

ええとこ
あるでないで
徳島

Welcome to TOKUSHIMA



ええとこ
あるでないで
徳島

Welcome to TOKUSHIMA





ようこそ、 「お・も・て・な・し」の徳島へ

この度は、第71回日本消化器外科学会総会によるようこそおいでくださいました。徳島の地で主宰させていただく榮譽に対して、教室員一同感謝しております。ようこそ徳島へ！

徳島は豊かな海・山・川・里の幸に恵まれ、様々な郷土料理や伝統食など食文化が根付いています。すだち、なると金時、鳴門鯛、鳴門ワカメ、ハモ、阿波尾鶏、阿波牛、レンコン、ニンジン……。徳島で採れる食材をあげるとキリがないくらい豊富です。

ぜひ徳島の地元食材・お酒を皆様に楽しんでいただこうと手作りのグルメガイドブックを作成いたしました。教室員の生の声、口コミ、おすすめ情報も含めて、我々が自身を持って皆様におすすめできるお店を掲載させていただきました。さらに、全店舗に学会期間限定の“お得サービス”をお願いしております。

街ぐるみ、オール徳島で、七月中旬の一番暑い夏のまただ中、日本の「お・も・て・な・し」のてっぺんを目指したいと思っています。どうぞ徳島をご満喫ください！

徳島大学 消化器・移植外科 教室員 一同



「第71回日本消化器外科学会総会」 参加者様へ

学会期間中、このグルメガイドブック『ええとこあるでないで徳島』に掲載の店舗は学会参加者のための“お得サービス”を実施しています。

入店時に「学会参加証」又は「ええとこあるでないで徳島」をご提示ください。各店独自のお得サービスを受けることができます。



ええとこ
いっぱい
阿波徳島へ
ようこそ！



第71回
日本消化器外科学会
総会



Orthodox & Serendipity

外科の
矜持

2016
7/14 ● 15 ● 16 ●

会場：筑波大学ホール（アステール）
会長：越田光生（岡山） 副会長：中野隆雄（東京）
ホームページ：http://www.jgso.jp/ 7/14
筑波大学期間：2016年7/12(日)～17(日)

〒113-8501 東京都文京区湯島1-1-1 筑波大学ホール（アステール） TEL: 03-5278-2100 FAX: 03-5278-2101
〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1 千代田ホテル TEL: 03-3211-1111 FAX: 03-3211-1112



この味わいがプレミアム
徳島を「食す」
PREMIUM TOKUSHIMA





なると金時

主に鳴門市で栽培されるなると金時。海のミネラルをたっぷり含んだ砂地で栽培され、栗のようなほくほくした食感としっとりした甘さ、輝く黄金色が特徴。



徳島れんこん

吉野川下流域を中心に栽培され、全国第2位の収穫量を誇る徳島れんこん。独特の香りと透き通るような白さ、光沢、歯ざわりの良さが特徴。

根菜王国、徳島のブランド野菜たち



徳島の新にんじん

徳島の新にんじん(春にんじん)の生産量は日本一。土の中の温度を上げて収穫時期を早める「トンネル栽培」を取り入れ大切に育てられたにんじんは、カロテンを多く含み甘くて柔らか。サラダやジュースなど、あえて生でおいしさを実感したい。



なると金時と野菜のせいろ蒸し

極める。徳島の阿波尾鶏

徳島の鶏料理は、阿波尾鶏に極まる。

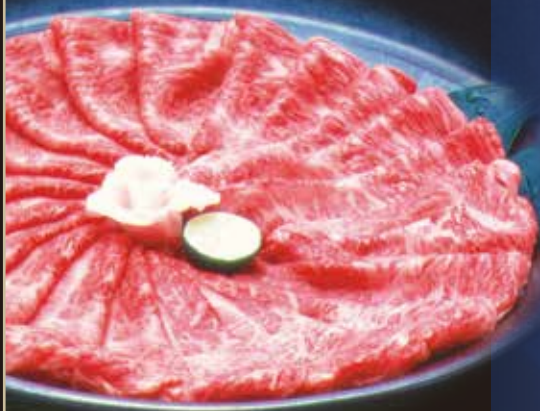
焼いてよし、煮てよし、揚げてよし、炒めてよし。肉質の良さからプロから家庭まで引つ張りだこである。本領が発揮されるのは、もも肉のソテー。皮はパリッと身はしっとりジューシーと、なんとも理想的。また胸肉は、軽く塩漬けしスモークすると、豚肉のハムのような食感と深い味わいになる。ちなみに「阿波尾鶏」というユニークなネーミングは、徳島らしいインパクトの強い名前を考えていた時、元氣よく跳ねて喧嘩する様子がまるで踊っているようだったことに由来している。



自然に恵まれ、ゆったりとした環境の中で、80日以上かけて丹念に飼育される「阿波尾鶏」



AWAODORI & AWAGYU



逸品。徳島の阿波牛

徳島の温暖な気候と豊かな自然のもとで育まれた黒毛和種「阿波牛」。肉質等級が4以上の血統明確な肉用牛で、約2000頭が毎年出荷されている。県内の肉用生産者の卓越した肥育技術により育てられ、脂肪の色合いやとろける様な霜降りの柔らかさと、口に広がる旨味が、市場で高く評価されている。和・洋いずれの料理も選ばない逸品である。



驚きの食感。鳴門わかめ

徳島は、昔から天然わかめが豊富で、千年以上昔の文献にも、阿波の国の貢物としてわかめが記載されている。

激しい潮流にもまれて育った鳴門わかめの特徴は、肉厚でしっかりとした歯応えと風味の良さ、鮮やかな緑色。保存性を高めおいしさを長持ちさせるため、生わかめを湯通した後、水で冷却し塩漬けする塩蔵わかめ、さらに水で洗った湯通し塩蔵わかめや、糸状に裂き乾燥させた鳴門糸わかめがある。



Best taste of Naruto

TOKUSHIMA Brand Seafood

至高の旨味。鳴門鯛

鳴門海峡でもまれた真鯛は、鳴門鯛と呼ばれる一級品。ぶりぶりとした歯応えと、色鮮やかさが際立つ。特に産卵を控えた春には「桜鯛」、脂の乗った秋には「紅葉鯛」とも呼ばれ、これらの時期には層美味しくなるといわれている。真鯛は用途が幅広く捨てる場所がないといわれるが、特に頭と皮には濃い旨味があり、兜煮や皮つきの握りずしは絶品。ぜひともご賞味ください。



PREMIUM TOKUSHIMA



鯛のお吸い物



鯛の湯引き

抜群の品質。阿波の鯉

Outstanding quality

夏の食卓を彩る高級食材、鯉。

特に関西では、京都の祇園祭や大阪の天神祭に欠かせない。

実はその鯉の多くは、徳島産なのである。鯉の旬は6月から7月と、11月から12月の二度。上品な淡泊さを楽しむ夏の鯉だけでなく、秋から冬にかけて脂の乗った鯉も格別。500〜600グラムが最も美味と言われている。

料理は、お馴染みの湯引きや刺身、鯉ずし、鯉鍋、土瓶蒸しなど。

抜群の鮮度と品質は、まさに地元ならではの至福だ。

TOKUSHIMA Brand Seafood

鯉寿司

PREMIUM TOKUSHIMA



地元で愛され、今や全国区となった徳島を代表する麺!

徳島ラーメン

徳島ラーメンのスープは豚骨ベース。色は白濁系から茶系、清湯系まで店によって千差万別で、見た目も風味も個性的だ。そして一番の特徴が、独特のトッピング。

ほとんどの店がチャーシューではなく、甘辛い醤油味で煮込んだ豚バラ肉を使う。極めつけは、生卵。全体にからめるとまるですきやきのような味わいで、濃い目の醤油味を卵がまろやかに仕上げしてくれる。



●徳島市を中心に多くのお店があります。



B級グルメ界で今話題の、独創的な食感が癖になる郷土料理

鳴ちゆるうどん

麺は、コシのない細麺。細さ太さ・長さ短さ・厚さ薄さは不揃い。

これこそが、鳴ちゆるうどんの最大の特徴であり、魅力なのだ。この麺にカツオブシや鳴門の昆布、いりこでとったあっさり醤油味の黄金に輝くダシを絡ませると、ちゆるちゆるとうどんが喉を滑り、後を引くおいしさにはまる。鳴門市内には創業百年以上の老舗専門店もあり、伝統の味を楽しむことができる。

●鳴門市全域で楽しめます。



たらいを囲んで独特の味と香りを堪能
たらいうどん



徳島五大麺を食べ尽くす。

土御門上皇ゆかりの地の名物として江戸末期から伝わる、たらいうどん。米が育ちにくい土地柄で、古くから手打ちうどんが日常的に作られてきた。一方、林業が盛んだったこの地区では、山仕事をする人たちが河原にかまどを築いて、うどんを茹でた。そして大きなたらいに入った湯だめうどんを数人で囲み、ジンソク(ゴリ)という川魚でとった独特のつけ汁にくぐらせて食べるのが、習わしとなったという。卵と山芋をつなぎにした麺はやや太く、濃い塩味でコシが強い。ジンソクの深いだしの味わいが麺によく絡む。

●阿波市土成



隠れ里に受け継がれる在来種のそば
祖谷そば

平家の隠れ家として知られる日本三大秘境の一つ、祖谷は、標高が高く急斜面に畑が造られ、日照時間が短く、朝晩の寒暖差も大きい。しかし、この過酷さが、良質なそばを生んだ。打ったそばは、艶やかに黒い。そば粉の割合が高いため、うどんのように太めで短く、ぷつぷつと切れやすい特徴を持つ。祖谷地方の祝宴には欠かせない料理。

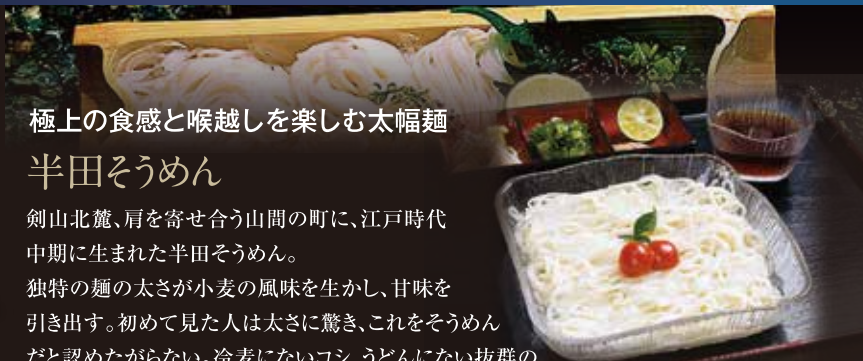
●三好市祖谷地方



極上の食感と喉越しを楽しむ太幅麺
半田そうめん

剣山北麓、肩を寄せ合う山間の町に、江戸時代中期に生まれた半田そうめん。独特の麺の太さが小麦の風味を生かし、甘味を引き出す。初めて見た人は太さに驚き、これをそうめんだと認めたがらない。冷麦にないコシ、うどんにない抜群の喉越し、もっちりとした食感、噛みしめるごとに広がるふくよかな香り。

●つるぎ町半田



徳島の地酒

豊かな自然の宝庫である徳島では、その風土に根ざした地酒が数多くあります。

徳島には35の蔵元
(清酒、焼酎、みりん)があり、
それぞれ味わいのある酒をつくっています。
緑深い四国山地や阿讃山脈から流れ出た水は、
吉野川、勝浦川、那賀川などとなって豊かな流れとなります。
その伏流水から採った仕込水と肥沃な土が育んだ米と
静かな時を経て芳醇な阿波の酒となります。



特別純米酒 眉山

徳島のランドマークを
銘に冠する酒

映画のタイトル・舞台ともなった徳島が誇る名所「眉山(びざん)」。その名を冠するに恥じない清酒が特別純米酒「眉山」です。ラベルに輝く金の文字、背景に描かれた徳島のランドマーク「眉山」と大河・吉野川。徳島旅行の思い出に、ぜひ買い求めください。

吉本醸造(株)

新酵母「LED夢酵母」を使用

紫外線を出す特別なLEDを照射し、約1900回の実験を繰り返して品種改良した清酒酵母「LED夢酵母」を初めて使用した純米大吟醸酒。発酵力が強く、果実のような香りと爽やかな酸味が特徴。また素材にもこだわり造好適米「阿波山田錦」を40%まで磨き上げ、醗の状態ですっきりと長期低温発酵して造っている。

【LED酵母】

御殿桜 純米大吟醸酒

(有) 齋藤酒造場



阿波乃國は名酒揃い

徳島には、一級河川でありながら清流として名高い吉野川や那賀川を中心に、上流から下流まで各所に蔵元が揃っています。

徳島の老舗蔵元の大吟醸

鳴門鯛 大吟醸

リンゴを思わせるような甘い繊細な香りと、春の風のような爽やかで穏やかな味わいです。酒造好適米山田錦を自家精米にて48%まで丹念にみがきあげました。醗の状態30日、長期低温発酵にて造られます。蔵人が惜しみなく手間暇かけた大吟醸です。冷やしてガラスの酒器で、大吟醸ならではの華やかな香りとふくらみのある味わいをお楽しみください。

(株) 本家松浦酒造場



純米大吟醸 瓢太閣

阿波山田錦のふくよかな米の旨味と華やかな吟醸香が特徴



最上級の阿波山田錦の米の心白から引き出された奥深いまろみと、四国山系吉野川の清冽な地下水の恵みから生まれたフルーティーな上げ立ち香、そして華やかな含み香が調和したキレ味の良い純米大吟醸です。

日新酒類(株)

