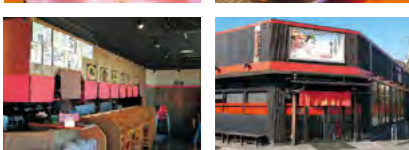


津名エリア 和食 中華 テイクアウト 銀麺



「とんこつ」にこだわりを持ったラーメン店(セットメニューではなく、単品で勝負しています!)



口コミ

「こってり」を味わいたく訪れたお店。選んだラーメンは「こってりチャーシューラーメン」(980円)。麺の固さ、ねぎ、背油も希望が...

ランチタイム(11:00~15:00)ではラーメン注文すると、ご飯一杯無料(セルフ)

店舗情報

住所 洲本市安町平安浦 1979-1 営業時間 昼 11:00~15:00 夜 17:30~20:00

津名エリア 和食 魚料理 寿司 春夏秋冬いし井



ジャンルは割烹・小料理、魚介料理、海鮮料理となっていますが、小料理屋の風情漂うアットホームな雰囲気。



口コミ

今回はコースで頂きました。淡路島の魚介類を中心に、食材や調理方法にとことんこだわり、手間暇と愛情をかけて作られていると感じました...

私は2つお勧めします。まず、とうもろこしだんごです。最初はサクサクで出汁に溶けてくとトロトロになって何とも言えない味でした...

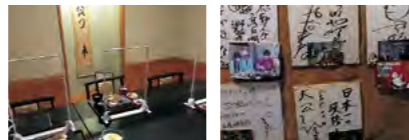
店舗情報

住所 淡路市志筑 1882-2 営業時間 12:00~14:00(前日まで要予約) 17:00~22:00

津名エリア 肉料理 テイクアウト 株式会社レストラン大公



日本建築のお店の店内に入れば、数々の優良賞トロフィーが目に届く。奥からはジュシーなおいが漂う。和風感・椅子席が落ち着いた食事ができます。



口コミ

大公さんといえば以前よりお肉がおいしいと評判ですが、お店に入った時室礼(受賞の盾や牛肉の部位の表示等)で何を売りにしているか改めてよくわかりました...

牛肉のお店の名の通り献立ステーキが主でとても柔らかく味も素晴らしい。ステーキが主でとても柔らかく味も素晴らしい...

一口食べると、すごく柔らかく口の中でトロりとろけるお肉でした。味噌ダレとすごくマッチ、淡路玉ねぎ柔らかく甘いポン酢ダレにいただきました...

店舗情報

住所 淡路市志筑 2821-1 営業時間 11:00~20:30 (LO20:00) 定休日 火曜14:30より (LO14:00) (火曜が祝祭日の場合は翌日)

新規起業支援事業補助金

新規起業支援事業

新規起業者の開業による地域経済の活性化及び市内の空き家、空き店舗等の解消による商店街等の活性化を図るため、市内で新たに起業される方を「新規起業支援事業補助金」により支援します。

1. 補助対象者

市内で新たに起業される方で、淡路市商工会の経営指導等により推薦を受けられる方 ※淡路市商工会が開催する新規起業家セミナーや商工会が推薦する経営アドバイザーによる起業及び経営に関する指導受講が必須

2. 補助対象業種

地域の屋間のにぎわいづくりに適した小売業、飲食業、サービス業

3. 補助の内容

- ◆初期投資支援 開店に必要な内外装工事や機械設備費用の対象経費の3分の1以内(補助金の上限は70万円) ※店舗改装等については、市内業者施工 ※持家として購入し、改装等を行った場合については、補助金の上限は100万円

- ◆店舗等賃借料支援 開業後1年以内の営業に必要な店舗等賃借料の3分の1以内(補助金の上限は年間30万円)

