

食べに行きたい!!



なか 鰻 美食帖

中津市内の美味しいハモ料理店をご紹介します。

【予約】は、予約制で鰻料理を提供できる店舗です。
【予約】の付いている料理は予約制です。

中津の鰻の旬は年に3回



冬

豊前海の冬の風波に揺られさらに身が引き締まり、コシのある食感が特徴です。鰻ちり、鰻すき、鰻しゃぶなど、鰻の具材として頂くのが一般的。



秋

9月～11月にかけて旬を迎えます。産後の時期にあたり、食欲が増え急激に太るため、脂肪分が多いのが特徴。水分が少なく身が締まって脂の乗りも良い、最も美味しい季節とも言われています。



夏

6月～7月にかけて旬を迎えます。梅雨時期の鰻は体内の水分量が多く、1年の中で最も体重が重たい時期。脂肪分が少なく、さっぱりとした上品な味です。



鰻のしゅうまい

手捏のいい歯ごたえで、とろけるような食感が美味。

▶**取扱店舗**
①若竹屋 ②福徳亭 ③丸清 ④丸太亭 ⑤丸乃



中津で食せる、様々なハモ料理の数々。



鰻のフライ

さくっと軽い衣の食感と、糖のふんわり食感のコンビネーション。

▶**取扱店舗**
①丸太亭 ②丸乃 ③丸清 ④丸太亭 ⑤丸乃

鰻の寿司

クセの少ない鰻の寿司はさっぱりとした梅酒や柚子胡椒と一緒に。

▶**取扱店舗**
①丸太亭 ②丸乃 ③丸清 ④丸太亭 ⑤丸乃



鰻なべ

脂身と骨が少ない鰻と鰻の脂性良し。冬の中津のいい味覚。

▶**取扱店舗**
①丸太亭 ②丸乃 ③丸清 ④丸太亭 ⑤丸乃



真髓の昼膳
¥8,000(税込)

四季折々の季節の前菜や肴、新鮮な焼のしゃぶしゃぶが楽しめるお昼のコース。焼上の真髓を嬉しいボン酢でいただく「筑紫亭」の名物です。「ミシュランガイド 熊本-大分 2018 特別版」で一つ星を獲得しました。

価格 午食

中津市枝向1692
☎0979-22-3441
営 | 昼12:30~13:30 夜18:00~
休 | 月曜 日 祭19台



饅御膳
¥6,000(税込)

城下町の静かな佇まいでいただく、四季の懐石。その日仕入れた旬の産物を使った刺身や押し煮物、煎り焼きなどを心ゆくまで味わえます。

価格 午食

中津市京町1462-5
☎0979-24-7815
営 | 11:30~14:00, 17:00~21:30
休 | 月曜 日 祭19台



饅づくし
¥6,600(税込)

店主自らの産物畑より選び抜いた食材を用い、匠の技で仕上げた至高の料理を存分に味わうことができます。一味違う、「焼」の饅づくし本格懐石をご賞味あれ。(写真はイメージです)

価格 午食

中津市新築400
☎0979-24-2880
営 | 11:00~14:30
夜営業 17:00~ ※完全予約制で前日予約
休 | 不定休 日 祭120台



饅かご膳
¥3,850(税込)

饅むぎしゃぶコース¥6,600(税込)
焼の美味しさを一つの皿に詰め込めて、焼を使った冷製パスタやタルパッチョなども人気。要予約。

価格 午食

中津市豊後橋876
☎0979-22-3239
営 | 11:00~ラストオーダー14:00
17:00~ラストオーダー20:00
休 | 不定休 日 祭110台



つのお饅

なまの字膳



石焼ハモ茶漬け
¥880(税込)

焼の白さを際立たせるため特製の出汁に漬け込んだ焼茶漬けは、下味のこだわりが光ります。トッピングの美しい色も鮮やか。焼出汁をかけて召し上がり。

価格

中津市島田207-15
☎0979-22-7065
営 | 17:00~24:00(ラストオーダー22:30)
休 | 日曜 日 祭13台



饅添え花めん
¥1,280

+雑炊¥1,580(税込)

ほうれん草を採込んだ自家製麺と、焼出汁が掛け込む焼茶漬けスープ、和の全てが凝縮された一杯。焼の炙り焼きもおすすめです。

価格

中津市新築382(第一通り)
☎0979-24-3901
営 | 11:30~14:00
17:00~22:00
日曜 11:30~15:00
休 | 月曜日 日 祭19台



饅めし弁当
(スープ・サラダ・ドリンク付)

¥1,200(税込) ケーキ付+¥250

焼入り五目飯を焼出汁で焼き上げ、柚子の香りをちょっぴりと、中津名物からあげも入って大満足。食後はこだわりの珈琲をぜひ。

価格

中津市新築592-1
☎0979-24-9693
営 | 11:30~16:00
(ランチ=15:00)
休 | 月曜日 日 祭19台





官兵衛御膳
¥2,200(税込)

東田官兵衛と中津名物の鰻が美味しくコラボ。赤い鰻の鰻に、肉厚な鰻カツがふわりと絡み、甘辛ダシがよく合います。薬膳の面に見立てたはもしゅうまいは、ふわふわの食感に惹かず羨望。

備考

中津市豊田町2-16
☎0979-22-0304
営|11:00~14:00
17:00~22:00(ラストオーダー21:00)
(日曜日は21:30まで)
休|月曜 数|あり



鰻ミニ膳(定食風)
¥3,000(税込)