麗・うるわし

香り味わい、まさに麗し



米と米麴のみで仕上げた特別純米酒です。とくに米は阿波山田錦を使用。どこまでも県内産にこだわった三芳菊(みよしぎく)の清酒です。香り立つ酒は、含むたびほのかに甘く芳香气、鼻孔と胃の腑へ分かれていきます。その味わいは、まさに麗しの清酒です。

三芳菊酒造(株)

司菊 四国の清流水仕込

純米酒 穴吹川



穴吹川源流水で生れた爽やかな香りと、みずみずしい旨味の純米酒

18年連続四国一の清流穴吹川源流水使用(美馬市木屋平、標高1000m中尾山高原水)阿波杜氏(美馬市美馬町出身)が丹精こめて造りました。「平成19年・20年四国清酒鑑評会」純米酒部門にて、2年連続純米酒としての特性および料理との相性が良い商品に選ばれています。

司菊酒造(株)

※未成年の飲酒は法律で禁止されています。お酒は20歳になってから。 ※妊娠中や授乳期の飲酒は気をつけましょう。



全国新酒鑑票評会6回金賞受賞

芳水純米大吟醸

四国山脈に囲まれた
県西部・井川の酒



四国三郎・吉野川の上流域の町、吉野川市井川町。ここには四国山脈を源にする谷川が多く集まり、豊かな伏流水が地下を流れています。また比較的高地にあり冷涼な気候が清酒造りに味方してくれます。「芳水純米大吟醸」はそんな清酒の適地で生まれました。

芳水酒造(株)

今小町 大吟醸

全国新酒鑑票評会に於ける6回金賞受賞の但馬杜氏「上田穰」が手づくりで丹精込めて造り上げた芸術品。阿波山田錦を35%まで磨き、吉野川上流の清冽な自然水を仕込みに使用した逸品。

中和商店



香り高き純米酒

純米大吟醸 上勝

上勝町産の天然の湧水で作る「山田錦」を使用

上勝町で古くから名水として知られる天然の湧水を用い、新開発された酵母がその気象な品質と特徴を余すことなく引き出しています。

(株)高鉾建設

入鶴

香りと味のバランスが
幸福感を招いてくれる
お酒です。

近清酒造



津乃峰酒造(株)

※未成年の飲酒は法律で禁止されています。お酒は20歳になってから。

鳴門金時 里娘

まろやかな飲み口が
若い女性にも人気

鳴門市里浦特産のサツマイモ「里むすめ」は、本場・県産なると金時の中でも指折りのブランドとして知られます。温暖な気候とミネラルを多く含む海砂のほ場(畑)で愛情込めて育てられた、いわば箱入り娘の「里むすめ」。その「里むすめ」を100%原料として丹念に蒸留。ロックに良し、お湯割りに良し、鳴門金時のほのかな香りと甘みが堪能できるぜいたくな一本です。

日新酒類(株)



情留酒 鳴門金時

淡麗な飲み口と、
ほのかなると金時の
甘い香り漂う焼酎

原料は、生産農家が愛情こめて作ったブランド芋のなると金時です。今風(淡麗・軽いきれい)と昔のなつかしさ(味の重さ・香りの強さ)の両方を合わせ持つ焼酎に仕上がりました。探し求めやっと出会った至高の芋。職人は「情熱を傾けざるを得なかった…」と。蒸して、焼いて、バカリと割って立ち上る甘く蒸れた香り。それこそが徳島が誇るブランド芋・なると金時のチカラ。本物のなると金時にこだわり、職人が情熱込めた「情留酒 鳴門金時」をご賞味ください。

鳴門金時蒸留所

鳴門金時焼いも焼酎

鳴門市特産の
鳴門金時焼き芋を
100%使用!

麹には黒麹を使用して当社独自の蒸留を行い、それにより、焼芋の甘い香りを活かしながらも呑みやすくすっきりとした味に仕上げました。

焼芋のほのかな甘い香りや淡麗な飲み口を是非お楽しみ下さい。

(株)鳴門のいも屋



すだち酎

香阿波の香り
すだちチュー

米徳島の名産すだちと焼酎のコラボレーション。香り高い旬のすだちを低温で熟成。ほのかな苦みとともに爽やかな香りを封じ込めたりキユールです。徳島土産にしてよし、飲んでまたよし。ぜひお試しください。

日新酒類(株)



すだち酒

すだちと清酒の出会い

徳島県は吉野川をはじめ、多くの大河、清流に恵まれています。清酒造りに欠かせない清水と阿波の味覚すだちが出会って生まれたのが「すだち酒」です。徳島のすがすがしい自然が香るお酒は、晩酌の肴(さかな)をいっそう美味しくしてくれます。

(株)本家松浦酒造場



すだちワイン

阿波の彩り天然果汁

本場徳島県産すだちの中でも、初秋に収穫する露地物をブレンドした口当たりのいいワインです。爽やかなすだちの香りと、やさしい酸味、ほのかな甘みが特徴で、ワイン通の皆さんにも納得していただける仕上がりです。

日新酒類(株)



※妊娠中や授乳期の飲酒は気をつけましょう。

阿波美人

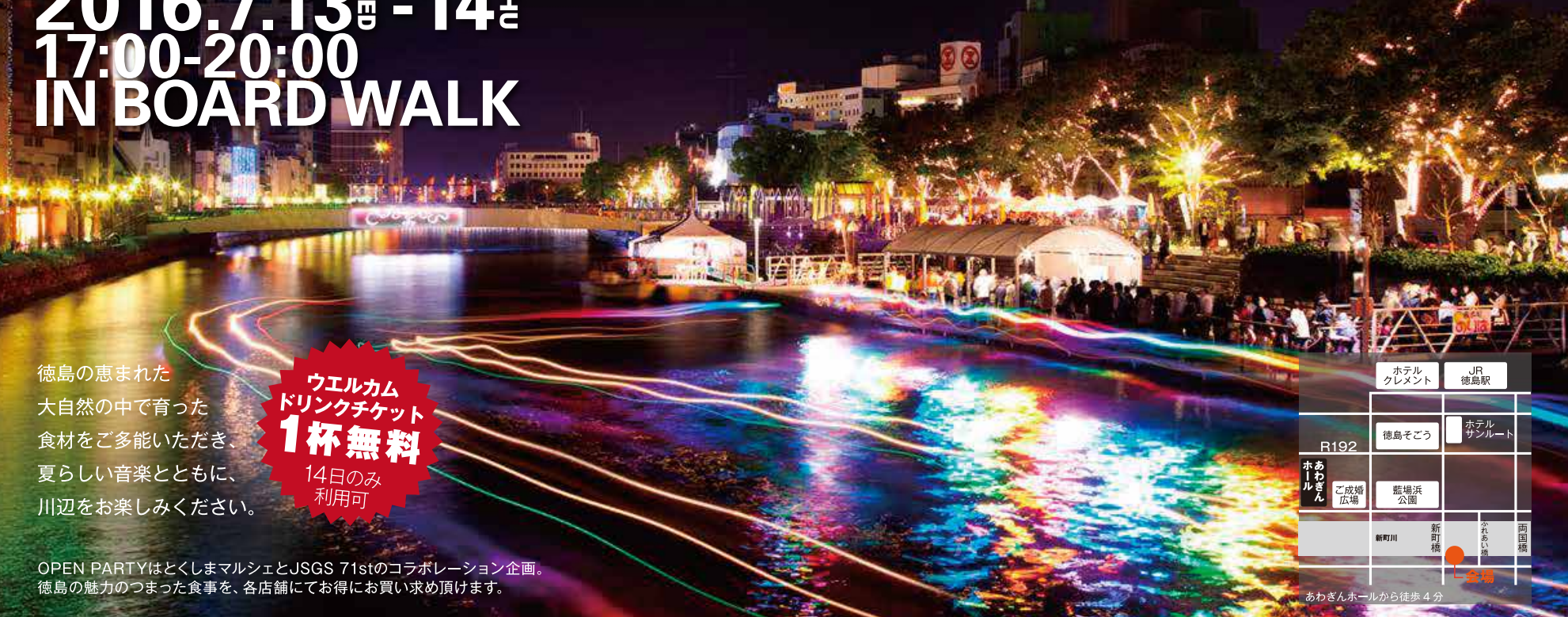
純米酒らしい深みのある味わいや香りが、お口の中で広がります。淡いハイワインブルーのボトルは三角錐型でもスタイリッシュ。

津乃峰酒造(株)



第71回日本消化器外科学会総会

OPEN PARTY 2016.7.13^{WED} - 14^{THU} 17:00-20:00 IN BOARD WALK



徳島の恵まれた
大自然の中で育った
食材をご多能いただき、
夏らしい音楽とともに、
川辺をお楽しみください。

ウエルカム
ドリンクチケット
1杯無料
14日のみ
利用可

OPEN PARTYはとくしまマルシェとJSGS 71stのコラボレーション企画。
徳島の魅力のつまんだ食事を、各店舗にてお得にお買い求め頂けます。

	ホテル クレメント	JR 徳島駅
R192	徳島そごう	ホテル サンルート
あわぎん ホール	ご成婚 広場	藍浜 公園
	新町川	新町橋
		西国橋

あわぎんホールから徒歩 4分



FOOD

- 徳島産魚貝のハエリア 700円
- 阿波牛 BBQ 700円
- 阿波尾鶏のトルティヤ 600円
- 近海タコのマリネ 500円
- 和田島ちりめん旬野菜サラダ 500円
- 徳島ラーメン 600円
- 徳島産「美豚」の無添加ソーセージ・ハム 500円
- 神山鶏フライドチキン 600円

DRINK

- すだち生ビール 600円
- すだちハイボール 600円
- 赤ワイン 600円
- 白ワイン 600円
- 阿波番茶 300円 他

※料理の内容、金額は一部変更になる場合があります。写真はイメージです。



「OPEN PARTY」“ウエルカム・ドリンク・チケット”をご持参の方には、すだち生ビール、すだちハイボール、赤ワイン、白ワイン、阿波番茶のいずれかをウエルカムドリンクとして1杯サービスとなりますので是非ご来場ください。 [14日(木)のみ利用可]

小料理・割烹

新徳島料理 かたやま

Tel:088-623-1885

MAP P101.E-6

MAP NO.
1

こだわりの地魚料理と、とれたての野菜を肴におすすめの地酒を一献。



料理はもちろんお酒の種類も豊富

住 徳島市紺屋町38番地
営 18:00~24:00 (L.O 23:00)
休 日・月曜日
席 30席
私カード利用/可
予 5,000円~

徳島料理らしい料理あり



おすすめ前菜+生すだち酒を500円で

●小料理・割烹

●寿司

●活魚料理

●焼鳥

●天ぷら・串揚げ

●焼肉

●ステーキ・お好み焼き・鉄板焼き

●中華・フレンチ・イタリアン

●居酒屋

●徳島ラーメン

●うどん・そば

●カレー

●レストラン(ホテル内)

グルメ編
TOKUSHIMA
GOURMET



グルメガイドの見方

1 新阿波料理 とくしま 2 Tel:000-000-0000 MAP P00.A-0 MAP NO. 0

3 お店の紹介や
お店の特長を掲載!!

3 徳島市徳島町00番0-0
営 17:30~22:30
休 日曜日、月曜日
席 00席
私カード利用/可
予 0,000円~

4 得 特典・おすすめメニュー

※イメージ写真

- ジャンル・店名
- 地図・インデックス・電話
- 詳細
- お得な情報

※ガイドマップご利用上のご願い

- 料金、カードの利用につきましては各店に事前にお問い合わせください。
- 消費税・サービス料は別になっている店もございますのでご承知ください。
- 一部、移転のためmapと異なるおそれがあります。誠に申し訳ありませんがお電話にてご確認のうえご来店ください。

小料理・割烹

食らんど もっちゃん

Tel: 088-652-3880 MAP P100.E-4

MAP NO.
2

食材の旨みを最大限に引き出した料理を味わって下さい!!

