10 浪曲茶屋 《そうめん》
こっけいに踊る招き猫が目印の、手延べそうめんの店。
浪曲を聴きながら、夏はそうめん、冬はにゅうめんをお召し上がり下さい。県内の銘酒もとり揃えています。

11 横丁そば小西湖 《ラーメン》
松阪牛はじめとする素材をじっくり煮込んで仕上げるスープが自慢。
オーブンで時間をかけて焼いた後、ゆっくり冷やして味を落ち着かせた特製の焼豚も人気です。

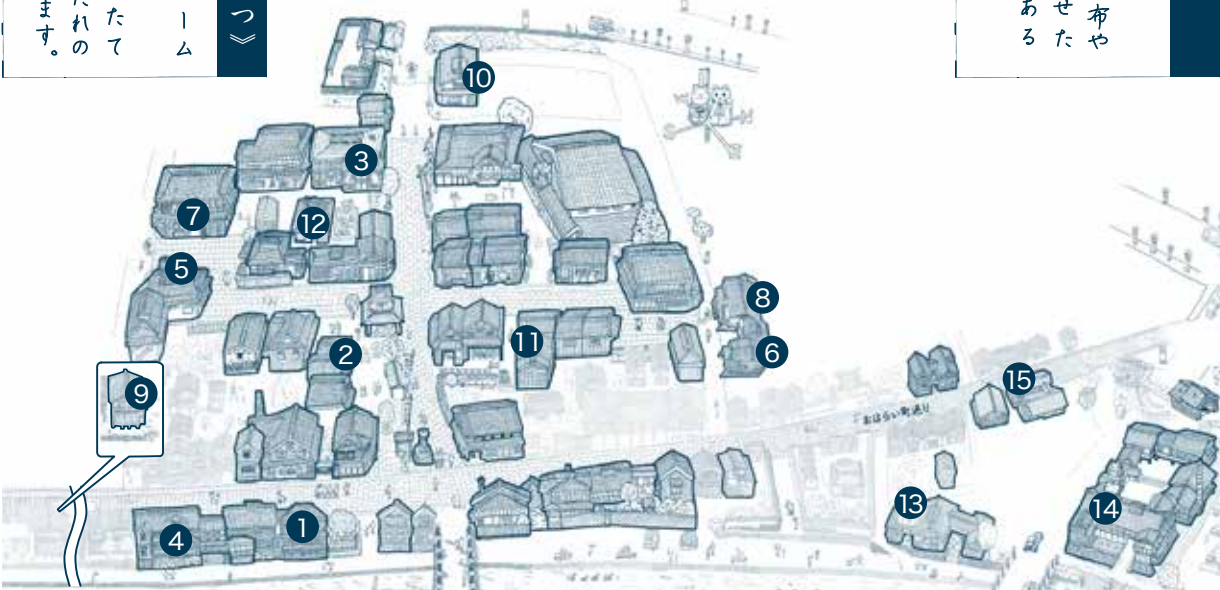
12 団五郎茶屋 《そば、おにぎり》
風味豊かな戸隠しそば、山形庄内の特別栽培米のおにぎりがおすすめの道中茶店。
夏は赤福氷、冬は赤福ぜんざいもあります。

ご飯

13 とうふや 《豆腐と穴子料理》
五十鈴川の畔に佇む豆腐料理の店。
職人が作る風味豊かな「寄せ豆腐」と「季節豆腐」を一度ご賞味下さい。
国産あなごの料理もどうぞ。

14 野あそび棚 《季節料理》
春は堤の桜、夏は五十鈴川の清流、秋は神路山の紅葉、冬は澄んだ空に渡り鳥。四季の移ろいを感じながら、開放感豊かな雰囲気と季節料理で「野遊び」気分を味わって下さい。

15 横丁まめや 《農村料理》
豆腐やおから、味噌など大豆を中心に、肉や魚などは一切使用しない農村の素朴な家庭料理ばかりです。
食材のほとんどは、三重県勢和村の大自然の中で育ち収穫した新鮮な野菜や山菜などです。



【夜間営業のご案内】

- すし久：20時まで（毎月朔日・末日、火曜日夜営業なし）
- とうふや：20時まで（毎月朔日、水曜夜営業なし）
- 横丁君家：22時まで（20時以降は要予約、水曜夜営業なし）
- 伊勢角屋麦酒内宮前店：20時まで（木曜夜営業なし）
- おかげ横丁もくとん：20時まで（火曜日夜営業なし）

おかげ横丁を
もっと楽しもう

スマートフォン版



<http://www.okageyokocho.co.jp/sp/>