4. 補助金申請に必要な書類

- (1) 補助金交付申請書 (2) 起業計画書 (3) 収支予算書 (4) 淡路市商工会の推薦書 (5) 事業に係る見積書 等

お気軽にご相談ください。

お問い合わせ

補助金の活用を希望される方は、事前に淡路市商工会(電話0799-62-3066)または淡路市商工観光課(電話0799-64-2542)にご相談ください。

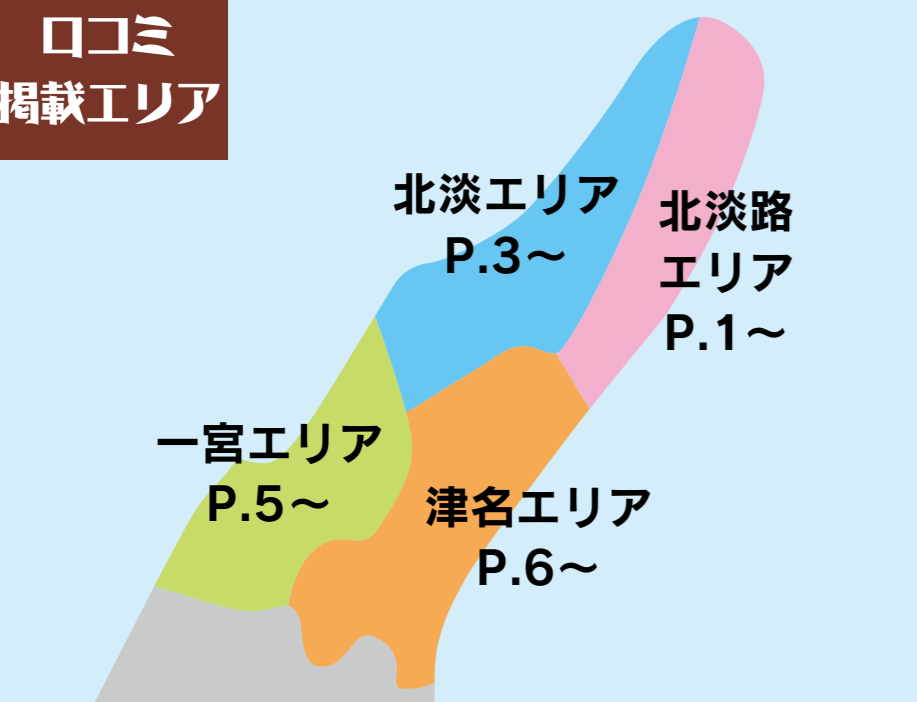
地元の人しか知らない情報をお届け! 淡路島のうまいもん口コミ情報

淡路島のうまいもん 口コミ情報 地元の人しか知らない情報をお届け! 淡路島のうまいもん 口コミ情報

新型コロナウイルス感染予防対策実施店 店内の除菌・清掃 店内の定期的な換気 スタッフのマスク着用 スタッフの検温・体調管理

さらに情報満載! 淡路市商工会ホームページ「淡路島ええもんうまいもん情報」もチェック! 「★お気に入り」登録をすれば、自分だけのMYプランを作成できます。

発行者/淡路市商工会 TEL:0799-62-3066



【注意事項】 ※営業時間につきましては通常の営業時間を表記しております。 ※本事業にご参加していただいた事業所のみ、掲載をしております。

北淡路エリア 洋食 テイクアウト cafe スパイス 589



口コミ

スパイスの使い方が絶妙で、決して辛いのにの食べているうちに汗がじわっと出てくるのが不思議。新陳代謝が良くなっていることを実感できる。

すじカレー(700円)は、辛すぎないのにこくがあって、老若男女にオススメ! 15種類以上のスパイスが入った本格派カレーが、15雑穀米によく合います。

【モーニング】は、400円でブレンドコーヒーに、バタートースト・ココットエッグ・ミニサラダがきます。(紅茶も選べます)

店舗情報

住所 淡路市久留原 1225-1 営業時間 6:00~19:00 定休日 木・金曜日 支払方法 現金のみ

北淡路エリア 宿泊 洋食 肉料理 魚料理 テイクアウト ペンション プラージュ



1日1組限定、癒しの時間がゆったり流れる、浜辺のペンション。アットホームで素敵なお店。

口コミ

おすすめ商品のお造り三種盛り&淡路牛ローストビーフセット(1,800円)を注文したのですが、淡路産の素材をふんだんに使いひと手間かけた商品ですごく美味しく大変満足しました。

淡路島の新鮮な食材を使ってありステーキも柔らかくてとても美味しかったです。デザートも手作りですごく美味しいです。

前菜の脂の乗ったこの時期の鰻はたんぽろで、焼いた鰻はジェノベーゼを付けて、仮屋漁港で揚がった新鮮な魚介類は刺身と炙りで、同じく移住者のちようけい農園のペペーリーフはサラダで、ステーキに添えるのは蒸して野菜本来の甘みを感じ、メインの淡路牛ステーキも抜群の焼き加減で頂け、米も含め淡路を食べつくせるコースとなっています。

