



「阿久根市 阿つくん #0006」

第19回

阿
久
根

2025年

期間

9月1日(月)

10月31日(金)

要予約

伊勢えびの漁は阿久根近海で行っている為、天候により左右されます。ご来店の際は必ずご予約をお願いします。

営業時間及びお料理の内容・料金は各参加店で異なります。詳細は裏面をご覧ください。

伊勢えびの大きさ等により、料金変動があります。



写真はイメージです。

主催／阿久根市飲食店組合

後援／阿久根市 北さつま漁業協同組合 阿久根商工会議所



参加店のご案内

◆全店舗無料駐車場有り

要予約

※土・日・祭日は大変混雑しますので、早目のご予約をお願いいたします。
※営業時間は各参加店違いますので、ご確認下さい。
※伊勢えびの大きさ等により、料金変動があります。

交通アクセス

あぐね 阿久根

鹿児島県

■電車(JR&肥薩おれんじ鉄道)ご利用の方
※新幹線及び肥薩おれんじ鉄道ご利用の時間

博多 約2時間
熊本 約1時間10分
鹿児島 約1時間

■車でお越しの方
※自動車専用道路ご利用の時間

鹿児島 1時間10分
宮崎 1時間50分
長崎 3時間10分
熊本 45分
福岡 2時間

阿久根

阿久根



阿久根市観光案内所

(株式会社まちの灯台阿久根)



Googleマップ

【所在地】阿久根市新町1番地
【営業時間】午前9時～午後5時
【電話番号】0996-72-3646

① 市場食堂 ぶえんかん

☎0996-73-2211(晴海町4)

営業時間 (昼のみ)11:00～15:00【オーダーストップ 14:15】

定休日 毎週水曜日、臨時休業日あり

内容 [定食]5,800円(税込)
(イセ造り、頭のみそ汁、魚刺身3種
小鉢×2、エビクリームコロッケサラダ
フルーツ又は漬物、ご飯)

予約対応不可 当日客のみの対応となります。

② 漁師がやっているお店 ドライブイン 潮騒

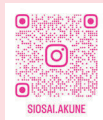
☎0996-75-0193(脇本10367)

※(12時～14時を避けてお電話ください)

営業時間 11:00～20:00

定休日 毎週金曜日午後(15:00まで営業)

内容 [定食]7,700円(税込)…1匹使用
(活き造り、頭のみそ汁、魚刺身、
煮魚、ご飯 小鉢2品)
[単品]5,500円(税込)から
(活き造り後、頭のみそ汁/焼きや茹でもできます)



Instagram
[siosalakune]
ご覧ください。

※要予約

③ 鮨屋 太郎寿司

☎0996-72-0011(琴平町65)

営業時間 (昼)10:30～14:30【オーダーストップ 14:00】
(夜)17:00～22:00【オーダーストップ 21:00】

定休日 不定休

内容 [セット]6,500円(税込)…1匹使用
イセエビ(海鮮丼 or にぎり寿司 or 天丼) 頭のみそ汁、茶碗蒸し
[会席]9,850円(税込)…2匹使用
活き造り、イセエビの(塩焼 or 天ぷら)
(にぎり寿司 or 海鮮ちらし) 茶わん蒸し、酢の物、小鉢
[会席]15,000円(税込)…3匹使用
スペシャル会席

④ みなとれすとらんらぼんじよるね

☎0996-73-3112(波留6113-19)

営業時間 (昼)11:30～14:00 ※要予約
(夜)17:30～21:00

定休日 不定休

内容 [伊勢海老の香草焼セット]
[伊勢海老のボワレセット]
[伊勢海老のカダイフ包み揚げセット]6,930円(税込)
(スープ、サラダ、パン、デザート、コーヒー付)
[伊勢海老コース] 11,000円(税込)
(伊勢えびのカルパッチョ、カダイフ包み揚げ、頭のスープ
伊勢えびのボワレ、パン、デザート、コーヒー付)

⑤ 焼肉 ひこさん

☎0996-72-4803(大丸町7)

屋の営業(完全予約制)
営業時間 (昼)11:00～14:00【オーダーストップ 13:30】
(夜)17:00～23:30【オーダーストップ 23:00】

定休日 不定休

内容 [セット]6,800円(税込)…1匹使用
(イセエビのグリル、海鮮と焼肉のセット
ご飯、イセエビのみそ汁、香の物)
[単品]100g…2,200円から(税込)
(イセエビのグリル、イセエビのみそ汁)

※伊勢えびの大きさ等により、料金変動があります。

お問い合わせ

(平日のみ対応いたします)
各参加店 または 阿久根市商工観光課
TEL 0996-73-1114

⑥ 日本料理 まつき

☎0996-75-3255(脇本10341)

営業時間 完全予約制につき、お客様の都合に合わせてます。

定休日 不定休

内容 お一人様1万円、1万五千円、2万円(各税抜)
のおまかせコースのみ。(2名様からご予約下さい)
(天然魚の活き造り、伊勢海老活き造り、アワビご飯は、
お客様の目の前で説明しながら調理します。その他は、
人数と予算によって変わるので、ご予約時に確認下さい。)
Facebook、Instagram、等各SNSご覧下さい。

⑦ 和食処 まきや

☎0996-72-2571(鶴見町199)

営業時間 (昼)11:30～14:00
(夜)17:30～21:30 ※要予約

定休日 日曜、祝日(臨時休業あり)

内容 [伊勢海老と地魚の海鮮丼]6,600円(税込)
(頭のみそ汁付き)
[伊勢海老会席]13,200円(税込)
(刺身、天ぷら、焼物、みそ汁付き)
[伊勢海老みそ汁]3,750円(税込)

⑧ 宴会・仕出し・季節の会席 竹馬の友

☎0996-72-0888(港町96)

営業時間 (昼)11:00～14:00【オーダーストップ 13:30】
(夜)17:00～21:00【オーダーストップ 20:30】

定休日 不定休

内容 ※要予約
[会席]6,600円(税込)…1.5匹使用
(活き造り、伊勢えびのみそ汁、酢の物、蓋物
海老のバター焼き、小鉢、デザート、香の物、ご飯)

⑨ 御食事処 海鮮料理いらっしやいませ

携帯090-1086-2571 ※まずはTEL下さい。

☎0996-73-2979(大丸町62)

営業時間 (夜)17:00～22:00【オーダーストップ 20:00】

定休日 毎週月曜日 ※要予約

内容 ※エビの入次第です
[定食]4,000円～10,000円位まで
造りやお好みの料理(にえびのgの重さで決まります)
頭はみそ汁に、イセ造り、吸物、白ごはん、香物
[単品]※重さを計って決めます。
4,000円～8,000円位まで
(造り、塩湯ガキ、塩焼、みそ汁に)
※お1人でもOK、酒のつまみに1匹を何人かでもOK
伊勢えび祭りですのでえびを主に食べて下さい。

⑩ お食事のふるさと 十三(とみ)

☎0996-72-1420(港町82-3)

営業時間 (昼)11:30～14:00【オーダーストップ 13:20】
(夜)17:30～21:00【オーダーストップ 20:00】

定休日 毎週木曜日(臨時休業有り) ※予約対応不可

内容 伊勢えび定食11,000円(税込)
伊勢えび(活き造り、鬼瓦焼)より一品
伊勢えびみそ汁、魚の刺身が付きます。
茶わん蒸し、小鉢、白飯、香の物
伊勢えびみそ汁定食6,600円(税込)
伊勢えびみそ汁、魚刺身、茶わん蒸し、小鉢、白飯、香の物



facebook