

第37期

竜王戦

七番勝負第2局あわら対局
メニューブック



あわら市公式
キャラクタ―
湯巡権三
ゆめぐりごんぞう



勝負めしメニュー 掲載店の詳しい情報は

ふーぼ 勝負めし Q検索

ふーぼ check!! →



勝負めし

あわらのおいしさが詰まった
スペシャルメニューが勢揃い!
今日は何を食べる?

ソースカツ丼セット(ヒレ)越前おろしそば付



先代から70年続く変わらぬ味。
秘伝のソースカツ丼と、自家製
めんじゆをぶっかけ食べて
福井名物おろしそばのセット

味処「彦亭」(ひこてい)

あわら市大溝1丁目27-45 ☎11:00~15:00
☎火曜 ☎0776-73-4348

熟成鯖勝つカレー ~あわらの野菜添え &バターライス~



コシヒカリのバターライスに熟
成鯖カツと地元産越のルビー
ととみつ金時を乗せた、スパイ
シーで濃厚な若狭牛カレー

いろはゆAWARA あわら市春宮1丁目12-18

アフレア内1階(芦原温泉駅 西口) ☎8:00~21:30
(L.O.20:30) ☎無休 ☎0776-43-0721

辛味しばりおろし蕎麦と小天丼



福井県産在来種のそば粉を使
用した「ハそば」に、あわら産辛
味大根のしばり汁の出汁をか
けて食す。さっぱりクセになる味

越前そば処 福乃家(ふくのや)

あわら市温泉5-303 ☎11:00~18:00
☎水曜 ☎0776-77-2075

若狭牛と越のルビーのお好み焼き



創業53年。じっくり焼き上げるふ
わい食感のお好み焼き。地元産越の
ルビーとマの甘酸っぱさと、福井特
産の若狭牛の旨みが相性抜群!

おでん 鉄板焼 案山子(かかし)

あわら市二面5-208 ☎17:00~(L.O.23:00)
☎火曜 ☎0776-77-3095

海鮮玉手箱



越前塩と赤酢を合わせた赤シャ
リに、豪華な海鮮をふんだんに
使用した寿司屋の海鮮重。甘エ
ビ・真鯛・カニや本マグロも!

鮭海舟(すしかいしゅう)

あわら市二面44-17-1 ☎11:00~14:00、18:00~
22:00(要予約) ☎水曜 ☎0776-43-0223

ホルモンうどん



創業50年以上の鉄板ホルモ
ン焼き屋のホルモンうどん。
自慢の特製タレで仕上げた
スタミナ抜群の絶品

とだや

あわら市温泉5-609 ☎12:00~21:00
☎日・月曜(月1回) ☎0776-77-2288

湯けむり越のルビー定食



ルビーは「勝利」の象徴。あわら
産の越のルビーを使用した点心
やエビチリがけの炒飯で表現し
た、本場中国仕込みの勝利めし

独一処 楊々餃子(どくいつしよ やんやんぎょうざ)

あわら市田中々々18-5 ☎17:00~23:00
☎水・木曜 ☎0776-78-6605

ルーローカレー



あわら市特産の梨と自家製五
香粉で煮込んだ国産ポークの
ルーロー飯と、マイルドなバター
チキンカレーを一皿にしました

なみまちCAFE

あわら市波松25-1 ☎金・土・日祝11:00~16:00
☎月~木曜 ☎090-1633-7302

ふくいサーモン 贅沢二味丼



ふくいサーモンの刺身、福地鶏
のソースカツ、三里浜らっきょう、
越のルビーなど福井の美味が一
度に楽しめる料理長渾身の丼

北陸 福井 あわら温泉美松

あわら市舟津26-10 ☎11:00~13:00、18:00~
21:00(要予約) ☎不定休 ☎0776-77-2600

カラメン



たっぷり乗った四川風のピリ辛
肉味噌とネギを絡めた麺に、自
家製ラー油のタレと卵黄がマイ
ルドに絡み食欲をそそります

豆の木

あわら市北湯39-23-1 ☎11:00~23:00
☎第2・4・5火曜 ☎0776-79-1618

福を呼び込み 勝負にカツ 福地鶏のソースカツ丼おろし蕎麦セット



希少な福井のブランド「福地
鶏」のソースカツは、噛めば噛む
ほど旨味溢れる初体験の味。
福井名物おろしそばと一緒

道の駅蓮如の里あわら

あわら市吉崎1-801 ☎9:00~17:00(ランチ10:30~
L.O.15:00) ☎12~3月の火曜 ☎0776-65-2453

老舗洋食屋の大人のお子様ランチS



創業60年の洋食屋の定番メ
ニュー「スペシャル版」オムライ
スやクリームコロッケ、エビフ
ライなどが一度に楽しめる皿

ようしょく源の屋(げんのか)