淡路島在住者ランチ限定プラージュメンバーズカードに会員登録すれば ランチ全品10%off

店舗情報

住所 淡路市釜口 1973-2 営業時間 11:30~14:00 定休日 月・火曜日 支払方法 現金のみ

一宮エリア カフェ・スイーツ 魚料理

Café Marukou ☎0799-70-1671



西海岸沿いに面しており、店内から播磨灘が一望できる。時間帯によっては、夕日が非常にきれいなロケーション。



口コミ

今回、お魚御膳 (1,650 円) を頂きました。ご飯は、どんぶりメニューとしてもある「釜揚げしらす丼」のミニバージョン。しらす丼は、特製で味付けされており、すだちを絞る事で味に変化が楽しめます。メインの魚料理は、地元漁港でとれたお魚の煮つけ、家庭的な味付けで美味しかったです。魚料理は、水揚げされる魚によって変わる日替わりのメニューとなっているので、訪れる度に違ったメニューが発見できるかも。

店舗情報

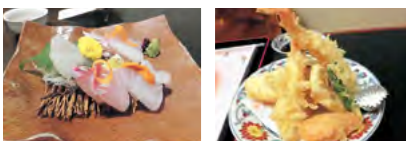
住 所 淡路市都家 1168-2
営業時間 8:00 ~ 17:00
定 休 日 木曜日
支払方法 現金のみ

津名エリア 和食 寿司 テイクアウト

寿司一 ☎0799-62-3312



淡路島近海で獲れた新鮮な食材、旬の食材にこだわった料理。団体もご利用になれる新館も 2012 年にオープン



口コミ

先に造りと天ぷらの盛合せを食べていたのですが、出てきた料理の大きさに驚き全部食べられるかと不安でしたがノンアルコールと共に吸物もついており美味しくいただきました。ご飯の上の錦糸卵の上に海鮮が、大葉の上にもイカとわさびがあり、好物のイクラや数の子をはじめ海の幸が種類も量も多く天ぷらの盛合せも揚げたてで温かく外は寒かったのですが暖かく美味しくいただきました。席も 8 人用の個室を 2 人で利用させていただきました至福の時間を過ごせました。

店舗情報

住 所 淡路市志築 1193-1
営業時間 11:00 ~ 21:00
定 休 日 木曜日
支払方法 現金・各種カード取扱
HP http://susichi.com/

津名エリア 和食 洋食 テイクアウト

がんこおやじ志筑店 ☎0799-62-5084



店内でいただけるのももちろん。お弁当のテイクアウトができます



口コミ

今回、唐揚げ+ハンバーグ定食 (720 円) を頂きました。リーズナブルな価格ではありますが、ボリュームがあって味が濃く、食欲旺盛な方にはとにかかおすすめです!! お店好評の唐揚げも小ぶりながら食べやすい一口サイズにカットしてあり非常においしかったです。評判通りの味で期待を裏切らなかった定食でありました。

店舗情報

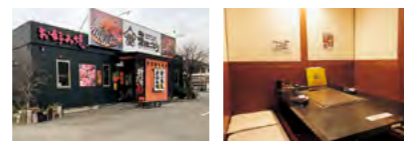
住 所 淡路市志築 1882-1
営業時間 10:00 ~ 20:00、水曜日のみ 10:00 ~ 14:00
定 休 日 水曜日 (但し 14 時まで営業)
支払方法 現金のみ

津名エリア 肉料理 テイクアウト

ええとごどり 大谷店 ☎0799-64-0038



淡路島の食材をふんだんに使った料理をリーズナブルにお届けたいと思っております。



口コミ

私がオススメするのは、『選べるランチ 880 円!!』お好み焼や焼きそば、エビフライ、唐揚げなど、人気メニューの中から 2 つ選ぶことができます。ご飯・お味噌汁・生卵の食べ放題付きでサラダも選べず至れり尽くせりです! 今回は定番のお好み焼きと大きなエビフライをチョイスしましたが、どちらもふわふわ食感なのでベロリと完食しました! おいしい! ポリューム満点! リーズナブル! これはリピートせずにはいられません!