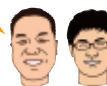


徳島の素材が
活かされている



往 徳島市富田町2-29
営 17:30~24:00 (L.O 23:30)
休 水曜日
席 50席
私カード利用/可
予 5,000円~、6,000円~

とにかく
うまい



何を食べても
美味



入りやすい



当日のおすすめ一品

小料理・割烹

日本料理 茜也

Tel: 088-625-0238 MAP P101.D-5

MAP NO.
3



四季折々の食材を活かした御料理を
御楽しみ下さい。

往 徳島市富田町1丁目21 甲子園ビル1F
営 17:30~22:30
休 日曜日、月曜日が祝日の場合連休
席 26席
私カード利用/可
予 4,000円~



仕出し、八寸、お刺身、お椀、焼物など
全部で8品付きで 5,000円

味の城

Tel: 088-625-5202 MAP P98.C-3

MAP NO.
4



地元産食材を蒸焼or網焼きで豪華に。
他お刺身等全7品付きます。

往 徳島市両国本町2丁目26-2
営 17:00~23:00
休 日曜日・祝日 (10名様以上の予約で営業)
席 100席 (宴会最大50名)
私カード利用/可
予 4,000円~



生ビール1杯サービス!!
Or 海鮮宝楽焼コース5,000円+3,500円

御料理 織部

Tel: 088-622-8118 MAP P103.C-5

MAP NO.
5



四季折々の旬の天然食材を活かした御料理をお楽しみ下さい
魚だけでなく、阿波牛、阿波尾鶏の料理もございます
カウンターは気軽に本格的な板前割烹をお楽しみ下さい
往 徳島市栄町1丁目18-1

営 17:00~23:00
休 日曜日
席 46席
私カード利用/可
予 8,000円~

季節季節の地産地消の
おいしい料理が楽しめます



ドリンク1杯サービス

小料理・割烹

季節料理 一富久(いっぷく)

Tel: 088-669-1664 MAP P109下.B-1 MAP NO. 6



夏は鱧、冬はフグと猪、活魚とすっぽんは通年。好評のすっぽん麺は750円。

住 徳島市西須賀町下中須87-2
営 11:30~14:00、17:00~23:00

休 月曜日

席 50席

私カード利用/可

予 2,000円~



お好きな季節料理をリーズナブルに、
総額より5%引き

日本料理 井原

Tel: 088-626-5116 MAP P98.E-3 MAP NO. 7



一期一会のおもてなし、四季折々の旬の食材を生かした懐石料理をご提供します。

住 徳島市富田橋1丁目92
営 17:00~23:00
休 日曜日・祝日(前もって御予約あれば可)
席 40席
私カード利用/可
予 5,000円~



懐石料理+ワンドリンクサービス
5,250円

料亭 井原

Tel: 088-669-3133 MAP P109下.C-3 MAP NO. 8



庭園の四季を感じながら徳島の天然素材を活かした料理をお楽しみください。

住 徳島市大松町上西奥78-8
営 ご予約に応じます
休 月曜日(予約あれば営業)
席 2名様より80名様まで
私カード利用/不可
予 6,000円~



食後のコーヒー サービス

小料理・割烹

日本料理 卯月

Tel: 088-677-9199 MAP P103.C-5 MAP NO. 9



気軽に堪能できる季節感あふれる日本料理と
全国から取り寄せた日本酒をお楽しみください。

住 徳島市秋田町1丁目38 モーメントビルII 1F
営 17:30~24:00

休 日曜日

席 16席

私カード利用/可

予 6,000円~

最近できた
創作料理のお店、
おいしいです



徳島の地酒を1杯サービス

食彩 かなで

Tel: 090-4784-5882 MAP P103.E-5 MAP NO. 10



日本料理の基本を守りながら、
徳島の季節折々の食材のすばらしさを
生かしたお料理をお楽しみ下さい。

住 徳島市秋田町2丁目 AIIKビル1階
営 17:30~0:00(L.O 23:30)
休 水曜日
席 14席
私カード利用/不可
予 5,000円



お得な3,500円コース(月曜~木曜のみ)
※前日までに要予約

うまいんじょ処 魚や

Tel: 088-678-4378 MAP P107.D-6 MAP NO. 11



2014年にオープンした新しいお店です。
鮮魚店直営のため徳島の新鮮なお魚は
まかせて下さい。大人数可。

住 徳島市末広2丁目1-113
営 ランチ11:00~14:00、ディナー17:00~22:00
休 水曜日
席 100席
私カード利用/不可
予 ランチ1,000円~、ディナー2,000円~



ファーストドリンクサービス
※一部のドリンクは除く

小料理・割烹

料理 志美津

Tel: 088-626-3344 MAP P100.D-4 MAP NO. 12



徳島の新鮮な食材を活かして真心を込めてお料理を調理させていただきます。

往 徳島市富田町2丁目32
 営 17:00~23:00
 休 日曜日(予約の場合営業)
 席 120席
 私カード利用/可
 予 6,000円~

落ち着ける



入口のクエは
 圧巻



得 One drink+季節のお造り盛合わせ
 +季節の焼き物で3,000円

竹の瀬

Tel: 088-654-6465 MAP P102.B-4 MAP NO. 13



徳島県産地魚を中心に各地のめずらしい魚介いを東京つぎ市場からも仕入れています。いまではなつかしい鯨肉をぜひ造り、なべなどで県南椿泊でとれたハモ料理をぜひめしあがりください。

往 徳島市鷹匠町1丁目10-1
 営 17:00~0:30 休 日曜日
 席 36席 私カード利用/可
 予 5,000円~、6,000円~

得 一品サービスいたします。

徳島魚問屋 とゝ喝

Tel: 088-625-0110 MAP P101.F-4 MAP NO. 14



徳島の地魚、地酒にこだわっています。特に鳴門の1本づりの鯛は絶品です。

往 徳島市紺屋町13-1 とゝ喝ビル1・2F
 営 17:00~23:00
 休 日曜日
 席 60席
 私カード利用/可
 予 5,000円~

鯛めしが
 美味しい



得 「前菜、刺身、たき合せ、焼物、替鉢、揚物、酢の物、汁物、デザート+名物鯛飯」5,000円

小料理・割烹

美味心鮮 鳴帆渡(なるほど)

Tel: 088-622-3668 MAP P100.D-3 MAP NO. 15



徳島の食材をメインに何よりも美味しさを第一に考えた和食のお店

往 徳島市籠屋町2丁目25
 営 17:00~24:00
 休 毎週月曜日
 席 26席
 私カード利用/可
 予 6,000円~

上品な
 料理



高校の
 同級生が社長



魚介から肉料理まで、
 そして何より
 酒の種類が豊富



得 コース料理(要予約)※価格は全て税別表示です
 ・お徳打ちコース 9品 4,000円 ・おたのしみコース 9品 5,000円
 ・ご満足コース 10品 6,000円 ・海王コース 10品 8,000円
 ・鳴帆渡コース 10品 10,000円

季節料理 に志もと

Tel: 088-652-2756 MAP P100.D-4 MAP NO. 16



自然に恵まれた阿波の魚介類・野菜等を当店にてご堪能下さいませ

往 徳島市籠屋町1丁目17番地
 営 平日11:30~23:00、祝日11:30~22:00
 休 日曜日(予約があれば営業)
 席 65席
 私カード利用/可
 予 4,000円~

得 肴セット(造り盛合、タキ合せ、天ぷら盛合、ずのもの)+ドリンクで3,500円(税別)

紺屋町 のだ

Tel: 088-655-5338 MAP P100.E-3 MAP NO. 17



魚料理に自信あり。

往 徳島市紺屋町26
 営 18:00~24:00
 休 月曜日
 席 45席(座敷22名)
 私カード利用/可
 予 4,000円~

得 2名様以上5,000円以上1組1,000円off
 又は、「大将おまかせコース」9品3,000円~

小料理・割烹

和処 蓮菜

Tel: 088-652-2848 MAP P101.E-4

MAP NO.
18



地元産食材はじめその他逸品揃い。

住 紺屋町32番地 蓮菜ビル1F、2F
営 17:30～(L. O 23:00)
休 日曜日
席 36席
私カード利用／可
予 6,000円～

得 コース料理6,000円～

味匠 濱喜久

Tel: 088-655-6188 MAP P100.E-4

MAP NO.
19



格調と地産地消にこだわった贅を尽くした料理を堪能できる店

住 徳島市籠屋町2-15-2
営 18:00～23:00 (L. O 22:00)
休 日曜日 (10名様以上の予約の場合営業)
席 カウンター8席、個室9部屋
(1室は24名様OK)

私カード利用／可
予 6,000円～

得 鯛尾鶏る鍋コース6,000円、
会席6,000円 単品多数あり

酒・食事・きれいな
店員さん

リーズナブルに
徳島らしい味を味わえる

和食 やわらぎ

Tel: 088-652-5430 MAP P103.D-5

MAP NO.
20



お手頃なお値段で和食をお楽しみください。
ホテルからのお客様も喜んで頂いています。

住 徳島市秋田町1丁目30 松本ビル1F
営 18:00～ ※売切れ次第終了
休 月曜日
席 カウンター8席、座敷6名様
私カード利用／可
予 5,000円～

得 ドリンク1杯サービス

小料理・割烹

虎屋壺中庵 トラヤ コチュウアン

Tel: 088-679-2305 MAP P111上.C-1

MAP NO.
21



食材のもつ魅力の深さを感じられる
日本料理の店

住 徳島県名東郡佐那河内村上字井開1
営 昼12:00～ 夜17:00～ (要予約)
休 不定休
席 3部屋
私カード利用／可
予 10,000円～

得 地酒1杯サービス

鯛はも



鯛鍋

作り方

- ①焼いた鯛の背骨、頭でとった出汁に塩、醤油などで味付けする。
- ②鍋に①の出汁を入れ、適当な大きさに切った鯛、野菜、豆腐を煮る。
- ③出汁に味付けをせず、ポン酢で食べても良い。

作り方

- ①鯛を適当な大きさに切る。
(お好みで片栗粉を薄くまぶす)
- ②鯛を湯にさっと通す。
- ③鯛を氷水に浸け、引き締める。
- ④梅肉ダレ※を添える。

※梅肉ダレ

梅干……2個
酒………小さじ1/2
みりん…小さじ1/2
醤油……小さじ1/2

鯛の湯引き



寿司

柳鮓

Tel: 088-655-5505 MAP P102.B-3 MAP NO. 22

地魚(徳島でとれた)を中心とした鮓専門店です。



雰囲気がいい
味が良い
すしが美味しい、ネタも新鮮

往 徳島市大道1丁目17-1
 営業月～土17:30～翌1:00、日祝17:30～22:00
 休 無休
 席 52席
 払 カード利用/可
 予 5,000円～

得 プチコース(刺身盛り(半人前)、焼き物、小鉢、にぎり盛り(1人前)、赤だし) 3,000円

寿司

鮓着 いさみ

Tel: 088-602-4802 MAP P100.E-4 MAP NO. 23



徳島の地のモノを使用。
 価格が明確表記されているため
 安心してお寿司を楽しめます。

入りやすい

往 徳島市富田町2丁目30
 営業 17:30～翌1:00 (L.O 0:00)
 休 日曜日(翌日祝日の場合は日曜営業、月曜休み)
 席 15席
 払 カード利用/可
 予 4,000円～

値段が比較的リーズナブル

得 おまかせコース 4,000円より

Sushi Bar かつの

Tel: 088-623-7272 MAP P100.E-4 MAP NO. 24



魚介のうまさに感動!!
 おつな酒にしたづつみ!!

往 徳島市富田町2丁目28
 営業 17:00～23:00
 休 日曜日
 席 50席
 払 カード利用/可
 予 6,000円～

寿司店なのにBarの雰囲気、ネタも一流

平日はイタリアンも出ます

得 「付出、刺盛、酢の物、焼き魚、寿司盛り合わせ、汁物、デザート+ワンドリンク」 5,000円

幸楽寿し

Tel: 088-622-8343 MAP P99.B-5 MAP NO. 25



近海の新鮮な魚と、四季折々の一品料理を多数ご用意しております。

往 徳島市徳島本町2丁目14
 営業 火～金 11:30～14:00、16:00～23:00 (L.O 22:30)
 土・日 11:30～23:00 (L.O 22:30)
 休 月曜日(休日の場合は火曜日)
 席 65席
 払 カード利用/可
 予 3,000円～

得 お酒+刺身盛り合わせ+一品料理+すすし+そば米汁で3,000円
 ※地酒まつりて要予約
 (予約がない場合はそば米汁が赤だしになる場合があります)

寿司

ほら鮨

Tel: 088-653-2229 MAP P103.D-4 MAP NO. 26

新鮮な徳島の魚、厳選した素材で握るアットホームな寿司屋です



住 徳島市栄町1丁目41
 営 18:00~翌2:00
 休 日曜日
 席 パーティールーム(有) 25名様迄
 カウンター8席 個室1室(4名) テーブル席8名
 払 カード利用/可
 予 4,000円~

寿司以外のメニューも豊富



焼き物がおいしい



値段も手頃でおいしい



ドリンク1杯サービス(一品付)

寿司

栄寿司

Tel: 088-652-6350 MAP P103.B-6 MAP NO. 27



自分が食べたいと思うものを食べて頂きたく、漁場直接仕入れの毎日です。

住 徳島市秋田町1丁目15番地
 営 12:00~14:00、16:30頃~23:00
 休 日曜日(日月連休の時は日曜日営業、月曜日休みのことあり)

席 88席
 払 カード利用/可

徳島でNo.1は「栄」と思います



徳島の新鮮な魚を楽しめるお料理 6品5,000円より

千両寿司

Tel: 088-653-5033 MAP P103.F-7 MAP NO. 28



家庭的な雰囲気、新鮮な地魚で握った美味しい寿司をご賞味ください。

住 徳島市中央通1丁目11
 営 11:30~21:00
 ※できればご予約をお願いいたします

休 不定休
 席 12席
 払 カード利用/不可



付出し、寿司盛合せ、ワンドリンクで 3,000円

阿波前寿司 松風

Tel: 088-652-3137 MAP P108.U.C-3 MAP NO. 29



阿波の新鮮魚介を江戸の技で、一貫入魂の阿波前寿司。技と心意気をお楽しみ下さい。

住 徳島市山城町東浜傍示24-8
 営 17:00~21:00入店
 休 月曜日

席 20席
 払 カード利用/可
 予 5,000円~

隠れ家的な店です



ファーストドリンク無料

寿司

○秀寿司(マルヒデズシ)

Tel: 088-652-2735 MAP P102.C-3 MAP NO. 30



天然にこだわり 海苔、米にもこだわり、
楽しくおいしい店です。

住 徳島市鷹匠町1丁目42-2
営 17:30~24:00
休 日曜日・祝日
席 カウンター8席、2F10席
払 カード利用/可
予 8,000円~

値段も張るが、
新鮮な魚介を活かした
料理が楽しめます



地魚を使ったおすすめコース7,000円~

話寿司

Tel: 088-623-7171 MAP P107.C-6 MAP NO. 31



徳島の地魚(天然もの)
のみ使用

住 徳島市住吉5丁目2-28
営 11:30~14:30、17:00~21:00
休 水曜日
席 50席
払 カード利用/不可
予 3,000円~

鍋がおすすめ



同級生の実家



ネタが本当に
おいしい



消費税サービス

名代 福寿し

Tel: 088-622-3820 MAP P101.D-5 MAP NO. 32



地元で愛されて85年。
地の食材を造り、焼物、天婦羅、
煮物さまざまな料理に調理します。

住 徳島市富田町1丁目19-2
営 17:00~22:30
休 月曜日
席 19席
払 カード利用/可
予 5,000円



デザートサービス

活魚料理

味処 あらし

Tel: 088-686-0005 MAP P110下.A-1 MAP NO. 33



毎日、鳴門の魚介が生け簀に届く
活魚料理店。名物わかめ汁あり。

住 鳴門市撫養町大桑島字北の浜51の1
営 11:00~21:00
休 水曜日
席 42席
払 カード利用/可(飲食代5,000円以上)
予 昼2,000円~ 夜3,000円~



白ご飯のおかわり1杯サービス

海女料理 ししくい

Tel: 088-664-0990 MAP P110上.C-3 MAP NO. 34



とにかく素材の良さが命!
信じられないようなお手頃値段!

