

deepended des gytarret
thru Concert hi
keps thafren deepended des
! pizellars mod thru Concert

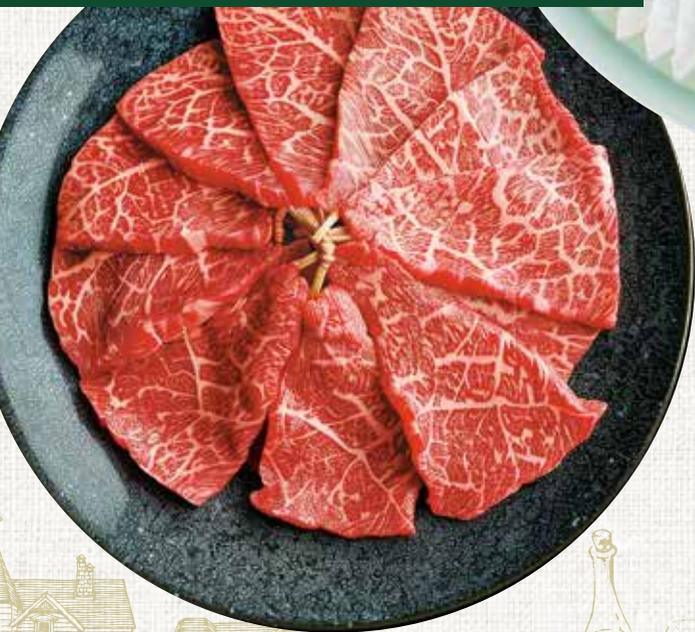


おおいたの味力と出会う



OITA TABLE

オオイタテーブル



*effie - tell ten de curk
Bunmestand vofras*

歩くほど
美味しくなる街
大分市



*Cotes, d'Aldeia, d'Antano.
San-ux, Portantes.*



オオイトテーブル

おおいたの みりよく 味力と出会う

旅の醍醐味は「出会い」そして「食」。
それはまさに万国共通の楽しみ。
言葉が通じなくても
「美味しいもの」は皆を笑顔にしてくれる。
街ごとに違う表情を見せる大分。
海にも、山にも面しているからこそ、
新鮮で豊かな食材とともに街が生きている。
ともに生きているからこそ、
その街に郷土が在る。
大分の「魅力」は
豊かな食材を
その土地の歴史ごと味わう「味力」。
さあ、今日はどの街で
どんな出会いが待っているでしょうか。



とり天

ふんわり揚がった鶏の天ぷらを
酢醤油やポン酢につけていただく、
大分のソウルフード! とり天。
つけダレとともに、
店ごとの違いが楽しめます。



豊後牛



輝かしい実績と歴史のあるブランド牛。
きめ細かい霜降りを持ち、
脂身と赤身のバランスが絶妙で、
一口ごとにとろけます。

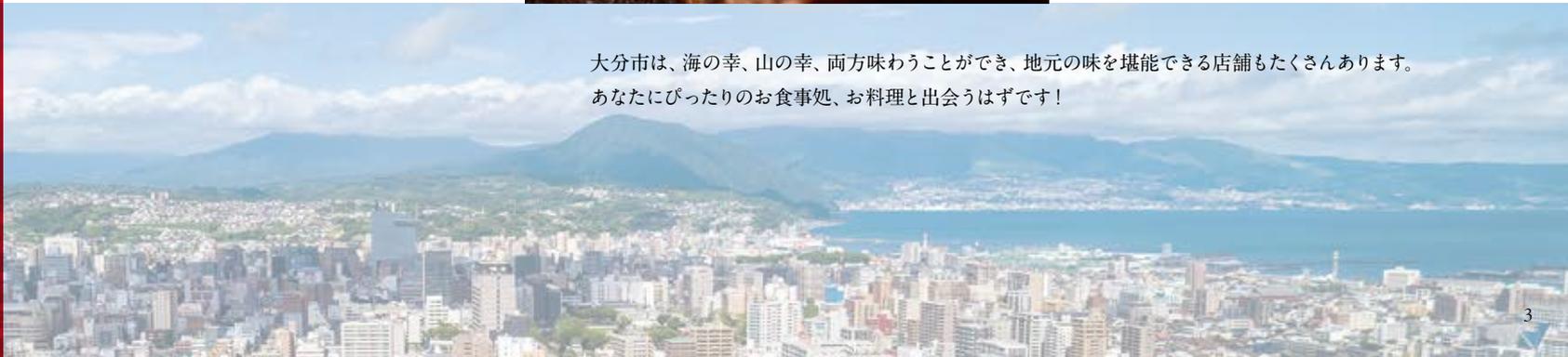


おおいた和牛

品質の高い豊後牛の中でも
美味しさにこだわった農場で育てられた
肉質4等級以上のものだけを
選んだ逸品です。



大分市は、海の幸、山の幸、両方味わうことができ、地元の味を堪能できる店舗もたくさんあります。
あなたにぴったりのお食事処、お料理と出会うはずです!



