

海あり山あり田あり  
リゾートな白杵城下町は  
「グルメの宝庫」

初めてでも、1人でも大丈夫！  
のれんをくれば  
99彩な料理と  
ささくお店さが  
お出迎えます。

地元酒蔵イオシの  
地酒を合わせ

美味しい白杵を  
堪能しよう。

- 車イス対応
- 電子決済対応
- クレジットカード対応



### 1 旬彩処 関乃家



家業の八百屋さんを120%活かした旬の野菜をふんだんにメニューに取り入れたるお店。「蒸し野菜〜カボス塩麹ソース〜」は白杵の老舗・カニ醤油の生糀となすの塩から作ったオリジナルのソースでいただく看板メニュー。色とりどりに盛り付けた10種類ほどの野菜には、白杵ブランド「ほんまもん野菜」も。野菜本来の真骨頂と言え一皿。肉味を堪能できる牛肉100%のハンバーグはコクの効いた自家製デミグラスソースでいただきます。適度なサシ身合のステーキは、噛むたびに上質な脂がじゅわりと溢れます。定食はスープ、サラダ、ライス付き。

定休日：水曜  
営業時間：11:30-13:30 (平日の月、火)  
17:00-22:00(L021:30)  
料理メニュー：300円前後〜

### 2 和多彦



昭和49年創業の黒毛和牛専門店。入荷の都度最良の九州産牛肉を厳選し、ステーキからしゃぶしゃぶまで肉好きの方には堪らないお店。「ハンバーグ&ステーキミックス定食」は和多彦の真骨頂と言え一皿。肉味を堪能できる牛肉100%のハンバーグはコクの効いた自家製デミグラスソースでいただきます。適度なサシ身合のステーキは、噛むたびに上質な脂がじゅわりと溢れます。定食はスープ、サラダ、ライス付き。

定休日：月曜(祝日の場合は翌平日)  
営業時間：11:30-14:00(L013:30)、  
17:00-21:00(L020:30)  
料理メニュー：定食2,090円〜

### 3 イタリア食堂 ミラノ



イタリアの家庭料理をお手頃価格で食べられるお店。手造りの石窯で焼いたモチモチ生地のパポリピザや、地産の野菜や地魚を使った料理は絶品です。ディナーのスタートは自慢の自家製ハムやブルスケッタなどがのった「前菜の盛り合わせ」からどうぞ。「どっこん」(赤ワイン造場)は、鶏ハムのハーブ風味を引き立てる、前菜と相性ピッタリの炭焼ステーキ。ソーダ割りがおすすです。ワインファンの期待を裏切らないセレクションもお試しあれ。

定休日：不定休  
営業時間：11:30-14:00 (L013:30)、  
17:30-21:00  
料理メニュー：700円前後〜

### 4 さんぽみち Beer & wine



女性オーナーが切り盛りするお店とあって、女性のおひとりさまでも入りやすい雰囲気。多彩なメニューにはジビエ料理などがあり、通年楽しめる「おでん」はおすすめのメニューです。数種あるおでん種の中でも大根や牛すじ肉は味が染みて柔らかく、ごぼうなどを詰め込んだ甘めの巾着は特に絶品。ゆるめの漬にした「上撰・一の井手」(久家本店)をお供にどうぞ。

定休日：月曜  
営業時間：11:30-15:00、  
18:00-24:00  
料理メニュー：300円前後〜

### 5 インド・ネパール料理 カトマンズ



ネパールの出身のオーナーが本場のスパイス料理をふるまうお店。夜9時からのお楽しみでは、定番カレーメニューの他に、チキンセクワ(ネパール焼き鳥)やチンコカシ(マトンの炒め物)といったガチのネパール料理も。女性に人気のおつまみ「エビガーリック」は、キリッとした味と香りのネパールウィスキー・ハイボールどうぞ。パンチの効いたスパイス料理との相性は抜群です。飲み会の締めは、まろやかなチーズナッツがおすすです。

定休日：火曜  
営業時間：11:00-14:00、  
17:00-1:30  
価格帯：500円前後〜

### 6 ポルト蔵



白杵の郷土料理を地酒やクラフトビールで楽しめる、かつての味噌蔵を再生したお店。新鮮な旬の魚を一口大にしておからをまぶした郷土料理「きらすめし」は、酒の肴におすす。かぼちの季節には果汁をたっぷり絞ってどうぞ。生魚にはキリッとした飲み口ながら香り高い炭焼ステーキ(藤原酒造)がおすす。くちなしの実で黄色く色づけされた郷土料理・黄飯で作った「なめし」は締めはどうぞ。

定休日：不定休  
営業時間：11:00-15:00、  
18:00-24:00  
料理メニュー：440円〜

### 7 オステリア まさき



白杵のブランド野菜「ほんまもん野菜」など、地産食材を彩り豊かなイタリアンに仕上げることで定評のあるイタリア酒場。数あるおつまみの中でもおすすは、牛の胃袋をトマトソースで柔らかく煮込んだ「トリッパ」。溶け出した旨味がトマトソースをまろやかにまとめています。コクのある料理には、辛口のイタリアワイン(白)の他、「常蔵ブリーズ」(久家本店)のソーダ割りもおすす。後口までさっぱり美味しくいただけます。