店舗情報

住 所 淡路市大谷 891-1
営業時間 平日 11:00 ~ 15:00 (LO14:30)
夜 17:00 ~ 23:00 (LO22:30)
日・祝 11:00 ~ 23:30 (LO22:00)
定 休 日 年中無休
支払方法 現金・各種カード取扱
HP http://e-tokodori-awaji-ootanai.com/

津名エリア カフェ・スイーツ 洋食

カフェレストラン海 ☎0799-70-1353



オーシャンビューの景色が楽しみ、セルフビルドで自ら建てたログハウスのカフェレストラン。



口コミ

ゆったり座っていただいた料理は、美しく盛り付けられ、シェフこだわりの食材はすべて新鮮そのものでした。前菜の特製手造りドレッシングでいただいた、鯛のカルパッチョ、これだけでお腹がいっぱいになってしまわないかと思うぐらいのボリューム! スープももちろん、メインの淡路牛は最高美味!! 何とデザートも超豪華...最後の香り高いココがあるコーヒーまで文句なし。気さくなシェフと話し込み、時間が過ぎるのをすっかり忘れてしまっただけです。

店舗情報

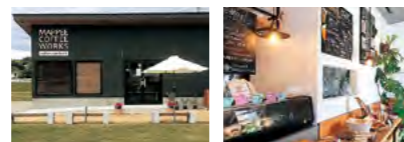
住 所 淡路市志野 634-1
営業時間 11:30 ~ 20:00 (LO19:30)
定 休 日 月曜日 (祝日の場合は翌日)、火曜日
支払方法 現金のみ
facebook https://www.facebook.com/TonkatsuDajiang/

津名エリア カフェ・スイーツ 洋食

MAPPEE COFFEE WORKS ☎0799-70-5297



テイクアウト専門店ですが店外に広い芝生がありテーブルとイスやベンチがあるのでその場で食べることもできます。



口コミ

おすすめの淡路牛ローストビーフサンド (1,200 円) は店主のマップーさんこだわりのパッケージの上にドーンと玉ねぎ型に成形されたローストビーフが乗っていました (驚!) 中はローストされた甘みの増した淡路島産の玉ねぎとマッシュポテト。爽やかな玉ねぎソースと野菜、お肉の相性がバツリです。自家焙煎珈琲やクラフトコーヒー、サンド以外に塩バターパンや食パンの販売もあります。

店舗情報

住 所 淡路市中田 4080-4
営業時間 9:00 ~ 17:00
定 休 日 火曜日・不定休
支払方法 現金のみ
Instagram https://www.instagram.com/map_cf_works/

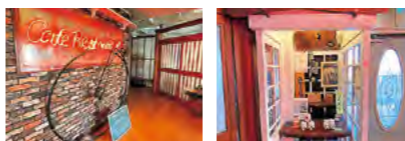
地元の人しか知らない情報をお届け! 淡路島のうまいもん口コミ情報

北淡路エリア カフェ・スイーツ 肉料理

レストラン アメリカ ☎0799-74-4540



朝は 7:30 からモーニング当店自慢の蜂蜜をかけてます。多くのメニューに「セット」があり、サラダとドリンクが付きます。



口コミ

ステーキセット (1,200 円) を注文。肉がやわらかいのと年寄りの身でも噛みやすかった。ソースが甘くて肉に合っている。パイナップルがついていて懐かしい感じがした。最後に珈琲が出るが、舌もほどよくうまい。

店舗情報

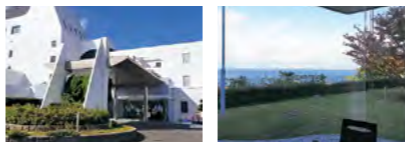
住 所 淡路市釜口 2007-1
営業時間 7:30 ~ 17:00
定 休 日 木曜日
支払方法 現金のみ

北淡路エリア うまいもん 宿泊

かんぼの宿淡路島 レストラン水仙 ☎0799-82-1073



北淡の高台にある設備の整った宿泊施設、オーシャンビューで素晴らしい景観のレストランです。



口コミ

揚げたての天ぷらが、からっとあげられていて、おいしかったです。また、絶景の中で食べる淡路島御膳 (1,600 円) は非日常感を味わうことができました。

店舗情報

住 所 淡路市富島 824
営業時間 11:00 ~ 15:00 (LO14:00)
17:30 ~ 21:00 (LO20:30) ※要予約
定 休 日 不定休
支払方法 現金・各種カード取扱
HP https://www.kanponoyado.japanpost.jp/awajishima/index.html