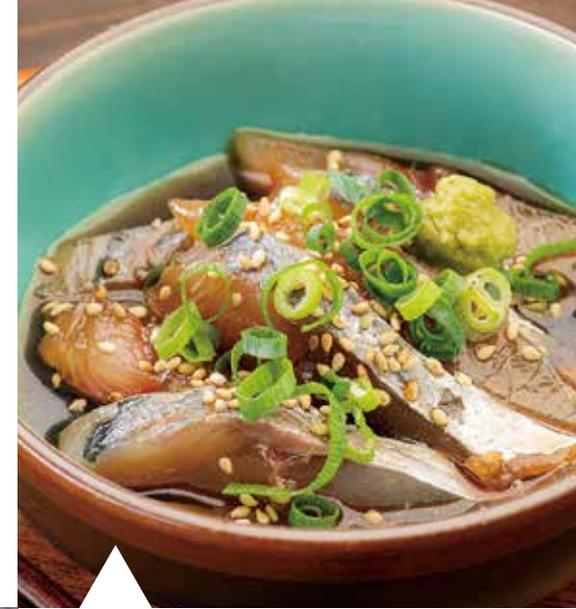
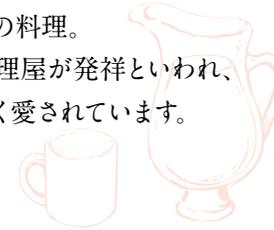
大分ふぐ

大分の冬の味覚といえば“大分ふぐ”。
ふぐは高級な食材として知られていますが、大分では近海の好漁場である豊後水道で獲れるので、上質で美味しいふぐが良心的な価格で楽しめます！



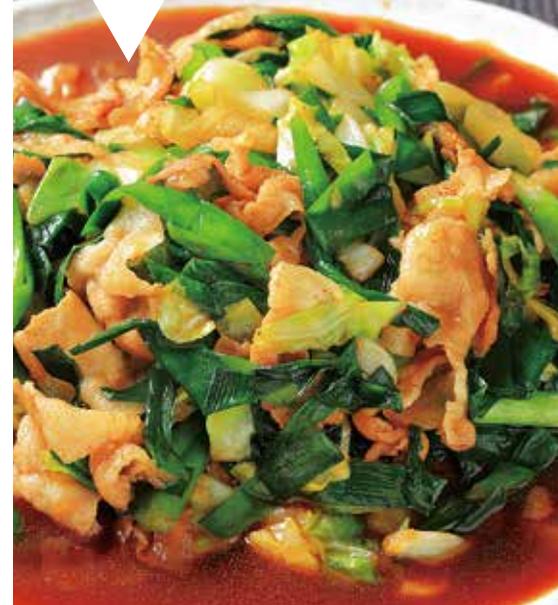
にら豚

大分市特産のにらを使用し、豚肉とキャベツと一っしょに炒める醤油味ベースの料理。市内の中華料理屋が発祥といわれ、大分市民に広く愛されています。



関あじ・関さば

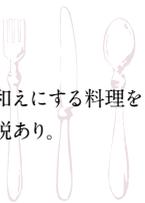
速吸瀬戸と呼ばれる急流の海で一本釣りする関あじ・関さばは、今や全国ブランドの高級魚！地元で味わう本場の味をお楽しみください。



りゅうきゅう

大分でとれた新鮮な魚(ぶりやさばなど)の刺身を醤油やしょうが・ゴマを入れた漬け汁に浸し、しばらく置いたもの。酒の肴にも、また熱々のご飯に載せて「りゅうきゅう丼」にしても美味しくいただけます。

※りゅうきゅうの名前の由来は、ごま和えにする料理を「利休和え」と呼んだことから。諸説あり。



〈ご注意〉

- ・記載された情報は2024年8月現在のものです。情報が変更になる場合もございますので、あらかじめご了承ください。
- ・店舗で提供している代表的な料理のみ掲載しています。その他の料理については、各店舗にお問い合わせください。
- ・掲載している価格はすべて税込表記です。

本パンフレットの使い方

本パンフレットは、大分市の味力に出会えるお店58店舗を紹介しています。お店で食べるのもよし、テイクアウトをするのもよし。あなたにあったお店を探せるパンフレットです。

1 日本料理 うを清



季節の和会席
6,000コースの一例 6,600円
四季折々の大分の幸を堪能できる、創業昭和18年の老舗日本料理店。予算や用途に応じてくれることで信頼も厚く、個室個室、完全予約制。食材を最高の状態で提供するのがモットーで、季節の会席料理は4,400円～。

tel.097-532-1722

大分市千代町4丁目3番8号
昼の部 11:00~15:00 (L.O 14:30)
夜の部 17:00~22:00 (L.O 21:30)
※完全予約制
不定休
150名
3台 ※隣接コインPあり、24h



お店のジャンル

掲載しているお店は [お酒] [カフェ] [食事] の3つのジャンルに分類されています。



提供メニュー

下記の表示があるお店では、大分の特産物や郷土料理が提供されています。〈予約〉と表記されているお店は、事前に予約が必要です。その他、メニューの詳細については、各店舗へお問い合わせください。

●とり天 ●豊後牛 ●おおいと和牛 ●ふぐ
●関あじ・関さば ●にら豚 ●りゅうきゅう

QRコード

各店舗内のQRコードを読み込むとGoogleマップが表示されます。ご来店の際にご利用ください。

テイクアウトのみ テイクアウトのみのサービスになります。

各種対応アイコン

下記アイコンがついているお店では、各種サービスに対応しています。(利用可能アプリは各店舗にご確認ください)