住 徳島市南沖洲4丁目5-7-1
営 11:30~22:00
休 無休
席 150席
払 カード利用/不可
予 7,000円~



1品サービス

徳島の食材

色白美人のれんこん

【徳島レンコンの特徴】

- ①肉質が柔らかい
- ②モチモチした食感がある
- ③節間が長くスマート
- ④色が白い



焼鳥

鳥ぼん 本店
船場店
徳島本町店

Tel:088-624-1351 MAP P98.B-3
Tel:088-635-8692 MAP P101.A-5
Tel:088-678-9820 MAP P99.B-4

MAP NO.
35
MAP NO.
36
MAP NO.
37

新鮮な鶏料理をどうぞ!! 徳島の地鶏「阿波尾鶏」もあります。



みんな大好き

肝串がおいしい

文句なしに
おいしい
美味しい



本店
住 徳島市一番町2-11-3
営 17:00~24:00 (L. O 23:30)
休 水曜日
席 56席
払カード利用/不可
予 2,000円~

船場店
住 徳島市東船場1-12 斎藤ビル 1F
営 17:00~24:00 (L. O 23:30)
休 月曜日
席 48席
払カード利用/不可
予 2,000円~

徳島本町店
住 徳島市徳島本町1-12-1
営 17:00~23:00 (L. O 22:30)
休 日曜日
席 44席
払カード利用/可
予 2,000円~

やっぱり
鳥といえば「鳥ぼん」



得 お料理コース2,000円~

焼鳥

焼き鳥 風見鶏

Tel:088-654-1694 MAP P101.F-6

MAP NO.
38



阿波の名物、阿波尾鶏をお手頃の値段で
ご提供しております。

住 徳島市紺屋町5-2 アクティ21 8F
営 17:30~24:00
休 無休
席 60席
払カード利用/可
予 3,000円~

得 阿波尾鶏料理コース全10品
+1ドリンク付きで3,200円

焼鳥 ココロ

Tel:088-655-2556 MAP P103.D-6

MAP NO.
39



地鶏料理
阿波尾鶏を中心とした本格焼鳥

住 徳島市秋田町1丁目28-1
営 17:30~0:00 (L. O 23:30)
休 月曜日、第2日曜日
席 18席
払カード利用/可
予 3,000円~

得 ドリンク1杯サービス

焼鳥 ごん

Tel:088-652-7233 MAP P100.D-4

MAP NO.
40



清潔感がある
店内で広い

お客様に喜んでいただけるように、
日々努力致しております。

住 徳島市籠屋町2丁目10
営 17:00~24:00 (L. O 23:30)
休 日曜日・祝日
席 80席
払カード利用/可
予 3,000円~

大人数
でもOK

1本の量が
大きい

きゅうりの
たたきがおいしい

得 「焼き鳥3本+生ハムサラダ
得+鶏の竜田揚げ」で1,800円

焼鳥

本格炭火焼鳥 ちどり

Tel:088-678-8120 MAP P100.E-3 MAP NO. 41



阿波すだち鶏をこだわりの塩とタレで丁寧に焼き上げております。

住 徳島市籠屋町2-15-2斎徳ビル1F

営 17:00~24:00 (L. O 23:30)

休 水曜日

席 41席 (カウンター7席、6人用テーブル4席、座敷最大11名)

払 カード利用/可

予 3,000円~



ドリンク1杯サービス

焼鳥と唐揚げが旨い店 とりぞう

Tel:088-678-5677 MAP P98.B-1 MAP NO. 42



海老蔵にそっくりな大将が焼く徳島の地鶏「阿波尾鶏」や、看板メニューの唐揚げがオススメ。

住 徳島市西大工町1丁目19

営 17:00~23:00

休 無休

席 55席

払 カード利用/可

予 3,000円~

5周年記念



唐揚げがうまい



焼鳥+だし巻+すりポンor枝豆で1,000円
得飲み放題付のプランもあります3,700円~

本格炭火焼鳥 はなれ

Tel:088-679-1812 MAP P101.E-4 MAP NO. 43



一本、一本、丁寧に串打ちした鶏を備長炭で焼き上げます。

落ち着いた店内も◎

住 徳島市富田町2-34

営 17:00~24:00 (L. O 23:30)

休 日曜日

席 31席 カウンター12席 テーブル3席

払 カード利用/可

予 3,000円~



学会者様用特別コース¥4,000
飲み放題2時間付 (2名様~より要予約)

天ぷら・串揚げ

お座敷天ぷら 竹葉

Tel:088-622-3062 MAP P102.B-4 MAP NO. 44



天ぷら一筋70年。徳島の食材を中心に、目の前で揚げるアツアツをどうぞ。

住 徳島市鷹匠町1丁目51 竹葉ビル1F

営 17:00~22:00 (要予約)

休 日曜日・祝日

席 20席

払 カード利用/可

予 5,000円~



おまかせコース5,000円で天ぷら13品のところ+1品サービス

串かつ料理 河久

Tel:088-622-8709 MAP P101.E-6 MAP NO. 45



一串一串お揚げしていきます。あなたのストップがワンコース。

住 徳島市富田町2丁目15

営 17:00~22:00

休 無休

席 カウンター35席

払 カード利用/可

予 5,000円~



シャベットサービス

串揚げダイニング 凡ぼん

Tel:088-623-0887 MAP P103.D-5 MAP NO. 46



ワンランク上の串揚げをお楽しみください。

住 徳島市秋田町2丁目35-2 イーストビル1F

営 19:00~24:00

休 日曜日

席 10席

払 カード利用/可

予 4,000円~



串揚げ5本+ワンドリンクで1,000円

焼肉

和牛焼肉 和寛

Tel: 088-623-0229 MAP P103.D-5 MAP NO. 47

個室焼肉でゆったりと阿波牛を堪能していただけます。



住 徳島市栄町1丁目30 J'Sビル1階
 営 18:00~24:00
 休 不定休 (日曜に予約が無い場合は日曜休み)
 席 30席
 払 カード利用/不可
 予 5,000円~

得 500円以下のドリンク1杯サービス

焼肉

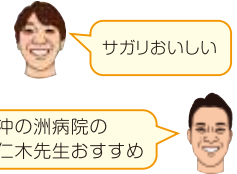
焼肉の牛若丸

Tel: 088-656-9090 MAP P107.C-6 MAP NO. 48



県内で唯一、和牛の刺身・ユッケ・タタキを提供!!
 こだわりの最高のお肉を、ご堪能ください。

住 徳島市住吉6-6-6
 営 17:00~22:00
 休 不定休
 席 54席
 払 カード利用/不可
 予 4,000円~



得 焼野菜・サラダ・キムチ3種盛りの中から
1品サービス

焼肉&ホルモン 楽屋

Tel: 088-624-5522 MAP P100.D-4 MAP NO. 49



厳選された阿波牛を秘伝のタレで。
 ホルモン・もつ鍋も人気。

住 徳島市富田町2丁目31
 営 18:00~25:00
 休 なし
 席 64席
 払 カード利用/可
 予 4,000円~

得 阿波牛極上三種盛り1,520円

やきにく 牛楽

Tel: 088-652-9758 MAP P102.B-3 MAP NO. 50



キムチからタレまで自家製
 和牛中心の本格派
 創業40年の老舗的存在

住 徳島市大道1-16
 営 17:00~22:00
 休 月曜日
 席 34席
 払 カード利用/不可
 予 4,000円~



得 サラダ(オリジナル)
2名様まで(小)=(1)、3名様~(大)=(1)

焼肉

ホルモン 黒ちゃん

Tel:088-625-9555 MAP P101.F-6 MAP NO. 51



上質の黒毛和牛の焼肉をご堪能ください。

住 徳島市秋田町1-7
 営 火～土 18:00～翌2:00 日・祝 18:00～23:30
 休 月曜日
 席 12席
 払カード利用／不可
 予 3,000円～

値段の割に美味しい、
 ただカウンターしか
 ないのが残念



オニオンスライスお1人様1つサービス

食楽園

Tel:088-655-1251 MAP P103.C-6 MAP NO. 52



韓国料理焼肉店。
 最高の和牛をご賞味ください。

住 南仲之町1の8
 営 17:00～22:00
 休 第2、第4日曜日
 席 30席
 払カード利用／可
 予 5,000円～

たんが
 美味しい



徳島No.1と
 思います



肉が大きい



一品サービス

炭火焼肉たむら 徳島駅前店

Tel:088-625-0616 MAP P99.B-3 MAP NO. 53



たむけんプロデュースの『炭火焼肉たむら』。
 芸人さんこだわりのメニュー等、
 美味しくて楽しいお店。

住 徳島市一番町1-14-1
 営 17:00～24:00
 休 日曜日(日曜が祝日の場合、月曜)
 席 38席
 払カード利用／可
 予 3,000円～

店長幼馴染



肉以外のメニューも
 けっこういます



ドリンク1杯サービス

焼肉

黒毛和牛 焼肉 武蔵

Tel:088-668-1631 MAP P105.E-3 MAP NO. 54



当店自慢の全品黒毛和牛A5ランク
 総霜降のお肉をご堪能下さい!

住 徳島市八万町式丈25-1
 営 17:00～23:00 (L.O 22:30)
 休 月曜日(祝日の場合翌日休)
 席 14席
 払カード利用／可
 予 3,000円～



ソフトドリンク1杯サービス

リトル・コーリア

Tel:088-655-4857 MAP P103.E-6 MAP NO. 55



店主みずから焼き上げる大きなお肉を
 豪快にお召し上がりください。

住 徳島市秋田町2丁目8番地AIIKビル1F
 営 17:00～22:00
 休 日曜日
 席 23席
 払カード利用／不可
 予 5,000円～

味がおいしい



大人数が1テーブルに
 座れるのがいい



ビール1本サービス

Gourmet Guide



ステーキ・お好み焼・鉄板焼き

レストラン カントリー

Tel: 088-653-1515

MAP P100.D-4

MAP NO. 56

炭火焼ステーキをメインに、一品料理も多数ご用意しております。



チューリップが絶品、
もちろんステーキも美味



住 徳島市富田町2丁目33

営 12:00~23:00

休 月曜日

席 50席以上

払 カード利用/可

予 7,000円~

徳島No.1



チューリップが
おいしい



ドリンク1杯サービス

ステーキ・お好み焼・鉄板焼き

すてーきはうす 河見

Tel: 088-622-2095

MAP P101.E-6

MAP NO. 57



各ステーキコースには
活の魚介類を選んでいただけます
¥5,500~¥10,000。

住 徳島市富田町2丁目15

営 17:00~22:00

休 無休

席 カウンター15席、座敷24名

払 カード利用/可

予 8,000円~

店内の
雰囲気がいい



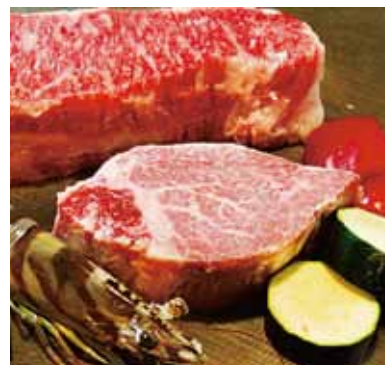
シャベットサービス

ステーキハウス トクガワ

Tel: 088-652-2100

MAP P102.D-3

MAP NO. 58



極上阿波牛と新鮮魚貝類の鉄板焼。
目の前で焼き上げていきます。
完全個室も有。

住 徳島市鷹匠町1丁目35

営 12:00~14:00、17:00~22:00

休 日曜日(予約の場合営業)

席 50席

払 カード利用/不可

予 5,000円~

安定している



高いが
味は良い



ステーキハウスと
しては徳島一です



「極上阿波牛コース」3種類
お一人様1,000円割引

プレミアムステーキ 但馬

Tel: 088-655-5557

MAP P108上.B-2

MAP NO. 59



本物の黒毛和牛をどうぞ!

