

地図番号
B-3

会津居酒屋・郷土料理 龍太



鶏レバーワイン煮 500円



鶏ワサ

木のぬくもりを感じる店内

住所:会津若松市栄町8-49

電話:0242-32-5380

営業時間:17:00~23:00

定休日:日曜日

貴重部位・会津地鶏レバー料理 口に広がるワイン風味

「日本の居酒屋百選」にも選ばれた、しっとりとした雰囲気の名店。「鶏レバーワイン煮」は、会津地鶏がまだ珍しかった頃から続く定番メニュー。赤ワインと醤油で2時間じっくり煮込んだレバーは、ネットアグリした食感がフオアグラを思わせる。

おすすめ料理・・・・・・・・・・

- 鶏ワサ 620円
- 焼き鳥セット 600円
- こづゆ 500円
- 焼魚カド 540円

※価格はすべて税別です

地図番号
A-1

Teppanyaki あいづ家



会津地鶏ステーキ単品(セットは216円プラス) 2,138円



お客様との対話を大切に

シックな落ち着いた店内

住所:会津若松市七日町2-51

電話:0242-29-0371

営業時間:11:30~13:30、18:00~21:00

定休日:月曜日(祝日の場合、翌日)

目の前で焼き上げる会津地鶏 素材本来の旨味を味わえる

昨年4月リニューアル。旬の素材の旨さをシンプルに引き出し、料理を五感全てで感じてほしいと、対面式の鉄板焼きスタイルを採用。福島牛や会津野菜など地元産の旬の食材を十二分に活かした、会津料理しか味わえない料理を提供する。

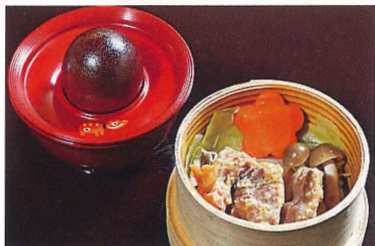
おすすめ料理・・・・・・・・・・

- ランチ
- ハンバーグ(単品) 980円
 - サイコロステーキ国産牛(単品) 1,280円
- ディナー
- 会津地鶏砂肝香草バター焼き(単品) 800円
 - 福島牛サーロイン・ヒレステーキ 3,780円~

※価格はすべて税別です

地図番号
B-5

桜鍋 鶴我 会津本店



会津地鶏の燻製玉子、桜のそぼろわっぱめし



会津の地酒も豊富にそろう おまかせコースの一例

住所:会津若松市東栄町4-21

電話:0242-29-4829

営業時間:11:30~14:00、17:00~22:00

定休日:不定休

郷土料理コースの一部に 会津地鶏料理登場。

会津地鶏は郷土料理コースの一部で登場。会津の酒粕に三日漬け込んで蒸したモモ肉は濃厚でかつ柔らかい。燻製玉子は濃い黄身にまで味が染み込んだ深い味わい。鶴我の厚い味のに染み込んだ深い味の食の漫画で紹介され、たほど注目の味。

おすすめ料理・・・・・・・・・・

- 板前おまかせコース 3,000円
- +500円で名物桜鍋
- 極上赤身刺し 1,600円

※価格はすべて税別です

地図番号
B-1

彩喰彩酒 會津っこ



会津地鶏すき焼き 1,200円



会津地鶏のせいろ蒸し

シックな空間が人気

住所:会津若松市栄町4-49

電話:0242-32-6232

営業時間:17:00~23:00

定休日:日曜日(連休時は最終日のみ休み)

陶板鍋で作る地鶏すき焼き 卵ももちろん会津地鶏

木の温もりが心地よいシックな佇まいで酒を愛する地元民に人気のお店。充実した郷土料理と地酒を取り揃え、観光客にも好評。会津地鶏を使った料理には、特に力を入れており、すき焼きから唐揚げ、玉子焼きまで心ゆくまで楽しめる。

おすすめ料理・・・・・・・・・・

- せいろ蒸し 850円
- へら田楽 400円
- 会津地鶏料理 380円~1,200円

※価格はすべて税別です

地図番号
B-2

居酒屋 ゑびす亭



会津地鶏塩焼 850円



馬刺(フタエゴ)

時代を感じる重厚な外観

住所:会津若松市上町1-26

電話:0242-23-1318

営業時間:17:00~21:30

定休日:日曜日

素材の持つ魅力を引き出す 塩だけのシンプルな味付け

江戸時代後期の庄屋の建物を守りながら、会津の味を楽しむく伝えるお店。メニューは海産物が中心で、会津野菜を使うた料理も自慢。適度な歯応えと旨味が特徴の会津地鶏も味わえる。更に地元でも貴重な会津人参のスープもあり。