都町 MIYAKOMACHI

1 日本料理 うを清



季節の和会席
6,000コースの一例 6,600円
四季折々の大分の幸を堪能できる、創業昭和18年の老舗日本料理店。予算や用途に応じてくれることで信頼も厚く、個室個室、完全予約制。食材を最高の状態で提供するのがモットーで、季節の会席料理は4,400円～。

tel.097-532-1722

大分市千代町4丁目3番8号
昼の部 11:00~15:00 (L.O 14:30)
夜の部 17:00~22:00 (L.O 21:30)
※完全予約制
不定休
150名
3台 ※隣接コインPあり、24h



2 Bar CASK



ジャックローズ

ジャズが静かに流れる大人の雰囲気の中で、日本パティシエ協会の最高栄誉のミスターパティシエ受賞のマスターが作るカクテルが楽しめるお店。おつまみもこだわりの品ばかりなので、ゆっくりとお酒が楽しめそう。

tel.097-534-2981

大分市都町3丁目2-35
山下ビル2F
19:00~25:00
日曜日・月曜日
22名
なし



3 にくの蔵 焼肉 銀山亭



tel.097-534-4129

40年に及ぶ肉業界の経験から自称「肉追い人」として、おおいと和牛に惚れ込んで、早や焼肉稼業20年。2018年には大分・熊本版のミシュランガイドに掲載されたこだわりの焼肉店。

大分市都町2-6-16
第一ショウアイビル1階
18:00~23:00
不定休
66名
なし



4 Criadera



淡い照明が優しく降り注ぐ店内は、レトロモダンなインテリアがさりげなく飾られ、華厳街にありながら静寂感が包む、「大人の隠れ家」。800種を超えるシングルモルトから女性に人気の旬の果実を使ったカクテルまで、品揃えは豊富だ。

tel.097-513-6510

大分市都町1-1-5 親和ビル3F
19:00~1:00 (L.O 0:30)
日曜、第3月曜
38名
なし



5 クラブ三清



tel.097-536-0311

1名様15,000円～ ※時間制限なし
時間を気にすることなく、大分の夜をお楽しみください。感染症対策も万全に行いお客様をお迎え致します。おもてなしのお席に、時にはお一人でカウンターでゆっくり。

大分市都町3丁目5-23
20:00~24:00
土曜・日曜・祝日
45名
なし



6 第二海源丸



季節のお刺身盛り合わせ
※ご予算に応じて

店内完備の大型生け簀から直接捌く活魚料理は鮮度に自信あり。長年修行した職人の技が光るお刺身やお寿司はもちろん煮物、焼物、揚物まで多彩な料理の数々は食の価値あり。会食、接待、お食事、記念日など幅広い場面でご利用くださいませ。

tel.097-534-9500

大分市都町3丁目6-38
第一ビル1F
18:00~22:30 (L.O 22:00)
日曜日 (祝日は営業)
86名
なし



7 竹善



ふぐのフルコース 8,800円～
ふぐ料理はもちろん、大分の地魚や定番の一品料理も多数揃えております。四季に合わせた旬な料理と日本酒やワインで、ひとときをお楽しみください。

tel.097-537-3593

大分市都町3丁目6番12号 YMビル1階
17:00~23:00
※要予約
日曜日・祝日
30名
なし



8 とりごや 鶏小舎



tel.097-534-8304

大分市都町3-6-6 遠藤ビル1階
閉店22:30 (在庫切れの場合22:00閉店)

日曜・祝日定休 (祝日祭日開ける日もあるので電話で問い合わせください)

33~37名
なし



開業1975年伝統の味を真心を込めて丁寧に焼きご提供致します。

大分のブランド鶏(豊のしゃも)を使った鮮度抜群の生もの、丁寧に仕込んだ鶏料理を是非ご堪能ください。



9 かつぽう 割烹にしおか



tel.097-536-2686

大分市都町3丁目6-10
18:00~22:00 ※完全予約制

日曜日・祝日
84名
なし



落ち着いた佇まいの料亭は、先代の女将から受け継ぐ「真っ白い心での対応」が信条。大分のものを中心に、食材そのものの良さを生かすシンプルな料理と味付けが長年の人気を誇る。

とり天 ●おおいと和牛 ●ふぐ
●関あじ・関さば ●りゅうきゅう 予約



10 スナック 風花



tel.097-533-2988

携帯 080-6504-1229

大分市都町3-6-6 エンドービル1F
19:00~翌日1:00

日曜・祝日 ※事前に携帯までお電話ください

20名
なし



セット料金 3,000円
ドアを開けると「いらっしやいませ」と優しくママが語りかけるその姿は、故郷に帰ってきたかのような郷愁にかられる。地元大分の焼酎をはじめ、ウイスキーも揃っており、おつまみが無料なのうれしい。



11 ぶく亭本店



tel.097-537-0770

ぶくコース 9,900円~ ※サービス料別途

ぶくのシーズンは、予約だけで満席になってしまう日も多い。関あじ・関さばなど大分が誇る海の幸を堪能できます。夏季限定会席料理も好評です。(すべてのお料理要予約)

大分市都町3-7-5
16:00~22:30
※完全予約制

不定休
150名
なし



ぶく ●関あじ・関さば 予約



12 ぶぐ八丁



tel.097-536-2987

夜のぶぐコース 9,900円~ (サービス料別途)