北淡路エリア 洋食 テイクアウト

のじまスコラ レストランテ・スコラ ☎0799-82-1820



開校した小学校をリノベーションした複合観光施設。



口コミ

淡路島でとれた魚、野菜を使い 1 品 1 品手間暇かけてだしを取ったりして作られており、野菜の飾り切りなど見た目とても綺麗で食べるのがもったいないくらいです。お肉も柔らかく口の中で溶けていきます。また、食べにいきたいです。

店舗情報

住 所 淡路市野島 843
営業時間 11:30 ~ 15:00 (LO14:00)
18:00 ~ 21:00 (LO20:00)
定 休 日 水曜日
支払方法 現金・各種カード取扱
HP https://www.nojima-scuola.com/

北淡路エリア 魚料理 テイクアウト

明石焼き 志田 ☎0799-82-0402



地元富島のタコを使っていて、だしがとても美味しい! 牛肉のたたきもおすすです。



口コミ

明石焼き (600 円) に関しては、ふわふわで特製だしを絡ませると更に美味しくなりました。和牛たたきは鉄板で表面を一度じっくり焼いて焦げない心配で見つけていましたが、いざ食べてみると外はしっかりと焼いてあり、中は絶妙なレア加減でした。玉ねぎとの相性もバツリで 2 人で何ったのですがすくすく無くなりました。次は絶対にビールを飲みたいです。

店舗情報

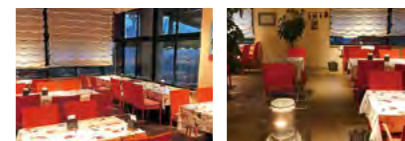
住 所 淡路市富島 1993
営業時間 12:00 ~ 22:00
定 休 日 不定休・年末年始
支払方法 現金のみ

北淡路エリア 洋食 テイクアウト

のじまスコラ カフェ・スコラ ☎0799-82-1820



開校した小学校をリノベーションした複合観光施設。



口コミ

最初に前菜が出て来ました。新鮮な野菜を味わう事ができ、ドレッシングは非常に美味しかったです。淡路島ピザは、玉葱の風味や淡路島の恵みを存分に味わう事ができ、釜で焼き上げた香ばしいピザは絶品で奥深い食感を楽しむことができました。また、店内のカフェレストランはお洒落な雰囲気です。また来店したいと思うような店のつくりでした。

店舗情報

住 所 淡路市野島 843
営業時間 11:00 ~ 18:00 (LO17:30)
定 休 日 水曜日
支払方法 現金・各種カード取扱
HP https://www.nojima-scuola.com/

北淡路エリア カフェ・スイーツ 洋食

青海波 海の舎 ☎0799-70-9020



“ソーシャルディスタンス” 洋食レストラン 泉鏡良好 (サンセット) 1、2 階合わせて 80 席



口コミ

土曜日のランチタイムに伺いました。欧風浪漫コース (税込 5,250 円) をチョイス。メインは好んで魚料理等に変更可。最初のサラダからボリュームたっぷり、素材の味が感じられ、新鮮な地元食材でした。

店舗情報

住 所 淡路市野島大川 70
営業時間 ランチ 11:00 ~ 15:00 (LO14:00)
カフェ 14:00 ~ 17:00
ディナー 18:00 ~ 21:00 (LO20:00)
定 休 日 木曜日
支払方法 現金・各種カード取扱
HP https://awaji-seikaika.com/

北淡エリア 和食 寿司 青海波 青の舎 0799-70-9020



沢山の綺麗に飾られた料理が入っている重箱、淡路島産の新鮮な魚で握ったお寿司、揚げたての天ぷら、蒸し、シジミの赤だし、こんなにいろいろ食べれて税別5,200円はお得です。店内もお手洗いも綺麗で安心して食べられます。

私たちは夜ご飯で予約していましたが、おすすめメニューは、ランチのメニューでした。前菜6種、天ぷら4種、寿司5カン、赤だし味噌汁、茶碗蒸しの代わりにかぶらのつみれあなかけです！前菜も木箱の2段仕様とお洒落感でした。どれも旬のお野菜や魚を使って美味しかったです。お値段も手頃な感じでいいなと思いました。

景観が良く、内装もうまく海を利用して作られている。お料理は旬の野菜、魚を使ってどれもこれも美味しかったです。値段もちょうどいいと思います。

楽天ポイントが貯まります。また、食べログからネット予約をすると、Tポイントが貯まります。

店舗情報: 住所 淡路市野島大川 70, 営業時間 11:00~14:00、17:00~21:00, 定休日 木曜日, 支払方法 現金・各種カード取扱, HP https://awaji-seika.com/