住 徳島市沖浜東1-5第2コーポハマダ1F
(ユニクロうら)

営 11:30~14:30、17:00~22:00

休 月曜日

席 25席

払 カード利用/可

予 7,000円~



1ドリンクサービス
(生ビール、ソフトドリンク)

はやしのお好焼

Tel: 088-623-7120 MAP P98.C-3 MAP NO. 60

徳島名物“豆天玉”、林名物“よせ”をぜひどうぞ。



徳島といえば
というくらい有名



住 徳島市南内町1丁目30-1
営 11:00~20:00
休 日曜日
席 36席
払 カード利用/不可
予 1000円~

得 ソフトドリンク1杯サービス



お好焼 菜の花

Tel: 088-653-2760 MAP P101.E-5 MAP NO. 61

お好焼以外にも多数一品料理あります。
味に自身あります。

住 富田町2丁目20-1
営 18:00~1:00
休 毎日曜日
席 30席
払 カード利用/可
予 1,000円~

お好み焼の
ボリュームがある



得 プラス2,000円で飲み放題(2時間)



お好み焼き&鉄板焼き 花篝(はなかがり)

Tel: 088-653-9335 MAP P103.B-5 MAP NO. 62

オシャレなお好み焼き店。
鉄板焼きメニューも豊富。

住 徳島市栄町1丁目15 TKKビル1F
営 18:00~翌3:00 (L.O 翌2:30)
休 日曜日、祝日
席 20席
払 カード利用/可
予 2,000円~

得 この冊子を見たスタッフに伝えると
ハイボール1杯無料



花の実

Tel: 088-623-5591 MAP P103.B-4 MAP NO. 63

長年愛されつづけているお好み焼き。
食べればきっと笑顔になれます。

住 徳島市栄町1-71-2 RK-1 1F
営 18:00~ラスト
休 日、祝
席 25席
払 カード利用/可
予 2,000円~

良い、最近オーナーが
若返りました



得 ドリンク1杯サービス



みその

Tel: 088-623-5456 MAP P101.E-5 MAP NO. 64



徳島が誇るお好み焼の名店

住 徳島市富田町2-40
 営 17:00~AM3:00
 休 第1・3日曜日
 席 15席
 払カード利用/不可
 予 1,000円~

飲み会の
メはここ



すだち

搾^{しほ}って

横に3切りにして、
いろいろな料理
(刺身、焼き魚、豆腐料理や
御漬け物など)に
絞りかけます。

摺^すり下ろして

よく水洗いしたすだちを
皮のまま摺り下ろし、
つけ汁に加えたり、
わさびに混入しても
風味が出て
おいしくいただけます。



中国四川料理 あらき

Tel: 088-633-6775 MAP P106.B-4 MAP NO. 65

リーズナブルなお値段で本格四川料理をお楽しみください。



よく並んでいるけど
とにかく美味しい



住 徳島市南田宮1丁目3-51
 営 11:30~14:00 (L. O 14:00)
 18:00~21:30 (L. O 21:00)
 休 火曜日、第三月曜日
 席 22席
 払カード利用/不可
 予 1,000円~

エビチャーハン
おすすめ



ウーロン茶1杯サービス

中華・フレンチ・イタリアン

扇福 (センプク)

Tel: 088-623-5789 MAP P102.C-4 MAP NO. 66



とりガラのあっさりスープ

往 徳島市鷹匠町1丁目28
 営 19:00~3:00
 休日、祭日
 席 40席
 払カード利用/不可
 予 1,000円~



得 ラーメンと餃子がおすすめてす

東北飯店

Tel: 088-653-3021 MAP P101.D-5 MAP NO. 67



古典をふまえた上での
 新感覚の中国料理を、
 落ち着いた雰囲気の中でお楽しみ下さい。

往 徳島市富田町1丁目20 KENBANビル1F
 営 18:00~22:30 (L. O)
 休日曜日
 席 23席
 払カード利用/可
 予 4,000円~

得 ワンドリンクサービス

中国料理 八仙閣

Tel: 088-642-9449 MAP P104.C-1 MAP NO. 68



鹿児島県黒豚を使用した中華料理。
 ランチ~コース料理まで
 豊富に取りそろえております。

往 徳島市国府町日開東449-1
 営 11:00~22:00 (L. O 21:30)
 休無休
 席 150席
 払カード利用/可 (VISA、マスター)
 予 1,000円~

得 黒豚餃子1人前サービス

中華・フレンチ・イタリアン

創作Chinese Restaurant Bar 神龍~XENLON~

Tel: 0884-44-1306 MAP P111下.C-3 MAP NO. 69



中華の鉄人陳建一の弟子が作る
 本格中華が味わえる店!!一番人気麻婆豆腐

往 阿南市羽ノ浦町宮倉芝生1-3
 営 ランチ11:00~14:00 (L. O)
 ディナー17:00~21:00 (L. O) 22:00閉
 休 水曜日 ※臨時休業有り
 席 50席
 払カード利用/不可
 予 1,000円~

得 ランチ (ドリンク1杯サービス)
 ディナー (ドリンク1杯orデザート1品)

西洋膳所 やすなが

Tel: 088-624-5201 MAP P100.D-4 MAP NO. 70



「かくれが」的な店



隠れ家フレンチでワインをかたむける。
 至福のひと時をお過ごし下さい。

往 徳島市富田町1丁目27 大栄ビル2F
 営 18:00~23:00 (L. O 21:00)
 ※前日までの完全予約制。仕入れの
 状況等により当日でも承り可能な場合も
 ございますので、お問い合わせ下さい。
 休日曜日 席 10席 払カード利用/可
 予 5,000円~

得 「コンベンションディナー
 +乾杯のスパークリングワイン」5,000円

炭火焼鳥とワイン ポッロハマザキ

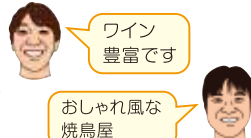
Tel: 088-655-6608 MAP P101.D-5 MAP NO. 71



徳島の阿波尾鶏、阿波トン豚、阿波牛を、
 炭火焼きで召しあがって頂きます。
 又ワインも豊富にそろえています。

往 徳島市富田町1-19-1 味ビル3F
 営 18:00~翌1:00
 休日曜日
 席 14席
 払カード利用/不可
 予 4,000円~

得 デザートサービス



中華・フレンチ・イタリアン

ナポリピッツァ・イタリア料理 スガッチィー

Tel:090-4333-1495 MAP P107.C-6

MAP NO.
72

徳島の食材を活かしたイタリア料理とナポリピッツァのお店です。



徳島の
イタリア料理では
No.1



B'zも
来たみたい



徳島らしくない
ナポリピザ



リーズナブルに
おいしい



住 徳島市住吉1-6-11

営 11:30~15:00 (L.O 14:00)
17:30~22:30 (L.O 21:15)

休 月曜日

席 45席

私 カード利用/可

予 昼1,500円 夜2,500円~



前菜もりあわせ、ナポリピッツァ、わたりガニバスタ、
和牛ステーキ、デザート付(総会コース4,500円)

居酒屋

暖家

Tel:088-624-5560 MAP P100.A-2

MAP NO.
73



阿波尾鶏指定店。100%阿波尾鶏使用。
選び抜いた上質の日本酒、焼酎が60種類以上。

住 徳島市南新町1丁目28-1

営 ランチ11:45~13:30 (金曜・土曜・日曜・祝日休)
夜17:00~24:00 (L.O 23:00)

休 日曜日(日曜祝日の場合は月曜日休)

席 1F15席(2F予約コースのみ10~15名)

私 カード利用/不可

予 3,000円~



・ハートランド生ビール1杯サービス
・2F個室は4,000円or5,000円飲み放題コース(10~15名)

居酒屋 日本一

Tel:088-625-1847 MAP P100.B-3

MAP NO.
74



地酒、焼酎、魚、おいしく安心。
満足感を与えてくれるお店です。

住 徳島市南新町2-10

営 17:00~23:00

休 日曜、祝日

席 100席

私 カード利用/可

予 3,000円~



2~8名 10%オフ
10名以上コース利用で1名サービス

かあさんの店 深雪(みゆき)

Tel:088-653-6886 MAP P101.C-4

MAP NO.
75



おふくろの味!!
かあさん自慢の手づくり料理をどうぞ。

住 徳島市銀座6番地 大野ビル1F

営 14:00~0:00

休 水曜日

席 25席

私 カード利用/可

予 1,000円~



一品サービス

居酒屋

骨付阿波尾鶏 一鴻

Tel: 088-623-2311 MAP P101.F-6

MAP NO.
76

阿波尾鶏はもちろん、地場の野菜も多く取りそろえております。



鳥といえばここ、
しゃぶりついて下さい



住 徳島市仲之町1丁目46 アクティアネックス2F
営 17:00~24:00
休 不定休
席 60席
私カード利用/可
予 3,000円~

ここの鳥は
最高



得 5%OFF

居酒屋

魚匠居酒屋 赤おに

Tel: 088-652-5099 MAP P103.B-6

MAP NO.
77



地元の新鮮な魚介類に
こだわっています。

住 徳島市秋田町1丁目12-1 山清ビル1F
営 17:30~翌2:00
休 日曜日
席 30席
私カード利用/可
予 3,000円~

得 1ドリンクサービス

酒場 宴

Tel: 088-622-1077 MAP P100.E-4

MAP NO.
78



うまい酒とうまい肴の店
宴は縁

地酒も多い



住 徳島市紺屋町17 クインズスクエアビル1・2F
営 17:00~翌5:00
休 日曜日(10名様以上の予約で営業)
席 50席
私カード利用/可
予 3,000円

広く、たくさん
入れます



得 お会計10%OFF

禁煙天国・おとなの居酒屋 可夢庵(かむあん)

Tel: 088-602-1755 MAP P100.E-3

MAP NO.
79



店内全面禁煙、及び日本酒といえば
可夢庵といわれるオンリーワンの店です。

住 徳島市籠屋町2-15 斎徳ビル2F
営 18:00~23:00
休 日曜日(日・月連休の場合は営業)、
他に4~5日不定休
席 26席
私カード利用/可
予 4,000円~

得 季節の徳島素材を生かした10品を4,000円で。
要予約(写真は阿波尾鶏もも手羽先塩焼)

居酒屋

居酒屋 とくさん

Tel:0120-109341、088-654-1930

MAP P98.A-2

MAP NO.
80

厚生労働大臣表彰受賞!!徳島駅から2分 TV等で何度も紹介された店
四季折々の旬な阿波の味



値段もお手頃で
おいしい



住 徳島市寺島本町西1丁目42 野々瀬ビル1F
営 17:00~23:00 (L.O 22:00)
休 日曜日
席 123席 (宴会最大40人)
私 カード利用/可
予 3,000円~

酒の種類が
多い



大将の顔のイラストが
トレードマーク



一品サービス

居酒屋

いざか家 喜和美

Tel:088-657-0222

MAP P101.D-5

MAP NO.
81



地魚を使った料理が好評を
いただいています。

住 徳島市富田町2丁目41 赤城ビル1F
営 17:00~23:00
休 日曜日
席 25席
私 カード利用/可
予 4,000円~



「料理長おまかせコース 5品」
3,000円

居酒屋 ここ・和 (なごみ)

Tel:088-623-4488

MAP P103.B-5

MAP NO.
82



気軽に1度お越し下さい。
アットホームなお店です。

住 徳島市栄町1丁目16 第一興商ビル3F
営 6:00~
休 日曜日、祭日
席 15席
私 カード利用/不可
予 3,000円~



生ビール+本日の一品+冷奴+唐揚げで
1,000円

家庭料理 大賀

Tel:088-654-7988

MAP P103.C-5

MAP NO.
83



毎日手作りのでがばっています。

住 徳島市栄町1丁目29-2 照観光ビル1F
営 17:00~24:00
休 日曜日
席 10席
私 カード利用/不可
予 2,000円~



お惣菜1品サービス

居酒屋

むら茶家

Tel: 088-678-7705 MAP P98.B-3

MAP NO.
84



開店当初から改良を重ねてきた
鳴門レンコンの海老挟み揚げは
必食の一品です

住 徳島市両国本町1丁目11番

営 17:00~24:00

休 日曜日(日曜日が祝日の場合翌月曜日休み)

席 45席

払 カード利用/可

予 3,000円~



生ビール1杯と名物鳴門レンコンの海老
挟み揚げセットで1,000円

今が**食**べごろ!

徳島の
夏の
旬

あわび



徳島南部はアワビが
好んで食べる海草の
「アラメ、カジメ」が豊富。この
ためアワビの成長がよく、サイズ
が大きいのが特徴。

やまもも



6月から7月にかけて赤い小さな実
をたわわにつける。甘酸っぱい味
覚で親しまれており、ジャムなど
の加工品としても人気がある。徳
島県の木。

梅



徳島一の梅の産地は神山町。最大
規模の梅園は「阿川梅の里」で約
16,000本の梅の木が植えられてい
る。クエン酸を多く含む梅は疲労
回復に効果あり。

徳島ラーメン

中華そば 春陽軒

Tel: 088-632-9818 MAP P106.B-2

MAP NO.
85



当店、独特の甘辛スープをご賞味下さい。

徳島で昔から
ある安心する味



住 徳島市南田宮4-4

営 11:00~16:00(売切次第終了)

休 月曜日(祝日の場合翌日に振替)

席 24席

払 カード利用/不可

予 1,000円以下



徳島ラーメンの
元祖



ライス小1杯又は生玉子1個
7/14~7/16限り

徳島らーめんとうすいの店 せーめ

Tel: 088-623-1032 MAP P103.D-6

MAP NO.
86



「徳島らーめん唐辛子スペシャル」や
「そば米ぞうすい」を是非ご賞味ください!!