大分市都町2丁目4-11
17:00~23:00(月~土曜)
17:00~22:00(日曜)

※要予約
不定休
宴会人数40名
なし



豊後水道でとれた新鮮な天然物のぶぐを心ゆくまでご賞味ください。専門店ならではの肉厚に切られたぶぐ刺しと、からっと揚がったぶぐの唐揚げがおすすめです。



13 日本料理 ほり川



tel.097-534-0725

大分市都町3丁目5番5号
17:00~22:00

※完全予約制
不定休
100名
なし



大分の味 関あじ・関さば、ぶぐ、城下かきい等を全室(10室)個室で召し上がって頂けます。

とり天 ●豊後牛 ●おおいと和牛
●ふぐ ●関あじ・関さば
●りゅうきゅう 予約



14 BAR 水田屋



tel.097-534-5721

大分市都町2-1-16 赤ビル1階
19:00~翌2:00 (L.O 1:30)

日曜 (連休最終日)、第2第4月曜
40名
なし



オールドボルのウイスキーもおすすめ

創業35年。材料のお酒も上質なものを使用。一つ上のクオリティの一杯をご提供します。スタンダードカクテルはもちろんウイスキー、リキュール、ハーブや野草のカクテルもおすすめ。



15 白杵ぶぐ 山田や 大分都町店



tel.097-533-1777

ぶぐコース 昼は8,800円~、夜は11,000円(サービス料別)~

通年、ぶぐコースはご用意しております。4月~9月までは季節のおまかせ会席や城下かきい、おこげ、はもなど大分のおいしい食材を使用した会席料理もご用意しております(要予約)。お気軽にお問い合わせください。

大分市都町3-1-26
12:00~15:00 (前日までの完全予約制)
17:00~22:00

日曜日(月曜日が祝日の場合は営業、翌月曜日店休)

80名
なし



16 らくてんしよくどう 楽天食堂



tel.097-533-1237

豊のしゃもたつき 980円

「豊のしゃも」[耶馬溪黒豚]など、地元の食材を取り揃えている居酒屋。地魚の刺身、豊後牛すじ煮込み、もつ鍋などの鍋物、大分名物とり天、りゅうきゅうほか豊富なメニューは単品で注文可能。"おひとりさま"も大歓迎。

大分市都町3-4-7 久野ビル1F
17:00~22:00
不定休 (月2回程度)

18名
なし



とり天 ●にら豚 ●りゅうきゅう
●豊後牛 ●おおいと和牛 ●ふぐ
●関あじ・関さば 予約



17 エイチコーヒーアンドワーク Hcoffee&work/ さけみすたんど しゃくどう 食堂イイチ



tel.097-574-6687

使い方自由自在。大分市の新しい観光拠点

ホテル直結で、コンビニと空港行きのバス停も隣接。周辺にはショッピング、官公庁、九州有数の繁華街と利便性バツグン。コワーキングスペース、ランチ&カフェ、夜はネオ酒場とオールラウンドです。

大分市荷揚町2-3ダイワロイネットホテル大分1階
10:00~21:30
カフェ&ランチ11:00~16:30
居酒屋17:00~

日曜日
100名
なし



18 ぶぐ八丁



18 山田や トキ八本店



tel.097-538-3451

鮮度と品質にこだわったコーヒー

世界各国の契約農産物やスペシャルティコーヒーなど鮮度と品質にこだわったコーヒー豆を販売。カフェも併設しており、挽きたて淹れたてのコーヒーや季節に応じた限定ケーキセットなどもお楽しみいただけます。

大分市府内町2-1-4 トキ八本店地下1F
10:00~19:00 (L.O 18:30)

トキ八本店に準じる
8名
あり



19 こちゅう てんち
壺中の天地



- とり天 ●豊後牛 ●おおいと和牛
- りゅうきゅう
- ふく ●関あじ・関さば 予約



tel.097-532-5555

大分市府内町3-7-27
17:00~22:00
星(祝日、土曜) 11:30~14:30
※完全予約制

日曜日
120名
なし



関あじ関さばはもちろん、専門御問屋直送の新鮮で美味しいふくを堪能できる店。落ち着いた雰囲気個室で贅沢な時間を過ごせる。「ふくコース」、「大分名物コース」、「季節のコース」などがある。

20 郷土料理処 こつこつ庵



- とり天 ●豊後牛 ●関あじ・関さば
- ら豚 ●りゅうきゅう
- ふく 予約



tel.097-537-8888

大分市府内町3-8-19
11:30~14:30 (LO 14:00)
17:00~22:30 (LO 22:00)
日曜または連休最終日
なし

なし



創業 50 周年を迎えた郷土料理居酒屋。だんご汁、とり天、りゅうきゅう、やせうま等の郷土料理に加え、関あじ・関さば、ふく等の新鮮な魚介類もおすすめ。外観、内観ともに昭和レトロな雰囲気もお楽しみください。

21 からあげ たかだ屋



tel.097-576-7473

大分市長浜町1-9-6
11:00~20:00
不定休
なし



カツ切 ※写真は500g
名物は「カツ切」。骨から出る旨味と、ニンニク醤油の香ばしさに食欲をそそられます。骨なしにはニンニク味と塩味あり。手羽先、砂ずり、とり皮などその他のメニューも豊富で、いずれも100gから購入可能です。