北淡エリア カフェ・スイーツ 洋食 肉料理 テイクアウト miele 0799-80-2600



「ミエレ 淡路牛プレミアムグルメバーガー(ポテト付き)」1,480円 淡路牛を使用したこだわりのパテと淡路島産玉ねぎをたっぷり詰めた、直径10cmを超えるボリューム満点のハンバーガー。テミグラスソースと淡路島の卵を使ったタルタルソースがマッチし、噛むほどに肉の旨みと玉ねぎの甘さが感じられる淡路島を堪能できる一品です。付いているポテトもおいしかったです。はちみつを使ったドリンクと一緒に食べるのもおすすめです。

ミエレの店舗利用で、ミエレから車で3分にある劇場「波楽亭」の割引チケットがもらえます。

イタリア語で「はちみつ」を意味し、海が一望できるオープンデッキの白い建物と爽やかな海沿いのカフェ。淡路島の食材とはちみつを使用した大人から子供まで楽しめる料理やスイーツが揃っています。

店舗情報: 住所 淡路市野島壘浦 785-9, 営業時間 平日 11:00~19:00, 土日祝 10:30~19:00, 定休日 火曜日, 支払方法 現金・各種カード取扱, HP https://www.miele-da-scuola.com/

北淡エリア カフェ・スイーツ 洋食 テイクアウト クラフトサーカス 0799-82-1855



淡路島のたこがたっぷりって、地元ハーブを使ったジェノベーゼの香りが食欲をそそるピッツァ(2,480円 税別)。チーズもおいしくて、2人前ですが、直径40cm程あり、とても大きくて1枚で大満足。淡路島の食材を楽しめる1枚です。また、本日のスープのじんじゅんスープの甘さがピッツァと良く合いました。ピッツァは10種類あり、淡路島の食材を使って毎回どんなピッツァを食べようか迷います。

淡路島のたこ地元ハーブのジェノベーゼピッツァを頂きました。生地はクルスピー生地、プリプリのたこ、ハーブ、バジルソース、プチトマトそしてチーズのバランスが良かった。特に淡路島のたこはホントにプリプリ！大きさは配達ピザで言うと同じサイズ、3人で注文したが、結構ボリュームがあって、食べ応え満点。デリバリーと違って、焼きたてピザは味も風味も最高だった。

クラフトサーカスで食事をする、劇場「波楽亭」の割引チケットももらえます。

店舗情報: 住所 淡路市野島林 2-2, 営業時間 平日 11:00~18:00, 休日 11:00~18:30, 定休日 木曜日, 支払方法 現金・各種カード取扱, HP http://www.awajicraftcircus.com

北淡エリア カフェ・スイーツ 洋食 肉料理 テイクアウト オーシャンテラス 0799-82-1907



淡路島で採れた新鮮な野菜を使ったサラダに、さっぱりとしたオニオンドレッシングで包まれて、どの野菜を取っても美味しい。メインの前には「6種の温野菜盛り」を食べれば満腹感いっぱい！メインは「リブロース」のステーキ！このメインは、お店の中央にある大きな鉄板で、自分自身で肉を焼くことができました！切るたびに肉汁が溢れ出しタレをつけて口の中に入れてと肉の旨味がふあっと広がって、なんとも幸せな気持ちに。素敵なお肉にありがとう。淡路島の素敵なお肉の1ページ。

料理はステーキのコース(6,700円) 前菜のサラダは新鮮でパンは外がカリッと中はふんわり、6種の小鉢はどれも異国感を感じさせ途中のカレーライスはスパイスが効いてどれも美味しくいただきました。メインのステーキは鉄板で自分で焼く形式でちょっと手間でしたが、お肉はとても美味しく、デザートも満足のコースでした。

淡路島産のお肉を使っており、とても柔らかく美味しかったです。また、自分で焼くスタイルであったため、自分の好みの焼き加減にすることができ、楽しみながら食べることができました。お肉のサイズも食べやすいサイズで良かったです。

店舗情報: 住所 淡路市野島壘浦 816, 営業時間 11:30~15:00、17:00~21:00, 定休日 木曜日, 支払方法 現金・各種カード取扱, HP https://ocean-terrace-awaji.jp/

北淡エリア 和食 そばカフェ生田村 0799-70-1478



おそばはもちろん、おすすめだったまごかけご飯もセットで注文しました。(1,100円) まごにもこだわりがあるそうで菊の花と名前のついたものを使用。さっぱりとした味わいでいくらでも食べられます。おそばもお客さんの人数を見ながら「打ちたて」「挽き湯」にこだわられており、最後の蕎麦湯まで美味しく頂けました。

