



いかめし定食

1,100円(+税)

目の前に広がる海を眺めながら 半世紀続く名物メニューに舌鼓

大槌吉里吉里

さんずろ家

眼前に浪板海岸が広がる、国道45号沿いに建つ食事処兼民宿。1972(昭和47)年の創業以来、変わらぬ味で人気なのが名物の「いかめし定食」と「磯ラーメン」。イカ丸ごと1匹に味付けご飯を詰めて焼き、ショウガ風味のあんをかけたいかめしは、イカのプリッとした食感と、焼きたての香ばしさがたまらない一品。磯ラーメンのスープは煮干しと昆布だしの塩ベースで、カニ爪やマツモ、フノリ、シュウリ貝など磯の産物が器を彩る。美しい海を眺めながら味わうと、また格別だ。



絵画のような海の景色が楽しめる店内には、ゆったりとしたテーブル席が用意されている

Menu (※各+税)

- いかめし定食 1,000円
- 浜冷麺 880円
- 浜つつみ 1,000円
- 磯ラーメンとみそおにぎりセット 1,000円
- 旬の魚とまつもしゃぶしゃぶ定食 1,200円

「磯丼1,000円+税」。ご飯に一枚のりを敷いて、ワカメや蒸しウニ、イクラ、カニなどをのせた一杯



☎0193-44-2413

上開伊都大槌町吉里吉里13-9-22
11:00~14:30/16:30~20:00(19:40L)
月曜 20台

磯ラーメン

750円(+税)

湯気とともに磯の香りがふわっと立つ。細縮れ麺との相性もばっちり



食事から仕出し、宴会まで対応。全室オーシャンビューの宿も人気

陸中山田駅から徒歩3分ほど 山田を代表する名店ならではの味わい

山田長崎

家族割烹 魚河岸

●うおがし

創業来80年以上。山田を代表する名店でありながら、肩肘張らないアットホームな雰囲気のお店。寿司、刺身から一品料理、蕎麦、丼、和定食、ラーメンまで多種多彩。「誰もが気取りなく楽しめる」まさに家族割烹ならではの魅力にあふれている。靴を脱いでゆったり出来る掘りこたつ式のカウンターやテーブル席で魚河岸ならではの味を堪能できる。



一枚板のカウンターが目玉の高級感あふれる店内。震災後、盛岡で復活した大槌の蔵元「赤武酒造」の限定酒も楽しめる



☎0193-82-2658

下開伊都山田町長崎1-8-17
11:30~13:30L/17:30~21:30L
不定 5台

Menu (※各税込)

- にぎり 1,400円~3,000円
- ちらし寿司 1,500円~3,200円
- ラーメン 600円
- 天丼 900円
- 天ふら定食 1,500円

寿司ランチ

1,000円



人気の「寿司ランチ」は握り5貫、細巻き1本、手作りデザート(月替わり)、汁物、本格的なコーヒーまでがセット



美味しさが凝縮スープに山田ならではの具材をトッピング。試行錯誤の末、完成した「山田塩ラーメン900円」のファンも多い

こだわり光る二八の手打ち蕎麦 炭焼うなぎやコース料理も人気

大槌大ケ口

割烹 岩戸

●いわと

店主が手打ちする二八蕎麦は、細打ちながらコシのある食感と、スリリと喉を滑り落ちる喉越し、風味豊かな味わいが自慢。季節限定の「かき蕎麦(温)」は、カキのうま味が染み込んだ濃い口づゆが、喉の奥まで幸せにしてくれる極上のおいしさ。炭火で焼き上げるうなぎはふっくら感が秀逸。夜は、県内外の日本酒に合うコース料理やおまかせメニューも揃う。

Menu (※各税込)

- うな重 3,500円
- 鴨つけ麺 1,300円
- 天せいろ 1,300円
- 夜のコース料理 3,800円~
(2日前までに要予約)



かき蕎麦(温)

1,100円

写真は+鮎いくら丼500円

国産そば粉の石臼挽きを使用。本がつお節やさば節、ソウダガツオ節からとったダシの効いたつゆとの相性も抜群



☎0193-42-3357

上開伊都大槌町大ケ口2-3-39
11:30~13:30L(水・木・日曜のみ※夜の予約状況によっては休みの場合あり)/
18:00~20:00入店
月曜(予約があれば営業) 6台



創業120年余の老舗。閑静な住宅街にある



上品で落ち着いた雰囲気の店内。夜は予約客優先の営業となるので、事前予約がオススメ