あわら市温泉1-405 ☎11:00~14:00、17:00~
19:00 ☎火曜夜・水曜 ☎0776-77-2045

炙りませそば



丁寧に炭で炙ったチャーシュー
をコロンゴのせ、食べ応えのある
極大麺に、醤油タレと白湯ス
プでコクを加えた至高の一杯

らーめん福の神 あわら市市姫4-8-9

☎11:00~15:00(L.O.14:50) 17:30~21:00
(L.O.20:50) ☎月曜 ☎0776-73-2933

あわら彩りさくら御膳



福井・あわらの地の味を詰め
合わせた群や御膳。魚や野
菜の栄養を取り入れて疲労
回復、脳のリフレッシュを

若桜 さかなやカフェ&バルさくら

あわら市春宮1-9-37 ☎ランチ/月・火・木・金曜12:00~14:00、
居酒屋/日・月・火・木・金・土曜18:00~22:00 ☎0776-73-0151

越前福地鶏の濃厚カルボナーラ熟成チーズがけ



塩味が絶妙な自家製豚バラの塩漬け肉と、越前福地鶏の卵を使用した濃厚なカルボナーラ。熟成チーズをたっぷりかけて

a CUBE Cafe (エーキューブカフェ)

あわら市春宮1-11 ☎9:00~18:00
☎火曜 ☎0776-65-1045

甘エビ香る若狭牛のカレー



甘エビの香ばしい香り、とろける若狭牛の濃厚な旨味が広がる! 福井の贅沢が融合した忘れられないおいしさ

中華飯店maru

あわら市温泉1-207 あわら温泉屋台村 湯けむり横丁内
☎17:30~23:00 ☎月曜

越前おろしそばセット



大正創業。風味豊かな県産そば粉で作る福井名物の越前おろしそばと、あわら産コシヒカリのおにぎりの「ザ・福井セット」

平野屋

あわら市温泉4-1 ☎11:00~21:00
☎水曜 ☎0776-77-2135

スタミナ勝負の焼肉うどん



創業70余年の老舗焼肉店自慢のお肉をたっぷり使った焼うどん。長時間の勝負には欠かせないスタミナ満点の逸品です

吉田焼肉店

あわら市春宮2-10-30 ☎17:00~22:00
☎水曜 ☎0776-73-0813

勝負ドリンク

さっぱり、スッキリ、ほんのり甘い。
自慢のお口直し一杯です。

AWARA贅沢! ブルーベリー酵素ドリンク



酵素とあわら産ブルーベリーを使用した、砂糖・添加物不使用の健康と美容のドリンク(炭酸割りor水割り)

くすりのキューピー

あわら市二面34-35-1 ☎10:00~18:00(テイクアウト販売のみ) ☎月曜・日祝 ☎0776-77-2574

ブルーベリーミルクィー



自家栽培のブルーベリーと福井県産の牛乳を使ったさっぱりミルクィーなドリンクです。甘酸っぱい果実も楽しめます

瑞香園(ずいかえん) あわら市山十楽53-2-11

☎平日9:00~16:00 土日祝9:00~17:00
☎水・木曜 ☎0776-73-3248

ごくごく飲めるアップルスムージー



ジュシーな生のリンゴを丸ごと味わえる、さっぱりとした甘さのごくごく飲めるスムージーです

Bar laugh(バーラフ)

あわら市温泉4-422-1 ☎20:00~27:00
☎水曜 ☎050-3091-5490

ゆけむりアイスコーヒー



驚くほど濃厚! 珈琲好きを唸らせる究極のアイスコーヒー。スペシャルティ珈琲豆を100%使用した専門店の珈琲です

ゆけむり珈琲店

あわら市二面34-38-1シャルマンハウス102
☎9:00~17:00 ☎火曜 ☎0776-65-4632

いちほまれの甘酒



福井県のブランド米「いちほまれ」を贅沢に使用。お米本来の深い甘味とさっぱりした後味の至高の甘酒です

青柳清治郎商店

あわら市花乃杜1-1-17 ☎9:00~19:00
☎第2・4・5日曜 ☎0776-73-0313

完熟越のルビートマトジュース(朝活トマト365)



地元産の完熟トマトのおいしい部分だけを凝縮。塩不使用、驚くほどクセがなく、フルーティーな酸味が脳も体もフレッシュ

十楽の森(じゅうらくのもり)

あわら市山十楽60-3 ☎10:00~16:00(土日祝のみ営業) ☎月~金曜 ☎050-1807-3047

越前豆入り茶



明治創業の日本茶専門店が提供する、あわら産大豆を使用した越前豆茶。香ばしく、さっぱりした後味の余韻が続きます

茶楽かぐや 美松店

あわら市舟津26-10 あわら温泉美松内
☎10:00~17:30 ☎不定休 ☎0776-77-2600

あわら蓮花紅茶



一輪の蓮の花の中に茶葉を詰めた希少な勝負茶です。すっきりとした味わいの中に蓮の花の甘い香りが広がります

薬膳茶279

あわら市下番19-5 ☎火・水曜 11:30~16:00 ☎月・木~日曜 ※Instagramをご確認ください ☎yakuzencha279@gmail.com

第37期 竜王戦

10/19 対局

20 あわら温泉 美松 竜悠

10/18 前夜祭

あわら温泉グランディア芳泉

10/19 あわら市将棋大会

あわら温泉清風荘

10/20 大盤解説会

あわら温泉清風荘



※掲載のメニューは、令和6年12月末まで各店舗で販売されます。

勝負おやつ

地元の野菜や卵、
フルーツをふんだんに使った
スイーツを召し上がれ!