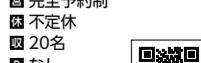
テイクアウトのみ

22 Nouvelle cuisine TAKAHASHI



tel.097-536-0700

大分市府内町2丁目4-22
田中ビル2階
完全予約制
不定休
20名
なし



近年の時代背景も読み解きながらエモーショナルに表現していきます。古き良き日本の食文化を大切に、四季折々の素材、九州の力強い食材を活かしながらひとつひとつ丁寧に心を込めて調理し故郷であるこの土地で記憶の片隅にある情景や風土に思いを馳せ一皿を想像したい。

23 焼とり やわら



tel.097-535-2121

大分市府内町3丁目3-13
D-Style 府内2F
17:00~24:00 (LO 23:30)
なし
80名
なし



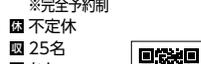
創業以来、低価格の焼鳥は、地元だけでなく、県内外のお客様にご愛顧頂いています。焼鳥以外にも、大分の郷土料理、とり天、りゅうきゅう刺身、中でもオールシーズン人気な水炊きは、食べずにはいられません。気軽に話しかけられるスタッフ一同が、元気にお待ちしております。

24 カフェフランセ ユキ



tel.097-536-2024

大分市府内町3-7-32
グリーンビル府内五番街1F
11:30~14:30 (LO 13:00)
18:00~22:00 (LO 20:00)
※完全予約制
不定休
25名
なし



和牛ヒレ肉とフォアグラのロッシェーニ風
創業 20 年を迎えたフランス料理店。料理はすべてコースで夜は7,000円(税別)から。食の好みや利用目的など一人ひとりに合わせたサービスをしてくれるので、ぜひ事前に予約してお出かけを。

中央町
CHUOMACHI

25 味ふく



- 豊後牛 ●ふく
- 関あじ・関さば 予約



tel.097-535-0123

大分市中央町3丁目2-28
味ふくビル1F
17:00~22:00
不定休
約45名
なし

なし



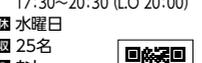
ふく刺し(4人前)
手搾りのカボス果汁をたっぷり使った秘伝のタレで食べるふく料理が評判の店。おすすめの「ふくづくし」は、和え物、刺身、唐揚げ、ふぐちり、ふく寿司、雑炊、デザートと、その名の通り充実した内容だ。

26 あんとれ



tel.097-536-4208

大分市中央町2丁目2-22
豊陽ビル1F
11:30~15:00 (LO 14:30)
17:30~20:30 (LO 20:00)
水曜日
25名
なし



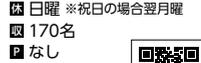
とり天と釜飯御膳 1,250円
地元で長年愛され続けているレストラン。開店当初から人気の「名物とり天定食」930円をはじめ、釜飯付のセットやサイコロステーキ付セットなど、味、ボリューム、値段とも納得のいくメニューを多数取り揃えている。

27 いかや



tel.097-540-5402

大分市中央町4-2-27
竹町西部ビル1F
17:00~22:30 (LO 22:00)
日曜 ※祝日の場合翌月曜
170名
なし



いかの活き造り 3,300円
店内には大型の生け簀を完備しているので、活きたイカが味わえる専門店。透きとおるような「いか活き造り」3,300円のほか、「いかや」名物の足立料理長が作り出した「いかすみクリームコロッケ」770円はぜひ一度堪能していただきたい一品だ。

28 酒食・回



tel.097-532-3477

大分市中央町3丁目4-13
11:30~14:00 (LO 13:30)
※ランチは土曜のみ
17:00~22:00 (LO 21:00)
※完全予約制
不定休
60名
なし



大分づくしコース 5,500円~
大人の隠れ家的な雰囲気の中で、上質な和食とふく料理が味わえると好評の店。職人の技が光る創作料理や旬の素材を厳選した「季節のおまかせコース」3,850円~、関あじ・関さば、りゅうきゅう、とり天などが一堂に味わえる「大分づくしコース」5,500円~など。前日までにご予約をおすすめします。

29 四季の味 ぎんなん



tel.097-537-3528

大分市中央町3-6-1
11:30~14:30 (LO 13:30)
17:30~22:00
日曜夜 ※月曜が祝日の場合は営業し、月曜夜が休み
25名
なし



季節の会席コース 6,600円~
本格的な日本料理を提供する割烹店。日本全国から取り寄せた旬の食材、酒を、大将の「腕」と「トーク」で楽しめます。1人でも気軽に立ち寄れます。個室を希望する場合は予約がおすすすめ。

30 てんし はしご 天使の梯子



●とり天 ●豊後牛 ●おおいた和牛
●関あじ・関さば ●りゅうきゅう



tel.097-536-4777

お気軽にどうぞ
お客様のご要望に応じ、満足度
を重視致します。

大分の郷土料理を含む、地産
地消のものを取り入れ大分名
物関あじの姿造りなど和食に
特化した店。

■大分市中央町1-3-24
糸永ビル1F
■17:00~23:00
(L.O.フード22:00、ドリンク22:30)

■不定休
■150名
■なし



31 ふぐ良 別館



●ふぐ



tel.097-537-7098

ふぐちりコース

創業50年信頼と実績老舗の
技量に魅せられて語り継がれ
てきた「ふぐ良」卸元直送に
よる安心の価格と確かな品質
で県内外のお客様に愛され続
けてきた上質な味とおもてな
しを存分にご堪能ください。