骨を感じない、ホリホリとした身の身はまさに職人技の良作。鰻を初めて食べる方へもオススメ。ランチでも人気。写真のメニューは、5月中旬~10月末まで、晴天時、鰻しゅうまいは、冬の間に食べず。インボイス対応店舗。

備考

中津市東本町2-12
☎0979-22-4055
営|11:00~14:00
17:00~ラストオーダー21:00
休|月曜
数|あり(大型可・予約)



12. 割烹丸清



鰻御膳
¥3,850(税込)

豊前海産の鰻を安心価格と、大満足のリニューアルで、新年出汁にくぐらせることで完備くばりやぶがとでも極盛です。季節や仕入れにより内容が変わることがあります。

中津市島田789

☎0979-22-1470

営|11:30~14:00

休|不定休 幸受台合 数|30台



9. はも家割烹瑞璃京



鰻の湯引き
¥2,100(税込)

静岡の生むさびや梅肉で召し上げて頂くます。フワフワの食感をお楽しみください。

中津市種子町1丁目2番

☎0979-64-6363

営|18:00~22:00

休|日曜・祝日の月曜日 数|なし



8. うまいもんや 山水茶寮



鰻のお吸物

豊後酒造津平造
なまの鰻



海老と鰻カツ定食
¥1,300(税込)

食べたい姿に包まれた肉厚の鰻は、口に入れた瞬間にあっさり優しい味わいが広がります。海老のれこのフライも一緒に。

中津市上京水2-146-1

☎0979-24-3977

営|11:00~14:30(ラストオーダー14:00)

17:00~21:00(ラストオーダー20:30)

休|火・第2月曜 数|あり



14. とんかつ&カレーの店



**中津名物
ハモフライ定食**
¥1,408(税込)

手仕込みで仕上げたハモフライ、さくさくの食感とハモの風味をお楽しみください。華品メニューもございます。(季節限定商品)

中津市中船403-1

☎0979-23-3737

営|11:00~15:00(ラストオーダー14:30)

17:00~22:00(ラストオーダー21:30)

休|年中無休 数|36台



11. 鰻くらや中津本店



ハモの酒蒸し
¥700(税込)

活き鰻を使用し、曾りも店内で行うカウンター中心の寿司店。市内の山産米を使用するハモの刺身(1貫¥250もぜひ)。

中津市島田本町354(たしお祭天橋下)

☎0979-24-8888

営|17:30~24:30(ラストオーダー24:00)

休|不定休

数|なし



10. 新八寿司



はも(鰯)カツバーガー
¥350(税込)

麺を手軽に食べ過ぎてみませんか? ということで作られたはもカツバーガー。柔らかいパンに挟まれた鰯の味をテイクアウトで楽しんでみてください。

持ち帰り



中津市加東814 (道の駅なかつ)
☎0979-64-8365
営 | 10:00~17:00 (道の駅なかつに準ずる)
休 | 年中無休 (道の駅なかつに準ずる) 駐 | 256台

20. 道の駅なかつ
フアームキッチン



鰯カツカレー
¥1,100(税込)

カツとした衣でふわふわの衣かな鰯カツとカレーの相性がバツリ! 麺をお手籠にしたぷりぷり楽しんでいただけます。

中津

中津市加東814
☎0979-22-9232
営 | 平日10:00~17:00
(ラストオーダー16:40)
土・日・祝日10:00~18:00
(ラストオーダー17:40)
休 | 年中無休 駐 | 256台



19. 道の駅なかつ
レストラン



饗会席
¥4,400~(税込)
(前日までの要予約)

食糧「那高深新道」の奉高・焼酎を使用したお店。改装した車両の中で料理を楽しめます。長閑としても営業中。

中津

中津市万田500-1
☎0979-22-0275
営 | 11:00~14:30(ラストオーダー14:00)
18:00~21:00(ラストオーダー20:30)
休 | 水・木曜日
駐 | あり



16. 汽車ポツボ食堂と
民宿・別邸



ハモの湯引
¥990(税込)

活き鰯を使用する湯引きは、梅肉、ぼん酢、香味油ともよく合います。鰯の天ぷらも人気。半リツと冷したお酒と一緒にどうぞ。

中津市上宮本2-146-1
☎0979-23-7739
営 | 17:30~24:00 (ラストオーダー23:00)
休 | 火曜 駐 | あり



15. 御馳走屋 一合



なかつ鰯
湯の湯引



中津名物はも鍋セット
¥3,300(税込)

鰯の切り身が約40切れ程度と鰯だんごが10個とほすぽん酢をセットにしました。4名~5名様でも満足いただける量が入っております。揚げにすると最後まで美味しくお召上がり頂けます。

中津

<https://ny-kik.com/item/2490/>



21. なかつ燦燦市場



鰯の夏懐石
¥8,000(税込)

初春ふんだんに取り入れた祭り彩やかな料理の数々、鰯の焼き炙子込み込み、焼出汁で繊細に仕上げた一品です。はも鍋コースにも変更可。

中津

中津市三光白木1922-1
☎0979-43-6517
営 | 完全予約制 (2日前まで)
駐 | あり



18. 一期一会



鰯活定食(要予約)
¥3,630(税込)

鰯しゅうまい、鰯コロッケ、鰯の二色焼など、焼つくしのオリジナル定食。鰯しゅうまいは冷凍販売もあります。季節によっては料理が変わります。

中津

中津市沖代町1-3-45
☎0979-24-6166
営 | 11:00~14:00
17:00~21:00 (LO20:00)
(夜の営業は要予約)
休 | 水曜 駐 | 50台



17. 割烹 嘉乃