栗蒸し羊かん



地元産栗の栗きんとんを自家製
餡の蒸し羊かんであつぷり包み、
蜜漬けの栗と一緒に蒸しました。
竹皮が香る上品な甘さの和菓子

甘党本陣 嵯峨(さが)

あわらし市北湯2-16-32 ☎8:30~19:30
☎水曜・第2木曜 ☎0776-73-0449

まつぼっくりプリン



福井県産の福地鶏の卵黄だけ
を使用した旨味凝縮プリン。
生クリームであつぷりの、とろーり
なめらかな濃厚な味わい

居酒屋 まつぼっくり

あわらし市温泉4-710 ☎18:00~24:00
☎日曜 ☎090-1392-6996

ふくいトマト水ようかん



自社農場の樹上完熟トマトを
使用。福井県立大学の学生と
共同開発した、甘みと酸味のバ
ランスがよい濃厚な水ようかん

カメハメ八大農場の農家カフェ

あわらし市北湯57-5-3 ☎13:00~16:00
☎月~木曜 ☎080-6359-5633

福地鶏のプリンパフェ



自社で飼育している福地鶏の
濃厚な卵をたっぷり使った
プリンとシフォンに、あわら産の
季節の果物を添えた贅沢パフェ

黒川産業(黒ちゃん家)

あわらし市北湯129-1 ☎8:00~17:00 ☎土・日曜
※Instagramをご確認ください ☎0776-79-1505

フルーツもなか どんりん



高原温泉春まつりの太鼓と鈴
の音から命名。フルーツカスター
ドと粒あんをこんがり焼いた四角
い最中で包んだ新感覚のお菓子

だるまや菓舗

あわらし市温泉3-601 ☎8:00~18:00
☎火曜 ☎0776-77-2154

あわらとみつ金時チーズケーキ



地元牧場朝しぼり牛乳で作った
豊潤なチーズケーキの底には、と
みつ金時のペーस्टがあつぷり！
2種の味を一度に味わえます

馬面昭栄堂(ばめんしょうえいどう)

あわらし市春宮2-2-50 ☎9:00~19:00
☎水曜 ☎0776-73-0175

干し柿バター



あわら産の干し柿を使用。クリー
ムチーズを混ぜ込んだバターに干
し柿の甘みを合わせた、甘しう
ばい味わいがクセになります

Pasta&Wine 1803

あわらし市温泉5-1803 ☎18:00~25:00(金・土
曜27:00) ☎月・火曜 ☎0776-50-6504

たっぷり果物のフルーツサンドとあま〜いパイナップル大福



季節の果物を存分に味わえ
る、さつぱり生クリームと白餡のサン
ドと、果物の酸味と白餡の甘
さがマッチした大福のセット

フルーツスイーツ店 みやび

あわらし市春宮1-9-51 ☎10:00~19:00
☎火曜・第2、4水曜 ☎0776-97-8930

黄金の梅とあわら産そばの実マカロン



福井県産の黄金の梅とあわら
産のそばの実を使用したマカロ
ン。ホル専属パティシエが作る
ハイクオリティのスイーツです

ホテル八木

あわらし市温泉4-418 ☎9:30~11:00、15:00~
18:00 ☎不定休 ☎0120-78-5000

あわら産お芋のふわふわブッセ



あわら産とみつ金時と紫芋
を使ったカラフルなブッセ。
ふわふわの生地優しい甘さ
のお芋のクリームがあつぷり！

BonBonsしずく

あわらし市国影15-35-1 ☎10:00~18:30
☎月・木曜 ☎080-5136-4437

あわら産とみつ金時を使用した「抹茶わっパフェ」



あわら産とみつ金時の抹茶
芋モンブラン、羽二重餅など、
福井のおいしさが詰まった、
抹茶専門店の新感覚パフェ

抹茶庵 あわら温泉店

あわらし市二面34-38-1-101 ☎10:00~17:00
☎火・水曜 ☎0776-65-1517

恐竜の玉子



外はカリッ、中はしっとり、2
種類のスコシ。味は、あわら
産塩ととみつ金時のモンブ
ラン、爽やかなブルーベリー

森のキッチン・エフ あわらし市宮谷57-2-19 美術館
アートコア内 ☎11:00~14:00、14:00~17:00 L.O.16:30
☎月・火曜(祝日は営業、翌平日休) ☎0776-37-4326

もっと“あわら”を堪能しよう!

あわらし市観光協会
ホームページ

あわらし市観光協会
Instagram

あわらぐるっと
タクシー TAXI



情報満載あわらの
観光サイト



指定の観光スポ
ット間でご利用いた
だけのお得なタク
シーチケットです