おすすめ料理・・・・・・・・・・

- 馬刺(フタエゴ) 850円
- 焼きとり盛り合わせセット(3本) 509円
- 会津地鶏薬膳湯 650円
- 刺身の盛り合わせ1人前 1,000円

※価格はすべて税別です

地図番号
C-1

鍋と焼き肉 だるま



揚げたての地鶏にシャキシャキ野菜の甘辛ソースを絡めて



テーブル席も座席もあり

一番人気の和牛ホルモン鍋

住所:会津若松市七日町1-16

電話:0242-27-1129

営業時間:17:00~23:00

定休日:火曜日

店長お勧め、会津地鶏の 油淋鶏(ユーリンチー)。

油淋鶏は通常丸鶏を使用するところ、揚げたての会津地鶏を食べやすくカット。野菜たっぷりの甘辛ソースが地鶏の旨味にピッタリ。鍋には地鶏に合う粒サンショウも入って和の風味。

おすすめ料理・・・・・・・・・・

- 和牛ホルモン鍋 1,480円
- だるまカルビ 860円
- 会津地鶏 980円

※価格はすべて税別です

地図番号
B-4

居食屋 太平洋



会津地鶏の鶏かわホルモン炒め 500円



会津地鶏焼きと牛のハラミ

ゆったりできる店内

住所:会津若松市桧町3-3

電話:0242-29-6385

営業時間:17:00~22:00

定休日:不定休

会津地鶏の胸皮と首皮の 2種類の食感が楽しめる

オリジナルメニュー「会津地鶏の鶏かわホルモン炒め」は、胸皮と首皮の2種類を会津野菜と甘辛ソースで。焼鳥もボン皮・ボンシリ・ネギ間・レバー・手羽先と5種類の部位を塩・タレで味わえる。釜直送の鮮魚、会津の地酒も充実。

おすすめ料理・・・・・・・・・・

- 会津地鶏の焼きとり 200円~
- 牛すじ煮込み 500円
- 塩釜直送刺身盛り 990円~
- 会津馬刺 (モモ・レバー・フタエゴ) 1人前780円~

※価格はすべて税別です

地図番号
B-6

居酒屋 舞 酒



会津地鶏ささみ天婦羅タルタルソース 734円



お得な会津地鶏串セット

暖かみを感じる木の外観

住所:会津若松市上町1-19

電話:0242-24-6420

営業時間:17:00~23:00

定休日:月曜日

特製タルタルソースでいただく 会津地鶏のささみ天

会津地鶏や馬刺など、会津の郷土色豊かなメニューを取り揃えた、落ち着いた雰囲気のお店。地元で居酒屋に迷った人は、ここという人が多いため、納得。食材の持ち味を引き出すため、焼き方、見た目を凝らした料理が自慢。

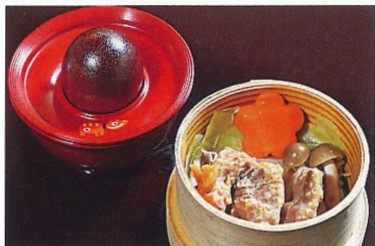
おすすめ料理・・・・・・・・・・

- 会津産馬刺の盛り合わせ (モモ・フタエゴ・タデガミ) 1,280円
- お得な会津地鶏の串セット (6本入) 1,200円
- スーパカレー焼きそば 750円

※価格はすべて税別です

地図番号
B-5

桜鍋 鶴我 会津本店



会津地鶏の燻製玉子、桜のそぼろわっぱめし



会津の地酒も豊富にそろう おまかせコースの一例

住所:会津若松市東栄町4-21

電話:0242-29-4829

営業時間:11:30~14:00、17:00~22:00

定休日:不定休

郷土料理コースの一部に 会津地鶏料理登場。

会津地鶏は郷土料理コースの一部で登場。会津の酒粕に三日漬け込んで蒸したモモ肉は濃厚でかつ柔らかい。燻製玉子は濃い黄身にまで味が染み込んだ深い味わい。鶴我の厚い味のに染み込んだ深い味の食の漫画で紹介され、たほど注目の味。

おすすめ料理・・・・・・・・・・

- 板前おまかせコース 3,000円
- +500円で名物桜鍋
- 極上赤身刺し 1,600円

※価格はすべて税別です

地図番号
D-1

宿 たかや



会津地鶏親子蒸し



会津地鶏のカブ射込み

玄関を入ると囲炉裏が

住所:会津若松市七日町5-25

電話:0242-22-2265

チェックイン:16:00~

チェックアウト:10:00

会津地鶏のコクと旨味が凝縮 真心込めた惣菜懐石料理

七日町通りから路地を入ったところにある全8室の静かなお宿。お楽しみは季節感と地元産の食材を大切に料理の数々。会津地鶏の親子蒸しは卵と燻したモモ肉を蒸し上げた逸品。会津地鶏のコクと旨味を余すところなく味わえる。

●宿泊料金・・・・・・・・・・

- 1泊2食 7,500円
- 1泊朝食 5,800円

部屋は和室利用
全室8室

※価格はすべて税別です