■大分市中央町3丁目6-26
■17:00~22:00
(L.O. 21:30)

■月曜日
■110名
■なし



35 なんばんごーりーかん 南蛮珈琲館ホルトホール店



ポルトガル伝統のタルトが
再現されました。

大分県の本社工場にて、自家
焙煎をしております。月産
45トン大型焙煎機を使用し
ております。世界のコーヒー
豆焙煎加工により、多様な
コーヒー豆の販売をおこなっ
ております。

tel.097-545-8844

■大分市金池南1-5-1
■10:00~18:30 (L.O. 18:00)
■月曜日 (月曜日が祝日の
場合は火曜日)

■48名
■あり



36 居酒屋 いろいろ焼久乃



●とり天 ●豊後牛 ●おおいた和牛
●ふぐ ●関あじ・関さば ●にら豚
●りゅうきゅう 予約



tel.097-537-1225

予約制、コース料理のみ。
2,200円(枝豆、モズク、クラゲ
酢物、刺し身、もう一品煮物又は
地鶏の炭火焼き、生ビール、焼
酎又は日本酒が選べます)
創業30年祭開催中! 2時間限定
で飲み放題3,500円。3時間限定
は飲み放題で料理もグレード
アップして4,400円です。

■大分市末広2-3-7
リーパー末広101
■17:30~23:30
■日曜
■50名
■なし



32 おおいたかしくらぶ 大分菓子倶楽部パティスリーみやび



tel.097-538-2288

お誕生日ケーキは当日でも承ります。
お気軽に申し付下さい。

店内工場にて毎日せっせと
ケーキと焼菓子を手作りして
おります。

■大分市中央町2-6-33
忠文堂ビル1F
■9:30~20:00

■年中無休
■5~10名
■なし



■ドリンク 100円
■デザートのみ

33 汐彩割烹 よっちゃん



●とり天 ●おおいた和牛
●りゅうきゅう
●ふぐ ●関あじ・関さば 予約



tel.097-537-2100

九州で初のお魚マイスターの
店。関あじ・関さばはもちろん、
地物を中心とした魚の品揃え
は常に豊富。新鮮なだけでは
語れない、さらに一歩先の味
を御提供。

■大分市中央町1-4-22
■平日17:00~22:30 (L.O. 22:00)
■日曜17:00~21:00 (L.O. 20:30)
※基本的に予約優先

■不定休
■38名
■なし



37 ポップおじさんの大分からあげ 大分駅前店



誰もが知ってる
ポップおじさんのからあげ!

手づくり・国産・米油にこだわった、大分県内で23店舗展開の大人気からあげ専門店です。一番人気「元祖塩からあげ」はじめ、様々な種類のからあげや大分名物とり天を準備しております。

tel.097-574-5522

■大分市要町1-40
JR大分駅「にわさき市場内」
■9:30~21:00 (L.O. 20:00)
■JRにわさき市場に準じる

■アミュプラザ大分
駐車場利用



■ドリンク 100円
■デザートのみ

38 カフェレストラン ホルトガーデン



tel.097-576-8884

J:COM ホルトホール大分3階
にあるイタリアンカフェレスト
ラン。老若男女問わず毎日多
くのお客様で賑わっています。
緑溢れる屋上公園を目の前
に、ちょっと贅沢な空間でシェ
フ自慢の料理をお楽しみくだ
さい。

■大分市金池南1-5-1
J:COM ホルトホール大分3F
■ランチ11:30~14:00 (L.O. 13:30)
ディナー17:00~21:30 (L.O. 21:00)
■毎週日曜、月曜

■70名
■J:COM ホルトホール大分



大分駅周辺 OITA EKISHUHEN

34 そらメシ



ワッフルチキン 700円 (税込)

大分からあげをサクサク食感の
クリスピーチキンに進化!! 全
てお店でーから手作りのワッフル
クリスピーチキンの上から甘い
メープルシロップをたっぷりかけ
たことでしか食べられない新し
い大分の「食」の一品です!!



tel.097-510-5441

■大分市上野丘西12-9
■11:00~15:00
■日曜・月曜、祝日
■なし



■ドリンク 100円
■デザートのみ

39 マキチ商店 ほろ酔い停車場



食材は鮮度に拘るが故。
当日分の仕入れのみの売り切れ御免!

老舗「萬吉」が移転一周年を
機にメニューを一新!!
“旨い肉と季節の野菜が楽し
める酒場”をコンセプトに「鉄
板焼き」や「天ぷら」、大分な
らではの郷土料理など多くの新
メニューを加え2024年8月
リニューアルオープン!! 自慢の
料理を是非ご堪能下さい。

●とり天 ●豊後牛 ●おおいた和牛
●にら豚 ●りゅうきゅう

tel.097-532-1194

■大分市要町1-14アミュプラザおおいた1F
豊後にわさきいっぴく横丁
■平日(月~木曜)・日曜日 11:00~23:00
(L.O. フード22:00 ドリンク22:30)
金・土・祝日前 11:00~24:00
(L.O. フード23:00 ドリンク23:30)