住 徳島市秋田町1丁目26-1 小沢ビル1F

営 19:00~3:00(L. O 2:30)

休 日曜日

席 30席

払 カード利用/不可

予 ~1,000円

ぞうすいも充実



650円以上50円引き

本場徳島の味 東大(大道本店)

Tel: 088-655-3775 MAP P102.C-3

MAP NO.
87



身体にしみわたるコクありスープ。マイルドな
味わいにしてくれる生卵と甘辛く煮付けた豚
バラ肉が特徴。本家・徳島ラーメンの人気店

住 徳島市大道1-36

営 11:00~翌4:00

休 無休

席 18席

払 カード利用/不可

予 ~1,000円

生卵入れ放題



味付煮玉子お1人様1個無料

徳島ラーメン

徳島中華そば ふく利 吉野本町店 Tel:088-678-4649 MAP P106.B-4 MAP NO. 88

名物「徳島ラーメン」「ふく利の徳島中華そば」。
極太麺の「台湾まぜそば」もオススメです。



あわわの県民投票1位に
なったこともあるお店



チャーハン美味しい



住 徳島市吉野本町5丁目20-3
営 月～木(平日):18:00～25:00
金、土、祝日前夜:18:00～26:00
日:18:00～24:00
休 無休
席 20席
払 カード利用/不可
予 ～1,000円



600円以上(中華そば)注文してもらうと、
ギョーザ5個入(290円)を100円に。

徳島ラーメン

中華そば専門店 阿波屋 Tel:088-623-9596 MAP P101.D-6 MAP NO. 89



伝統の徳島ラーメンに特産すだちを絞る。
真の徳島ラーメン。

すだちで味を変える
ラーメンはここだけ



住 徳島市両国橋34
営 18:00～翌3:00(金、土は翌5:00)
休 無休
席 35席
払 カード利用/不可
予 ～1,000円

すだちを入れると
スープの味が変わる、
絶品です



お会計よりお1人様50円引き

中華そば いのたに本店 Tel:088-653-1482 MAP P109上.B-1 MAP NO. 90



徳島ラーメン発祥の店。
オリジナルの味を、お楽しみ下さい。

徳島ラーメンといえば
ここ、間違いない



住 徳島市西大工町4-25
営 10:30～17:00
休 毎週月曜日
席 40席
払 カード利用/不可
予 ～1,000円



生卵(コード卵)無料

岩田家(クレメントプラザ店) Tel:088-656-2025 MAP P98.A-2 MAP NO. 91



徳島が誇る、徳島ラーメンの味を
ぜひ一度ご賞味ください

住 徳島市寺島本町西1丁目61 5階
営 11:00～21:30(L.O 21:00)
休 クレメントプラザに準ずる
席 30席
払 カード利用/不可
予 ～1,000円



生卵1個サービス

徳島ラーメン

岡本中華

Tel:0885-32-0653 MAP P111下.B-3 MAP NO. 92



昭和26年屋台から始まった
三代続く徳島ラーメン専門店です。

住 小松島市中田町字奥林60-1
営 11:00~20:00
休 毎週木曜日
席 28席
払カード利用/不可
予 ~1,000円



徳島の白系の王道



ごはん(大or小)無料サービス

可成家

Tel:088-631-4158 MAP P108下.C-1 MAP NO. 93



豚骨・鶏ガラベースのまろやかで
コクのあるスープと自家製麺

住 徳島市南庄町1丁目27
営 11:00~23:00 (L. O 22:45)
休 水曜日
席 42席
払カード利用/不可
予 ~1,000円



大学病院
関係者No.1



煮玉子or生卵

三八製麺所はじめ

Tel:088-678-6538 MAP P98.A-2 MAP NO. 94



創業46年の老舗店が自家製麺のつけ麺を
販売! 魚介のWスープをご賞味あれ!

住 徳島市元町1丁目24徳島アミコ1F
営 11:00~21:00
休 毎週火曜日、月1回不定休(月曜日)
席 18席
払カード利用/不可
予 ~1,000円



味玉1個無料

徳島ラーメン

中華そばショップ 来来

Tel:088-652-4975 MAP P98.B-3 MAP NO. 95



インターネットで紹介された
特製チャーシューメンが大人気!!

住 徳島市八百屋町1丁目8
営 11:00~15:00、18:00~翌2:00
休 日曜日(月曜日が祝日の場合休み)
席 20席
払カード利用/不可
予 ~1,000円



50円引

りょう花徳島川内店

Tel:088-665-3694 MAP P105.A-5 MAP NO. 96



炭火で焼いた鶏チャーシューを
トッピングした黄金色の塩らーめん

住 徳島市川内町大松331-1
営 11:00~15:00 17:00~23:00
休 火曜日
席 カウンター13席 テーブル4席 お座敷2席
払カード利用/不可
予 ~1,000円



トッピング味玉無料

支那そば 王王軒

Tel:088-693-0393 MAP P104.A-1 MAP NO. 97



スープはやや濃い目だが、クセはなく
まろやかな味わいです。

住 板野郡藍住町徳命字牛ノ瀬446-15
営 11:00~20:00
休 木曜日・月1回月曜日
席 35席
払カード利用/不可
予 ~1,000円



老若男女
いける味



生玉子1つサービス
(食券機で買わず、従業員に伝えて下さい。)

徳島ラーメン

堂の浦 駅前
栄町

Tel:088-652-5112

MAP P98.A-2

MAP NO.
98
MAP NO.
99

MAP P103.D-5

魚介のだしのみ鯛スープ。最後に15穀米入れて茶漬けで



12時以降でない
食べれない限定

秋田町で飲んだ後はここ



駅前

住 徳島市寺島本町西1-45-1

営 お昼 12:00~2:00 夕方 6:00~11:00

休 不定休

席 20席

私カード利用/不可

予 ~1,000円

スープが斬新、濃厚



栄町

住 徳島市栄町1-30

営 24:00~完売

休 日曜・祝日(祝日が連休の場合、最終日休)

席 15席

私カード利用/不可

予 ~1,000円



替飯をプレゼント(駅前)
生卵無料(栄町)



徳島ラーメン

徳島ラーメン麺王 駅前本店

Tel:088-623-4116

MAP P98.B-3

MAP NO.
100



おかげ様で徳島ラーメンランキング
グランプリを頂きました。

住 徳島市寺島町東3-6 旭ビル1F

営 11:00~24:00

休 無休

席 20席

私カード利用/不可

予 ~1,000円



立地条件が良くて
味がおいしい



・替え玉無料(お1人様1回限の)
・好きなラーメン+麺王セット
(チャーシュー丼・ギョーザ)プラス500円

中華そば やまきょう

Tel:088-633-9872

MAP P106.A-1

MAP NO.
101



濃い味付けで御飯がすすむ徳島ラーメン。
一度、御賞味下さい。

住 徳島市北矢三町3丁目7の11

営 11:00~19:00(売切れ次第終了)

休 水曜日(祝日の場合、翌日休業)

席 30席

私カード利用/不可

予 ~1,000円

春陽軒の
のれんわけ



徳島ラーメンの王道



ラーメン御注文の方、生卵サービス

支那そば よあけ(駅前店)

Tel:088-653-3369

MAP P98.B-3

MAP NO.
102



昔ながらの名店「よあけ」でしか味わえない、元祖黄糸徳島ラーメンをどうぞ!

住 徳島市一番町3丁目10 駅前ビル1F

営 11:00~23:00

休 無休

席 22席

私カード利用/不可

予 ~1,000円



生卵または煮卵サービス

うどん・そば

名麺堂

Tel:088-602-0577 MAP P107.C-5 MAP NO. 103

本格手づくりうどんのお店。本当に美味しいうどんをセルフで提供します。天ぷらも豊富、名物とり天は必食!



本場讃岐に
劣らない味

かけうどんも
美味しい



往 徳島市中常三島町1丁目16-3
営 11:00~20:00
休 なし
席 30席
払カード利用/不可
予 ~1,000円



かまたま
おすすめ



うどんとしては
徳島随一



玉子サービス(温泉・生)

うどん・そば

萬作

Tel:088-652-1430 MAP P100.E-3 MAP NO. 104

名物たらいうどんは、みんなで囲んで食べると一層おいしく、楽しく召し上がれます。



たらいうどんを
食べるべき



深夜まで
やっている



往 徳島市紺屋町23-1
営 19:00~3:00
休 年中無休
席 23席
払カード利用/不可
予 ~1,000円



ビール100円引
(当ガイドブックを提示の事)

うどん・そば

とば作 阿波の夜まち店

Tel:088-625-2690 MAP P103.C-5 MAP NO. 105



朝まで営業!!多数の一品料理とメに
こだわりのおうどんを

往 徳島市栄町1丁目25-2 新星ビル1F

営 20:00~翌6:00

休 不定休

席 26席

払カード利用/不可
予~1,000円

セルフうどんという
なかなか都会には
ない形態です



学生の時から
よく使っている

得 おうどん+お好きなトッピング1品+
お好きなドリンク1品で1000円

手打ちそば 庵

Tel:088-692-6008 MAP P104.A-1 MAP NO. 106



主に個室の為要予約をお願いします!!

往 板野郡藍住町徳命字元村東60-3

営 11:00~16:00 (売切れ次第終了)

日曜日のみ17:00~19:30 L.O (売切れ次第終了)

休 木曜日

席 36席

払カード利用/不可
予1,000円~

得 竹ちくわの天ぷらお1人様1本サービス

手打ちそば 無有庵

Tel:088-677-8812 MAP P105.E-3 MAP NO. 107



当店のそば粉は国産100%です。
産地は店頭にて表示してます。

往 徳島市沖浜町明治開337-1

営 11:00~14:00 17:00~20:00

休 毎水曜日

席 40席

払カード利用/不可
予1,000円~

得 そばセット注文で100円引

うどん・そば

そば蔵

Tel:088-655-1001 MAP P99.C-4 MAP NO. 108



阿波御膳(写真)は徳島の薫りあふれる
料理です。徳島の美味をご賞味下さい。

往 徳島市新蔵町1丁目77

営 11:00~22:00 (L.O 21:30)

休 不定休 (2ヶ月に1度程度)

席 135席

払カード利用/可
予1,000円~

得 ビール又はお酒+刺身盛り+おそばで
1,800円 (+税)

手打ちそば しま音(ね)

Tel:088-655-5154 MAP P103.D-5 MAP NO. 109



江戸前の日本蕎麦を提供しています。
飲んだ後のめなんかにも
よく利用して頂いております。

往 徳島市栄町2-5-1 久米ビル1F

営 20:00~3:00 L.O 2:30 (そば売切次第終了)

休 日・祝

席 21席

払カード利用/不可
予1,000円~

そばでやるなら
ここ

そばならここ

得 グループの人数により、ドリンクor
一品サービス

Gourmet Guide



カレー

スパイスれすとらん cardamom

Tel:088-652-7788

MAP P99.C-4

MAP NO.
110



本格的なスパイスを使ったカレーをお楽しみください

住 徳島市幸町3-62-5 みつはまビル1F

営 11:00~19:00

休 土曜日

席 20席

払 カード利用/不可

予 1,000円~



通常価格1,200→1,000円

カレー専門店 CLUB 30

Tel:088-652-5506

MAP P105.E-3

MAP NO.
111



カレーにチーズと阿波尾鶏、すだちをつけて食べて下さい。おいしいですよ!!

住 徳島市沖浜3丁目30 第2みずほビル1F

営 11:00~21:00

休 木曜日

席 28席

払 カード利用/不可

予 1,000円~



アイスクリームサービス

スリランカレストラン マータラ

Tel:088-678-6937

MAP P107.C-7

MAP NO.
112



スリランカ人シェフが心を込めて作る
味わい深いスパイス料理

住 徳島市城東町2丁目1-31

営 11:00~15:00 17:00~21:30

休 木曜日

席 32席

払 カード利用/不可

予 1,000円~



ミニ・キリ・パニ (ヨーグルトにバーム
椰子の蜜をかけたもの) 1杯サービス

カレー

マドラス・Le・シャンゼリゼ

Tel:088-623-3877

MAP P108上.B-3

MAP NO.
113



本物のカレーとフランス料理の店。「おいしい」の一言のためだけにこだわっています。

住 徳島市南昭和町5-83-11

営 11:00~15:00、17:00~21:30

休 不定休

席 60席

払 カード利用/不可

予 1,000円~



100円引き (お食事利用の方のみ)

阿波の方言

【いっこん】一つ。
例「おばちゃん、イモいっこんくれるでー。」
【えらい】苦しい。
例「食べ過ぎてえらい。」
【おきた】いっぱいになった。
例「いっぱい食べてお腹おきた。」
【おぶける】おどろく。
例「急に車が飛び出してきておぶけた。」
【かさ】たくさん、多い、大きい。
例「キャベツかさあって、一度に運べない。」
【こげる】日焼けする。
例「天気が良かったけん、顔がこげた。」

【こじや】うそ。
例「二日も寝てないや、こじや言うな!」
【さらえる】きれいに片付ける。
例「特大のラーメン、汁までさらえた。」
【してつかい】してください。
例「ウドンしてつかい。」
【すつぺらこつぺら】言い訳がましくよく喋ること。
例「あいつ、ホンマにすつぺらこつぺら言う。」
【ちっか】ちくわ。
例「このちっか、うまいな。」
【ちんまい】小さい。
例「このミカン、ちんまいなあ。」
【つまえる】かたづけする。
例「どこに、つまえたん?」
【へらこい】ずるい、ずるがしい。
例「あの子は、へらこい。」

【まけまけいっぱい】あふれるぐらい。
例「日本酒、このコップにまけまけいっぱい注いで。」
【むっこい】脂っこい、しっこい。
例「この豚カツ、むっこい。」
【ようけ】沢山、いっぱい。
例「あの入、ようけお金もつとる。」
【やりこい】柔らかい。
例「この肉、やりこいなく。」



まけまけ
いっぱい
注いで!