山奥にある隠れ家的なお店中には薪ストーブがあり、おしゃれな店内でした。何より、そばが風味豊かで最高でした。最初は何もつげずに食べ、そば本来の味が楽しめ、次はつゆにつけて食べると、また違った風味が楽しめました。お車で行くときは道が狭い所があるので気を付けて！

店舗情報: 住所 淡路市生田畑 152, 営業時間 11:00~15:00, 定休日 土日祝日以外, 支払方法 現金のみ, HP http://ikutamura.web.fc2.com/

北淡エリア 和食 兵部 0799-82-0061



事前予約して5,000円のコース料理を頂きました。鯛を中心に新鮮な魚のフルコースでした。刺身はもちろん新鮮で美味しい歯ごたえ。新鮮だから魚の臭みはまったく感じませんでした。それに特に美味しかったのは鯛しやぶ。鯛の身がとても甘く感じました。それ以外にも鯛のフライや焼塩鯛のそぼろがのった伝統的なお寿司などボリュームがあって大変満足しました。

コース料理のみの予約制でお昼に伺いました。5,000円のコースで3品と刺身とご飯(ちらし寿司)を頂きました。地モノの刺身が非常に美味。予約した当日にあがった地魚を提供してくれるらしく、新鮮で身がプリプリで最高でした。

店舗情報: 住所 淡路市高島 1457, 営業時間 11:00~22:00, 定休日 不定休, 支払方法 現金のみ

地元の人しか知らない情報をお届け！淡路島のうまいもんロコミ情報

北淡エリア 中華 テイクアウト あわ路飯店 真心(マミー) 0799-82-0219



おすすめであった、スタミナ定食(800円)を注文しました。ニンニクの香りがきいており、食欲が抜群に刺激されました。シャキシャキの玉ねぎとジューシーな鶏肉とレバーが入っており、女性の方にもおススメです。自分は冬に伺いましたが、夏にスタミナをつけたい時に注文させてもらいたいと思います。

おすすめ料理のスタミナ定食を頂きました。来た瞬間から食欲をそそるニンニクの良い香りが際立ちました。一口食べてみると、ニンニクの香りが口いっぱいに広がって止まりませんでした！野菜もたくさん入っており栄養満点の定食でした！

淡路島牛丼をいただきました。甘いたれが牛肉と玉ねぎに絶妙にからみ、ボリュームもありましたがペロリと完食。絶品でした！

店舗情報: 住所 淡路市富島 1660, 営業時間 11:00~15:00、17:30~22:00, 定休日 水曜日, 支払方法 現金のみ

北淡エリア 洋食 テイクアウト 食房 NICE 0799-82-2880



店内は、昔ながらの洋食屋さんのような、落ち着く空間。笑顔の素敵なマスターとスタッフに迎えられ、おすすめのパスタコース(1,750円)をいただきました。グラノーラ入りのコンソメスープはじまり、9種類のサラダ・パスタ4種類のデザート・飲み物、どれもとてもおいしかったです。平日のお昼に邪魔でしたが、島外からのお客様もみえました。また、夕方になると播磨灘に沈む夕日を眺めながらのお食事が人気のようです。

今日は淡路牛ヘルコース(3,300円)を予約して行きました。さつまいものスープから始まり、サラダのお皿、メインのヘレのお皿、私はパンを選んでいただきました。ほのかに甘くあっさりとしたスープ。サラダのお皿には野菜以外にローストビーフ、お魚、鶏胸肉、カナッペ等がのって、色んな味が楽しめました。パンもふわふわで美味しい！メインのヘレのお皿にもお野菜が沢山のついて、ソースも3種類あって飽きさせない味でした。盛り付けも綺麗で、贅沢な感じで頂いた料理がお値段も安いのでビックリです。

店舗情報: 住所 淡路市野島壘浦 157-1, 営業時間 9:00~15:00(L014:30) 17:30~20:30(L020:00), 定休日 月曜日, 支払方法 現金のみ, インスタグラム https://instagram.com/syokubou.nice