定休日：火曜  
営業時間：12:00-13:30 (月、水、木)、  
18:00-22:00  
料理メニュー：550円〜

### 8 白楽天



平成元年創業の中華料理店。キンモクセイの薫りが華やかな桂花酒や紹興酒といった中国酒の他、白杵の酒蔵の酒類も豊富にラインナップ。大きなスペアリブの肉をじっくり、中華蒸しパンでいただく「スペアリブのトロトロ煮」は、中国のスパイス香る味付けなので、中国酒に合う一品。「ゆで豚にんにく醤油かけ」はピリ辛でお酒が進みます。スパイスとの相乗効果で風味豊かになる炭焼ステーキ(小手川酒造)のロックがおすすです。

定休日：月曜  
営業時間：11:30-13:30、18:00-22:00  
(日曜・祝は21:00)  
料理メニュー：330円〜

### 9 みかくと木もれ陽



築100年の古民家を改装したノスタルジックな居酒屋。アジフライなど地魚を使った料理は特にすすです。海老の尻尾をうさぎの耳に見立てた「えびのうさぎ揚げ」も絶品。ポテトサラダを大葉と海老で包んだ天ぷらで塩が合います。天ぷらの素材の味を堪能するなら、たっぷりの水とカボスを入れた炭焼ステーキ(久家本店)をソーダ割りどうぞ。締めは昔ながらの白杵メニュー「アジ寿し」で。

定休日：不定休  
営業時間：11:30-14:00、  
17:00-22:00  
料理メニュー：420円〜

### 10 千扇



寺町の風情に合う居酒屋。店内にはカウンターと座敷席があり、グループはもちろんおひとりさまもOK。郷土料理の「りゅうきゅう丼」や地魚を使った「海鮮丼」もおすすだが、初めての方に試していただきたいのが「おまかせコース」。地魚の刺身盛りが始まる料理の数々(5〜7品)は、お客様の好みにも対応し、いつまでも楽しめます。その日の料理に合うおすすの地酒を大将に聞いてみよう。

定休日：不定休  
営業時間：17:30-不定時  
料理メニュー：1,000円前後〜

### 11 昭和の味処 彩里



昔ながらの佇まいの店内で、定番の串焼きの他、「とり天」や「りゅうきゅう」といった郷土料理も食べられるお店。おすすは白杵市民も大好きな鳥料理。特に「親鳥のココロ焼き」は人気で、しっかりした食感や旨味を楽しめます。親鳥のどっしりした味に合わせたのが、「龍梅生貯野鶏」(藤原酒造)。大吟醸とブレンドしており、香りはもちろんふくやかなコクのおかげで、鳥の旨味と相乗効果のマリアージュが楽しめます。

定休日：月曜、他  
営業時間：18:00-22:00  
料理メニュー：500円前後〜

### 12 スペインバル&カフェ LaMancha



スペイン滞在経験のあるオーナー夫婦が、本場スペイン料理をふるまうお店。「タバスの盛り合わせ」は、現地のバルで人気のおつまみメニューから6品ほど厳選した一皿。特筆すべきは魚の旨味が溢れるポルトガルコロッケ。現地ではタラを使いますが、ラマンチャでは白杵風にアレンジしてスズキを使用。リンゴの甘いお酒「シードル」の他、初夏の本数限定、炭酸の辛口白ワイン「チャコリ」もタバスの相性が抜群です。

定休日：水曜、他  
営業時間：12:00-16:00 (L015:00)、  
18:00-23:00 (L022:30)  
料理メニュー：450円〜

### 宿泊施設

施設名	電話番号	料金
御宿・料亭 春光園	0972-63-3128	¥31,800~/1人
かど一旅館	0972-63-1939	¥6,000~/1人
喜安屋旅館	0972-63-6600	¥6,000~/1人
クレドホテル白杵	0972-63-5666	¥6,100~/1人
五嶋旅館	0972-63-1051	¥7,300~/1人
ビジネスホテルすが野	0972-63-3388	¥5,200~/1人
ホテル蔵	0972-64-0616	¥20,350~/1人
白杵湯の里	0972-65-3711	¥8,800~/1人
茶旅庵 蓮	0972-65-2528	¥12,000~/1人
石仏旅館	090-4353-7527	¥5,000~/1人
ホテル ニューうすき	0972-64-0777	¥4,500~/1人
川口屋旅館別荘 久楽	0972-64-2000	¥14,300~/1人
旅館 海の家	0972-68-3111	¥15,400~/1人

※料金は、素泊まり、朝食付き、2食付き、などによって変動します。

泊まりにゆくり  
たんのうすき

詳しくはこちら