レストラン(ホテル内)

ホテルクレメント徳島

徳島市寺島本町西1丁目61 JR徳島駅直結
(サービスをご利用いただくお客様は1冊づつ冊子をお持ち下さい。)

ダイニングカフェクレメント

Tel:088-656-3115 MAP P98.A-2 MAP NO. 114



徳島の食材を使ったビュッフェ料理をお楽しみ下さい。

営業 6:30~21:30 (オーダーストップ30分前)
朝食 6:30~10:00、ランチ 11:00~15:00、
ディナー 17:00~21:30

休 無休
席 160席
払 カード利用/可
予 朝食1,880円、
ランチ平日1,480円・土日祝1,780円、
ディナー平日2,580円・土日祝2,980円

得 指定ドリンクメニューの中から
1ドリンクサービス

日本料理 藍彩

Tel:088-656-3117 MAP P98.A-2 MAP NO. 115



日本庭園の見える店内で
旬の食材をお楽しみください。

営業 ランチ 11:00~14:30 (土日祝日のみ~15:00まで)
ディナー 17:00~21:30 (オーダーストップ30分前)

休 無休
席 62席
払 カード利用/可
予 2,000円~ ※ディナーは3,000円~

得 指定ドリンクメニューの中から
1ドリンクサービス

バー煌

Tel:088-656-3118 MAP P98.A-2 MAP NO. 116



徳島の夜景を一望できる店内で
落ち着いたひとときをお過ごしください。

営業 18:00~24:00
フード/~23:00L.O
ドリンク/~23:30L.O

休 無休
席 28席
払 カード利用/可
予 2,000円~

得 指定ドリンクメニューの中から
1ドリンクサービス

レストラン(ホテル内)

徳島グランヴィリオホテル

徳島市万代町3丁目5-1

ダイニング阿波(14階)

Tel:088-624-1121 MAP P99.E-5 MAP NO. 117



和食・洋食の職人が競演。
食の楽しさに満ちた大人のダイニング。

営業 ランチタイム 11:30~14:00
ディナータイム 18:00~21:00

休 無休
席 テーブル席9卓、32名 個室3室(予約制)
払 カード利用/可
予 5,000円~

得 ワンドリンクサービス
※ディナータイムのみ

ダイニング阿波(14階)鉄板カウンター

Tel:088-624-1121 MAP P99.E-5 MAP NO. 118



地上50メートルのロケーションで大人の
夜を演出。大切なお客様のご接待など、
是非ご利用ください。

営業 ディナータイム 18:00~21:00
休 無休
席 鉄板カウンター8席(予約制)
払 カード利用/可
予 鉄板カウンター10,000円~

得 ワンドリンクサービス
※ディナータイムのみ

中国酒家 龍殿(別館リバーサイドアネックス2階)

Tel:088-624-1121 MAP P99.E-5 MAP NO. 119



ホテルレストランならではの本格中華を
リーズナブルな価格でお楽しみください。

営業 ランチタイム 11:30~14:00
ディナータイム 18:00~21:00

休 水曜日
席 テーブル席15卓60名、
個室2室(予約制)
払 カード利用/可
予 4,000円~

得 ワンドリンクサービス
※ディナータイムのみ

レストラン(ホテル内)

阿波観光ホテル や満母も

Tel:088-622-5161

MAP P98.B-2

MAP NO.
120



徳島近海の新鮮な魚介類を贅沢に使った、お料理が好評です。
徳島の地酒も取り揃えています。

往 徳島市一番町3丁目16-3

営 ランチタイム11:00~14:00

ディナータイム17:00~21:00

休 無休

席 テーブル40席 個室2室

払 カード利用/可

予 3,000円~



指定ドリンクメニューの中から
1ドリンクサービス

ホテル千秋閣 レストラン聚楽

Tel:088-621-3630

MAP P99.C-4

MAP NO.
121



10Fからのすばらしい眺望と地元の新鮮食材を使ったお料理を
まごころサービスで満喫してください。

往 徳島市幸町3-55(自治会館)

営 朝食7:00~9:00(予約制) ランチタイム11:30~14:00

ディナータイム17:00~21:00(L.O 20:30)

休 無休

席 75席

払 カード利用/不可

予 1,000円~



ディナータイムにて「おすすめメニュー」を
お召し上がりのお客様にワンドリンクサービス

えっとぶり



遠慮や
いらん



学会の皆様へ

富田町「おもてなし」イベント情報

Welcome to Tomidamachi

徳島を代表する花街「富田町」が、皆様をお接待いたします。

学会開催3日間は、富田町全体を提灯で飾り付け歓迎いたします。また、次ページから紹介する富田町の各お店がお待ちしております。

富街ぞめき三味線ライブ

日時
場所

平成28年7月15日(金) ●雨天中止

徳島市富田町KENBANビル前 ※P101のマップをご覧ください。

第1回 午後5時～午後5時30分 第2回 午後7時～午後7時30分

●お問い合わせ先／富田町商店街(福寿し内) TEL.088-622-3820

Tomidamachi Gourmet Information

かくれんぼ

Tel:088-652-2442 MAP P100.D-4

MAP NO. 122



美味しい魚をご提供いたします。

住 徳島市富田町1丁目27 大栄ビル1F
営 18:00～0:00
休 日曜日
席 18席
予 4,000円～ 5,000円～
払 カード利用／不可



ご予約いただいたら、8%OFF!!

個室ダイニング かほう

Tel:088-678-2262 MAP P101.E-4

MAP NO. 123



雰囲気のある落ち着いた感じのお店になっておりますのでよろしくお願ひします。

住 徳島市富田町2丁目36-1 グルメビル1階
営 18:00～0:00 (LO1:00)
休 不定休
席 50席
予 4,000円～
払 カード利用／可(限定あり)



料理9品+飲み放題=4,000円コース!!

阿波徳島の三味線の第一人者、福島俊治氏と「渦の會」のメンバーによる「富街ぞめき三味線ライブ」を開催いたします。ぜひ皆様お誘い合わせのうえ、「富田町」にお越しいただき、徳島の夜をお楽しみくださいませ。



福島俊治プロフィール

昭和58年 日本民謡大賞(日本テレビ系) 徳島県代表
昭和63年 「阿波ぞめき三味線」「阿波よしこの」を名手・お鯉さんに師事。
平成6年 エレキ三味線の阿波ぞめきバンド「渦」結成
平成13年 福島流・阿波のぞめき「渦の會」結成。
以後、県内外阿波踊り有名連所属の三味線師を指導、阿波おどりの発展普及に努める。

Tomidamachi Gourmet Information

炙り処 きの香

Tel:088-678-5868 MAP P101.D-5 MAP NO. 124



徳島の地の魚、野菜、ジビエなど自慢の料理をとりそろえております。ぜひ、ご来店くださいませ。

住 徳島市富田町1-21 甲子園ビル3F
 営 18:00~LO23:00
 休 日曜日(祝日の場合は営業)
 席 15席
 予 5,000円~
 払 カード利用/可

得 生ビール1杯サービス!!

うまいもん処 木の葉

Tel:088-622-8688 MAP P101.E-5 MAP NO. 125



地物を中心に使った和食と創作料理。広々としたカウンター、ホリゴタツでゆっくりとお楽しみください。

住 徳島市富田町2丁目17番地
 営 12:00~14:00 17:00~24:00
 休 不定休
 席 88席
 予 5,000円~
 払 カード利用/可

得 ワンドリンクサービス!!

トラットリア・コン・ジラソーレ

Tel:088-625-1180 MAP P101.E-5 MAP NO. 126



地産地消をもっとうとし、その日一番の食材で料理させていただきます。

住 徳島市富田町2-9 ACTY Five 1F
 営 17:30~0:00 (LO23:30)
 休 日曜日
 席 10席(カウンター6名、テーブル4名)
 予 5,000円~
 払 カード利用/可

得 テーブルチャージ料無料!!

Tomidamachi Gourmet Information

CHAPTER

Tel:088-611-3480 MAP P101.D-5 MAP NO. 127



完全個室、カラオケ完備。ご要望に沿った御料理を提供致します。

住 徳島市富田町1丁目17
 営 18:00~24:00
 休 水曜日
 席 70名
 予 3,000円~
 払 カード利用/可

得 飲み放題 [120分] 2,000円!!

道麺

Tel:088-655-8837 MAP P101.D-5 MAP NO. 128



骨の掃除を怠らず、食材にこだわったスープは細麺にしっかりとからむ、渾身の一杯です。

住 徳島市富田町2丁目40-2
 営 20:00~3:00/金、土、祝前日4:00まで
 休 火曜日
 席 17席
 予 1,000円~
 払 カード利用/不可

得 アルコールご注文の時、キムチサービス!!

坐とりじろう 富田町

Tel:088-678-4099 MAP P101.D-5 MAP NO. 129

~阿波尾鶏専門店~



阿波尾鶏&徳島の旨いもんが楽しめる阿波尾鶏専門店です!こだわりの味をご堪能ください。

住 徳島市富田町1丁目20 KENBANビル1F
 営 17:00~0:00
 休 日曜日
 席 50席
 予 3,000円~
 払 カード利用/可

得 「阿波尾鶏スープ」プレゼント!!

Tomidamachi Gourmet Information

中国小菜酒家 NAO

Tel:088-679-1008 MAP P101.E-5 MAP NO. 130



リーズナブルな本格中華のお店です。
皆様のお越しを心よりお待ちしております。

住 徳島市富田町2-9 アクティファイブ1F
営 18:00~翌4:00
休 月曜日
席 16席
予 2,000円~
払 カード利用/可 (5,000円以上より)

しあわせ料理 和味(なごみ)

Tel:088-625-7531 MAP P101.D-5 MAP NO. 131



和味(なごみ)自慢の徳島産の
肉厚しいたけをぜひお楽しみください。

住 徳島市富田町1丁目19-1 味びる富田町4F
営 18:00~23:00 (L.O 22:00)
休 日曜日・祝日
席 12席 (カウンター8席・テーブル4席×1ツ)
予 3,000円~
払 カード利用/可

得 生ビール1杯サービス!!

総本家 橋本

Tel:088-626-0250 MAP P101.D-4 MAP NO. 132



40年目を迎える日本そばの老舗 (本店は118年目)
そば、天ぷら、おつまみとおいしいお酒、
焼酎のお店です。

住 徳島市富田町1丁目24
営 11:00~16:00 18:00~22:00
休 不定休
席 31席
予 2,000円~
払 カード利用/可

得 ドリンク1杯サービス!!

Tomidamachi Gourmet Information

八百萬

Tel:088-655-1332 MAP P101.D-5 MAP NO. 133



徳島の旬を満喫できる心地いい
カウンター完備の人気の本格居酒屋。

住 徳島市富田町1-19 味びる1F
営 18:00~24:00
休 日曜日
席 18席
予 4,000円~
払 カード利用/可

得 生ビール1杯orソフトドリンク
サービス!!

日本料理 よのぜん

Tel:088-624-3688 MAP P101.E-5 MAP NO. 134



掘りごたつの個室とテーブル席の個室が
御座います。2名様~50名様まで対応可能。

住 徳島市富田町2丁目10-1
営 17:00~23:00
休 日曜日
席 100席 (2名~50名様)
予 6,000円~
払 カード利用/可

得 デザートサービス!!



Tomidamachi Night club Information

メンバーズ 簀(かがり)

Tel:088-624-2987 MAP P101.D-5 MAP NO. 135



「もう一軒」の静かなバーです。
おひとり様でもお気軽に!!

住 徳島市富田町1丁目20 KENBANビル4F
営 19:30~
休 日曜日・祭日
席 8席
予 3,000円~
払 カード利用/不可

得 ビール1本サービス!!

Snack 川崎

Tel:088-623-7726 MAP P101.D-5 MAP NO. 136



一人で営業しておりますが、ご来店を
お待ちしております。

住 徳島市富田町1丁目20 KENBANビル4F
営 20:00~2:00
休 月曜日
席 15席 (最大18席)
予 3,000円~
払 カード利用/可

得 飲み放題120分 (男性/3,000円・女性/2,000円)
カラオケ歌い放題!!

Sonia

Tel:088-655-5775 MAP P101.E-5 MAP NO. 137



気兼ねなく飲めるカウンター他、大切な方のおもてなしに
も最適なVIPルーム有。若手から熟練、新しいスタッフも
加わり、より一層の心配りでお迎えさせて頂いております。

住 徳島市富田町2丁目9-1 アクティブファイブ3F
営 20:00~1:00
休 日曜日・祝日
席 45席
予 5,000円~
払 カード利用/可

得 ハウスボトル (ウイスキー、焼酎、ブランドー)
飲み放題 [90分] 5,000円

Tomidamachi Night club Information

タンジール

Tel:088-656-0054 MAP P101.E-4 MAP NO. 138



ゆったりとお寛ぎいただける空間で
楽しいひとときを・・・

住 徳島市富田町2丁目36番1 グルメビル5F
営 20:00~1:00
休 日曜日・祝日
席 55席
予 5,000円~
払 カード利用/可

得 5名様以上の場合、お店のボトルで
1時間半 (お1人様 5,000円) でサービス!!

Bar&ラウンジ II00 (ツウゼロゼロ)

Tel:088-625-7771 MAP P101.E-4 MAP NO. 139



ホステスさんが10人と華やかなお店です。
ピアノの生演奏もあり、きっと御満足して
いただけます。

住 徳島市富田町2丁目39番地 富田街常山ビル3F
営 19:00~翌日1:00
休 日曜日・祝日
席 50席
予 5,000円~
払 カード利用/可

得 21時までのご来店のお客様
(カウンターのみ) 1ドリンク無料!!

Farbe (ファルベ)

Tel:088-655-0238 MAP P101.D-5 MAP NO. 140



笑顔いっぱいスタッフがいし、あなた
のご来店を心よりお待ちしております。

住 徳島市富田町1丁目20 KENBANビル6F
営 20:00~25:00
休 日曜日・祝日
席 30席
予 5,000円~
払 カード利用/可

得 飲み放題 [90分] 6,000円~

ラウンジ・スナック

クラブ 再会

Tel:088-623-1733

MAP P102.D-3

MAP NO.
141

格調高さ紳士の貴賓席。



往 徳島市鷹匠町2丁目36-1

営 20:00~24:00

休 日曜日、祝日

席 80席

私カード利用/可



個室もあり、
隠れ家的
存在です



90分 10,000円

●Night Lounge&Snack
(ラウンジ・スナック)

●Bar
(バー)

ナイト編
TOKUSHIMA
NIGHT



グルメガイドの見方

1 Night Gourmet 2 Tel:000-000-0000 MAP P00.A-0 MAP NO. 0

3 お店の紹介や
お店の特長を掲載!!