■年中無休
■50名
■アミュプラザ大分駐車場利用



■ドリンク 100円
■デザートのみ



40 おさる茶屋



tel.097-536-2501

大分市神崎3078-40
9:00~17:00

飲食提供時間 10:00~16:00
なし
30名
うみたまご・高崎山共同駐車場(800台)
普通1台420円・大型1台1,050円



高崎山おさる館1階のインフォメーションコーナーに併設しています。おさる茶屋のオリジナル人気メニュー「海じおソフトクリーム」は、佐伯の米水津(よのうづ)でとれる天然塩を合わせ、海苔のトッピングがインパクト大!その他、とり天どんぶりや吉野の鶏めしなど大分ならではのメニューをお楽しみいただけます。

41 インド料理専門店 TANDOORIAN 大分店



tel.097-532-7616

大分市王子北町5-9
プレス春日浦1F
平日11:00~15:00(L.O 14:30)
17:30~22:00(L.O 21:30)
土日祝11:00~22:00(L.O 21:30)

年中無休
36名
460台
テイクアウトのみ

バターチキンセット 1680円
辛さが選べて安心
2007年より大分にて営業しているインド料理専門店です。本場インドの天然スパイスを使ったカレー、全粒粉入りナン、インドの土窯で炭火焼きにしたタンダー料理など、さまざまな料理を提供しています。日本語と英語で注文でき、辛さも選べます。アプリでテイクアウトの注文もOK。多言語対応ウェブサイト開設。平日サービスランチのほか、ベジタリアン、ムスリムフレンドリー料理もご用意しています。

45 萬徳屋本家 天まで上げれ 牧店



tel.097-552-2323

大分市牧1丁目3番12号
11:30~14:30(L.O 14:00)
17:00~21:30(L.O 21:00)
※基本は予約不要ですが大人数は要問合せ

毎週水曜日・他不定休有
70名
あり
QRコードとアイコン

お造りと豊後米仕上げ牛上ロース膳 3,850円
萬徳屋本家、この建物は旧下毛郡三光村から移設した、築150年程経つ酒造会社の母屋です。豊後大分の食材や郷土料理を中心としたお料理を提供しています。二階の大広間では、団体様でのご利用も可能です。

46 豊後炭火焼肉 山崎 津留店



tel.097-554-1515

大分市中津留1-2-24
11:00~15:00(L.O 14:30)
17:00~22:00(L.O 21:30)
水曜
70名
30台

QRコードとアイコン

おおいた和牛ロースステーキ
和の風情がある店構えの焼肉店。個室座敷から庭園を眺めながら、上質の黒毛和牛を焼肉やステーキ、しゃぶしゃぶで味わえる。炭も備長炭を使うなど随所にこだわりがあるお店。

高城・津留

TAKAJO・TSURU

42 木蔭のレストラン Adagio



tel.097-558-2724

大分市日吉町9-16
11:30~14:30
18:00~21:30
第1・3・5日曜 日~水の夜
32名
10台

QRコードとアイコン

食と音楽がテーマの緑に囲まれた小劇場風のレストランです。ランチや、大分市産の大葉やパセリを使用したオリジナルカレーが人気で、レトルトでも県内外で販売しています。日曜日のお昼にはピアノの生演奏も♪

47 割烹うなぎ 菊乃家



tel.097-521-1188

大分市東鶴崎2-4-21
11:00~14:00
17:00~19:00
※夜は完全予約制
月曜日
50名
20台

QRコードとアイコン

人気は「うな重」「うなぎ定食」
明治末期創業のうなぎ店。備長炭と、開店当初から継ぎ足してきた秘伝のタレが織りなす老舗の味に、地元ファンも多数。メインの「うな重」と「うなぎ定食」はお持ち帰りも可能。

43 チキン南蛮 金なべ亭



tel.097-551-5143

大分市山津町2丁目5-18
11:00~15:00
17:00~21:00
(L.O 21:00)
火曜日
96名まで
24台

QRコードとアイコン

チキン南蛮はん定食

「金なべ亭」と言ったら、やっぱり「チキン南蛮」「とんかつ」「カレー」です。県内はもちろん、県外のお客様からもご愛顧いただいております。チキン南蛮が好きならあなた!洋食の好きな方!ぜひ、金なべ亭にいらしゃいませ。

44 クロメたこ焼き 高城店



tel.097-574-5775

大分市高城西町29-20
10:00~20:00
火曜日
5台

QRコードとアイコン

クロメたこ焼き 630円
豊後水道で獲れる大分の名産「クロメ」を練り込んだ当店オリジナルソースを、あつあつのタコ焼きにかけて召し上がれ。クロメには「フコイダン」「アルギン酸」といった多糖類がたくさん含まれており、コレステロールの排出を促したり、血糖値の上昇を抑えたりしてくれる働きのほか、免疫力を高める効果もあります。

48 食事処 さどや



tel.097-527-2707

大分市中鶴崎2丁目5-21
11:00~14:00/17:00~22:00
月曜・火曜
40名
7台

QRコードとアイコン

和定食 1,320円
「仕入れたものは、その日に使い切る」をモットーに大分の海・山の幸をいただける店。お酒や食材、調味料に至るまで地元の素材を使用し、「板さんのおまかせコース」2,500円～は、大分を堪能したい人にオススメです。