一宮エリア 和食 魚料理 テイクアウト 淡路島 鼓や 0799-85-0167



水煙蒸して初めて聞いた料理名だったのでどんなものか楽しみにして行きました。丸いガラスの鍋に淡路牛が並べられていたときには「わあ！」とお肉好きのみんな声が出ました。女将さんが徐にお鍋の端からお湯を注ぎ一気に湯気が上がります。安定の淡路牛、美味しいです。お肉の下には、淡路島玉ねぎや白菜、しめじ、えのき、しいたけ等が敷き詰められていて三つ葉が載っています。いくらでも食べられそうな味、どちらのタレも美味しかったです。なんとと言っても演出、見た目が盛り上がりです。その日一番の笑顔でした！

「淡路牛水煙蒸し」配膳されたからの演出で蒸されるときに泡立つ蒸気がこれから食べる楽しみを盛り上げてくれます。ごまだれとポンズ2種類のタレで味わいました。

店舗情報: 住所 淡路市多賀 1119-52, 営業時間 12:00~14:00、17:00~20:00(L020:00), 定休日 木曜日、水曜日不定休, 支払方法 現金のみ, HP http://tudumiya.jp/

一宮エリア 和食 肉料理 テイクアウト 勝泉 0799-85-0648



今回、ロースカツ定食(1,078円)をがついてきました。淡路島ゴールデンポークという四元豚だそうで、猪と豚を四元交配させた豚なんです。肉質は豚よりもさらにきめ細かく、コクと旨味があり、しっとりとした舌ざわりとあま味、特に脂肪の柔らかさは驚くほど。衣もサクサクで、しつこくありません。食べきった後も後味さっぱりで美味しかったです。是非おススメ！

ロースカツ定食をいただきました。外はサクサク中はジューシーで肉の甘さを感じることができました。またソースをつけて食べると味が変化し、ご飯との相性抜群！ご飯もおかわり自由なので食欲旺盛な方は是非おすすめです！！

店舗情報: 住所 淡路市多賀 470-1, 営業時間 11:00~14:00, 定休日 無休, 支払方法 現金・各種カード取扱, HP http://katusen-awaji-izanagi.com/

一宮エリア 和食 テイクアウト 淡路島台所 五感ダイニング そらと海 0799-70-8592



メインが4種類、デザートが5種類の中から選べ、ごはのお替りができ、最初に出てくる豆乳豆腐が、また美味しかった。メインを焼肉にしたらんですが淡路牛で、これもまた絶品だった。やっぱり地元産は身近に感じて更に美味しく頂けました。

私は、メインメニューにサロインステーキのワサビとポン酢味にしました。減茶苦茶美味しかったです。玉手箱に入っている料理も、少しずつ入っていて、女性には喜ばれるものばかりだと思います。予約したので、デザートもサービスでもう一品いただけで得ました。

煮込みハンバーグが凄く柔らかくて美味しかったです。ハンバーグを食べた中で一番美味しかったです。たれとかがたっぷりかかっていて美味しかったです。ご飯の種類は、毎日違うみたいで、この日は鮎原でした。豆乳の、プチプチ？みたいなのが、美味しかったです。

店舗情報: 住所 淡路市竹谷 8-1, 営業時間 11:30~15:00(L0)、17:00~20:00(L0), 定休日 火曜日及び第3週水曜日、木曜日, 支払方法 現金のみ, HP http://maksanpoo.wixsite.com/mysite

一宮エリア カフェ・スイーツ 洋食 cafe & restaurant しぶれっと 080-3774-2025



お勧め商品：Aランチ(1,760円) お店のおすすめ商品です。ハンバーグ、エビフライ、かにクリームコロッケ等単品でも出されているのにセットになっており、お得感が感じらるバツチリでした。特にサラダはシェフ自ら育てた有機野菜を使っており、今日は15種類も野菜が入っていました。その日によって使われる野菜は変わるらしいですが、ドレッシングも専門的な味でおいしかったです。使っている油が違うのか？

大人様ランチと命名されたAランチは、メインにエビフライ、ハンバーグ、カニクリームコロッケの3種類が一度に楽しめる嬉しい。また、有機野菜のサラダの中にあしらわれたピクルスが食欲をそそります。フランス仕込みのシェフがつくる贅沢ランチが手軽に楽しめるので大満足です。今日はフルコースのディナーも頂きました!!

店舗情報: 住所 淡路市多賀 197 淡路市ふるさとセンター内, 営業時間 11:30~14:00/15:00~16:30/ 18:00~20:00, 定休日 木曜日, 支払方法 現金のみ, HP http://awaji-ciboulette.com/