49 居酒屋 ぼうず



tel.097-523-5081

大分市皆春504
17:30~23:00
水曜日
35名
8台

QRコードとアイコン

居心地のよい大衆居酒屋
居心地のよい大衆居酒屋...一人でも家族でも...団体でも大歓迎です。

50 ステーキレストラン わか竹 



●おおいと和牛 予約
tel.097-523-6700

おもてなしランチコース Lサイズ 5,000円(税込)

客席の大きな窓から一望できる、大分市街地の夕日と夜景は、思わず息をのむほど。厳選された黒毛和牛のステーキは昼2,000円～夜6,000円～で箸を使って味わえる。夜は前日迄の完全予約制でピアノの生演奏を聴きながら食事が楽しめる。

●大分市追742
●11:30～15:00 (L.O 14:00)
●18:00～22:00 (L.O 21:00)
●※完全予約制
●日曜日・月曜日
●30名
●20台



佐賀関 SAGANOSEKI

51 あづま 吾妻 



●ふく ●関あじ・関さば 予約
tel.097-575-0288

関さば松前ずし 時価

「旬とのふれあい」を大切に、季節ごとの関の魚をおいしさそのままに調理。料理は予算に応じておまかせで。お造りを軸に、素材に合わせて調理をしてくれる。オリジナルの「関さば松前ずし」は季節限定なのでお問い合わせを。

●大分市大字佐賀関2044-1
●完全予約制 ※要問い合わせ
●不定休
●12名
●2台



52 あまべの郷 関あじ 関さば 



●とり天 ●ふく ●関あじ・関さば
●りゅうきゅう ●豊後牛 予約
tel.097-575-2338

関の海鮮丼 1,320円

佐賀県特産の新鮮な関あじ関さばや、関クロメを堪能するならここ。毎朝、漁協から仕入れた新鮮な関あじ関さばをお手頃価格で楽しめます！なお予約をすれば、ふくのお料理も提供してくれます。

●大分市白木949
●10:00～21:00
●なし
●140名
●40台



53 よしだ会館 



●とり天 ●豊後牛 ●関あじ・関さば
●りゅうきゅう
tel.097-576-0288

豊後贅沢山海御膳 (予約制) 4,950円(税込)

佐賀関の海が一望できるよしだ会館には、関の活魚を中心とした、旬の味覚がいっぱいです。豊後水道が育む海の幸に舌鼓を打ちたい。海鮮丼も人気の一品です。

●大分市大字太平23-1
●11:00～15:00 (L.O 14:30)
●17:00～21:00 (L.O 20:30)
●水曜(祝日除く)
●1Fレストラン102名
●70台



植田・戸次 WASADA・HETSUGI

54 ななせ本舗 からあげ秀ちゃん 



tel.097-588-8928

国内産へのこだわり!!

タレから肉まですべて国産を使っています! 秘伝のにんにくダレをぜひご賞味下さい!

●大分市廻栖野94-2
●10:00～19:00
●水曜
●15名
●あり



テイクアウトのみ

55 しげのや食堂 



●とり天
tel.097-511-3590

豊後鶏とり天南蛮定食 1,190円
豊後鶏とり天定食 1,090円

奥豊後豚のトンカツと豊後鶏のとり天を求めて県外からも多くのお客様がお越しになられます。最新調理器ドクターフライを使った超低温2回揚げ製法は他にない揚げ方です。分量いカツは外はバリッと中はシツリ。

●大分市田中町3丁目12-94
●11:00～21:30
●水曜・木曜
●50名
●10台



56 レストラン 桃花流水 



tel.097-597-0002

元気が出る発酵ごぼう弁当 3,080円(税込)

大分市戸次に400年続く帆足本家。約2千坪の敷地内にある母屋・蔵はギャラリー・和菓子・食品販売等のお店が点在。大正時代の洋館にて特産のごぼうを使った体に優しいお料理が頂けます。

●大分市大字中戸次4381 (施設) 10:00～17:00 (レストラン) 11:30～17:00
●月曜・火曜
●25名
●15台



※施設のお買い物は、クレジットは使えますが、レストランでのクレジットカードは使えません。

57 レストランドリーム 



tel.097-528-7706

伝統の味 イタリアン 650円
ピッチが望める開放的な店内でお食事をお楽しみいただける「レゾナックドーム大分」内にあるレストラン。大分名物「とり天定食」、秘伝のタルタルソースがかかった「手作りコロッコ定食」のほか、予約制でお弁当もご用意できます。

●大分市横尾1351番地 (レゾナックドーム大分内)
●10:00～16:00
●お食事 (L.O 14:00)
●木曜 ●50名
●レゾナックドーム大分駐車場利用



野津原 NOTSUHARU

58 わかつま みせ 若妻の店 



tel.097-589-2570

いくつになっても元氣な「若妻」たちの運営する産直品販売所。名物「ジャンボいなり」のほか、「だんご汁」などの郷土料理も味わえる。近隣の農家で生産された野菜もお手頃価格で購入できる。

●大分市大字今市2654-2
●9:00～17:00
●9:30～15:00 ※食事
●第1、3火曜日
●30名
●20台



Handwritten text in the top right corner, possibly a signature or note.



発行



〒870-8504 大分市荷揚町2-31 Tel. 097-537-5764

HP <https://www.oishiimati-oita.jp/>

※記載された情報は2024年8月現在のものです。
情報が変更になる場合がございますのであらかじめご了承ください。