徳島市徳島町00番0-0
営 17:30~22:30
休 日曜日、月曜日
席 00席
私カード利用/可
至0.000円~

4 得 特典・おすすめメニュー

※イメージ写真

- ジャンル・店名
- 地図・インデックス・電話
- 詳細
- お得な情報

※ガイドマップご利用上のお願ひ

- 料金、カードの利用につきましては各店に事前にお問い合わせください。
- 消費税・サービス料は別になっている店もございますのでご承知ください。
- 一部、移転のためmapと異なるおそれがあります。誠に申し訳ありませんがお電話にてご確認のうえご来店ください。

ラウンジ・スナック

I wish club

Tel:088-655-6182 MAP P101.F-6 MAP NO. 142



第1回徳島ナイトクイーン
在籍店です。

住 徳島市紺屋町5-1-4 ACTY21 5F
営 21:00～翌1:00
休 日曜日
席 30席
私カード利用／可

得 3,500円フリードリンク60分

アンジェラ ダーリング

Tel:088-656-5556 MAP P103.B-6 MAP NO. 143



気軽に味わう、
贅沢なひとときをあなたに…

住 徳島市秋田町1丁目9 アトラスビル1F
営 19:00～翌1:00
休 日曜日、祝日
席 30席
私カード利用／可

得 5,000円 フリードリンク90分

ナイトラウンジ おしゃれ泥棒

Tel:088-655-6585 MAP P101.D-5 MAP NO. 144



おしゃれなお店で、大人の雰囲気をお楽しみいただけるお店です。

住 徳島市富田町1丁目20番地 ケンバンビル5F
営 20:00～翌1:00
休 日曜日、祝日
席 40席
私カード利用／可

得 キープのある方2H4,000円
キープのない方90分4,000円

ラウンジ・スナック

カラオケサパークラブ Jealousy ジェラシー

Tel:088-656-4788 MAP P101.D-6 MAP NO. 145



大人の女性と楽しく、おしゃべり、
カラオケでも…

住 徳島市両国橋5番地1 福助第二ビル5F
営 20:00～翌3:00
休 年中無休
席 30席
私カード利用／不可

得 セット2,100円120分 (1ドリンク付き)

Bar Lounge TAKASE

Tel:088-622-5718 MAP P103.B-5 MAP NO. 146



安心してくつろいで頂けるお店です。

住 徳島市栄町1-59 大三ビル2号館2F
営 20:00～翌1:00
休 日曜日、祝日 (予約があれば営業)
席 15～20席
私カード利用／可

得 10名様以上120分4,000円
15名様以上120分3,000円

鼓 (TSUZUMI)

Tel:088-654-0158 MAP P101.F-5 MAP NO. 147



アットホームでゆっくりできるお店です。
癒されに来てくださいね♥

住 徳島市紺屋町7 セブンビル3F
営 20:00～翌1:00
休 日曜日、祝日 (金曜・土曜の祝日は営業)
席 30席
私カード利用／可

得 キープ5,000円～
飲み放題5,000円90分 (ビールも可)

ラウンジ・スナック

プレイバツハ永島

Tel:088-625-2266

MAP P103.D-5

MAP NO.
148

門をくぐった瞬間から「特別な時」を感じさせるこの店は、上品で洗練された雰囲気の中、ゆったりとくつろげる。



往 徳島市栄町1丁目31 吉田ビル1F
営 20:00～翌1:00
休 日曜日
席 30席
私カード利用／可



●飲み放題90分 7,000円●

ラウンジ・スナック

花暦 (はなこよみ)

Tel:088-653-9333

MAP P103.B-6

MAP NO.
149



心の底から笑顔になる!! 高級感のある上品な店内ですが、とてもアットホームなお店です。

往 徳島市秋田町1丁目14-1 カカコビル1F
営 20:00～翌1:00
休 日曜日、祝日
席 50席
私カード利用／可



フリードリンク 90分 5,000円

妃織 (hiori)

Tel:088-623-6310

MAP P103.A-6

MAP NO.
150



記憶に残る夜を
”妃織”でお過ごしください。

往 徳島市秋田町1丁目50 アクティ異人館5F
営 21:00～翌1:00
休 日曜日、祝日 (月曜日が祝日の場合日曜営業)
席 37席
私カード利用／可



ハウスボトル 90分飲み放題 5,000円

ラウンジ 都わすれ

Tel:088-655-0886

MAP P101.F-5

MAP NO.
151



熱いハートの阿波女が
徳島の夜をより楽しく盛り上げます。

往 徳島市紺屋町6番地 岩本ビル4F
営 20:00～翌1:00
休 日曜日、祝日
席 40席
私カード利用／可



都を忘れさせて
くれます

入りやすい
雰囲気です



5,000円 フリードリンク90分

ラウンジ・スナック

ぴあの

Tel:088-654-0215 MAP P101.E-5 MAP NO. 152

レトロモダンなカウンターで、どこか懐かしさを覚える魅惑的な空間でノスタルジーを感じて下さい(セット2,000円)。



文豪も愛した
落ち着いた
カウンターがあります。
女性の同席は
ありません



住 徳島市富田町2-22-1 2F
営 21:00～翌2:00
休 日曜、祝日
席 2F 8席、3F 13席(カラオケ)
私カード利用／可

得 2F:ドリンク1杯サービス
3F: 団体6名様以上は貸切2時間4,000円飲み放題

ラウンジ・スナック

ゆめさくら

Tel:088-655-3678 MAP P101.D-5 MAP NO. 153



女性も入りやすく、歌って楽しく
気軽に過ごせるお店です。

住 徳島市富田町2丁目41 赤城ビル3F
営 20:00～24:00
休 日曜日
席 25席
私カード利用／可

得 グループ様2時間3,000円飲み放題あり
(ご相談に応じます)

LOUNGE TO YOU

Tel:088-625-4988 MAP P103.A-5 MAP NO. 154



初めて来店された方でも、親しみやすい
空間です。日曜日営業中。

住 徳島市栄町1丁目66-1 栄町ビル2F
営 20:00～翌1:00
休 不定休(日曜日営業しております)
席 24席
私カード利用／可

得 ハウスボトル90分飲み放題 5,000円

Mint-an (ミントーアン)

Tel:088-653-7867 MAP P103.D-5 MAP NO. 155



気品と居心地の良さを感じさせてくれる
お店。19:00より開店しています。

住 徳島市秋田町1-29 パパガーロビル2F
営 19:00～翌1:00
休 日曜日
席 50席
私カード利用／可

森根の
ボトルあり



得 飲み放題120分5,000円

ラウンジ・スナック

キャラバン

Tel:088-624-0202 MAP P101.F-6 MAP NO. 156



色なお酒 癒やしと寛ぎの時間をお気軽にお越し下さい。

往 徳島市仲之町1丁目45 アンクルビル3F
 営 20:00~24:00
 休日、祝日
 席 20席
 払カード利用/不可

得 90分4,000円飲み放題

Lucente (ルシェンテ)

Tel:088-655-2539 MAP P103.A-5 MAP NO. 157



20才から40才代の女の子でおむかえいたします。

往 徳島市栄町1丁目66-1 栄町ビル3F
 営 20:00~翌1:00
 休日曜・祝日
 席 25席
 払カード利用/可

得 飲み放題90分5,000円

花ねず美

Tel:088-625-1888 MAP P103.B-5 MAP NO. 158



ゆったりとした気分で阿波女とお話を。

往 徳島市栄町1丁目15-3 TKB 3F
 営 18:00~24:00
 休無休
 席 60席
 払カード利用/可

得 飲み放題2時間5,000円

ラウンジ・スナック

Lounge Selene (セレネ)

Tel:088-624-3883 MAP P101.F-6 MAP NO. 159



高級感のある落ち着いた雰囲気のお店です。中国語の会話もOK

往 徳島市秋田町1丁目6-1 アクティアネックス2F
 営 20:00~翌1:00
 休日曜日、祝日
 席 35席
 払カード利用/可

得 ハウスボトル120分飲み放題5,000円(月~木)
 ハウスボトル 90分飲み放題5,000円(金・土)



LOUNG BAR (ロング・バー)

Tel:088-656-3747

MAP P103.B-5

MAP NO. 160

オーセンティックなバーです。2フロアありますので使い分けて頂けます。



人数が
多ければ



良心的な
お値段



落ち着いた雰囲気
のあるBar



往 徳島市栄町1丁目7-3 三原ビル5階、4階
営 19:00~2:00 (延長有り)
休 無休
席 5F (23席)、4F (36席)
払 カード利用/可
予 (お1人当たり) 2,000円~



「7月13日(水)~7月17日(日)の5日間」
「フードメニュー半額!」とさせていただきます。

アンカー&ベイ

Tel:088-623-7768

MAP P103.B-5

MAP NO. 161



気どりのない、落ちついた空間で、
あなたなりの時間を。

往 徳島市秋田町1丁目45 池田ビル2F
営 19:30~翌3:00 (日曜は24:00まで)
休 無休
席 30席
払 カード利用/不可

一人で行っても
マスターと楽しく
お話しできます。



付出し サービス

NEAT BAR

Tel:088-652-5001

MAP P102.A-2

MAP NO. 162



御来店心よりお待ちしております。

往 徳島市大道1丁目59 PSビル8F
営 20:00~3:00
休 不定休
席 55席
払 カード利用/可
予 2,000円~

一人でもゆっくり出来ます
(待ち合わせにも)



おしゃれ



チャージ無料

富田町 千代

Tel:088-623-1011

MAP P101.D-5

MAP NO. 163



和風モダンのくつろいだ空間
ちょい悪おやじが集う「粋」なBAR

往 徳島市富田町1丁目20 KENBANビル4F
営 18:30~24:00
休 日曜日・祝日
席 21席 (Party最大30名様)
払 カード利用/可
予 6,000円~



グラスシャンパン1杯サービス

LA BOUCHE coeur de sinn

Tel:088-622-4155

MAP P103.C-4

MAP NO.
164

フランスワインとフランスチーズが豊富なワインバー（店内完全禁煙です。）



Dr.には
いいかも



ワインの
品ぞろえ良い



往 徳島市栄町1丁目51-3 OSランドビル1F

営 20:00～翌4:00 (L.O 翌3:00)

休 不定休

席 22席

私カード利用／可



会計から10%OFF



BAR SOUND SPACE blanc do blanc

Tel:088-623-7087

MAP P101.D-5

MAP NO.
165



昔懐かしい大人の遊び場として
気軽に楽しめる空間です。

往 徳島市富田町2丁目41 赤城ビル2F

営 20:00～翌3:00

休 日曜日

席 30席

私カード利用／可



チャージ半額

ライブフィールド ナイト&デイ

Tel:088-652-6761

MAP P103.D-6

MAP NO.
166



洒落た大人のライブハウス毎日生ライブ!
飛び入り大歓迎!

往 徳島市秋田町2丁目7 プラザアネックス2F

営 19:00～翌1:00 (日曜日は19:00～0:00)

休 月曜日

席 60席

私カード利用／可



チャージ半額

RIDE-MAN (ライドマン)

Tel:088-652-2029

MAP P103.B-6

MAP NO.
167



音響設備充実!
ギターで歌えるお店です。(カラオケ有り)

往 徳島市秋田町1丁目8-3 ハロービル2F

営 20:00～翌4:00

休 不定休

席 25席

私カード利用／可



フリードリンク120分3,000円

BAR HOGSHEAD

Tel:088-635-6075 MAP P103.C-4 MAP NO. 168



ゆったりと落ち着ける、
オーセンティックな雰囲気のBarです。

住 徳島市栄町1-51-3 OSランドビル1F

営 19:00~2:00

休 不定休(7/13、14、15、16は休まず営業しております)

席 20席

払 カード利用/可

予 2,000円~

小学校以来の
友達の店



お会計より10%OFF

Shot Bar Plaire

MAP P103.B-4 MAP NO. 169



誰でも仲良く気軽に飲める
アットホームなお店です。

住 徳島市栄町1丁目73 トクビル2F

営 21:00~6:00

休 無し

席 40席

払 カード利用/可

予 2,000円~

学生の時に
よく使っていた



1ドリンクサービス

SHOT BAR GLANZ

Tel:088-653-5151 MAP P101.E-5 MAP NO. 170



オーセンティックバーで、
本格的なカクテルをお楽しみ下さい。

住 徳島市富田町2丁目18番地 ナルトビル2F

営 19:00~2:00

休 無休

席 40席

払 カード利用/可

予 2,000円~

一杯だけ飲む
には最適



5名様以上で、フレッシュジュースをふんだんに
使用したカクテルや、スタンダードウイスキー等が
飲み放題120分3,500円(3種のおつまみ付き)

グルメ編

● 小料理・割烹

新徳島料理 かたやま……………17
食らんど もっちゃん……………18
日本料理 茜也……………19
味の城……………19
御料理 織部……………19
季節料理 一富久(いっぶく)……………20
日本料理 井原……………20
料亭 井原……………20
日本料理 卯月……………21
食彩 かなで……………21
うまいんじょ処 魚や……………21
料理 志美津……………22
竹の瀬……………22
徳島魚問屋 とろ喝……………22
美味心鮮 鳴帆渡(なるほど)……………23
季節料理 に志もと……………23
紺屋町のだ……………23
和処 蓮菜……………24
味匠 濱喜久……………24
和食 やわらぎ……………24
虎屋 壺中庵……………25

● 寿司

柳鮓……………26
鮓肴 いさみ……………27
SuShi Bar かつの……………27
幸楽寿し……………27
ほら鮓……………28
栄寿司……………29
千両寿司……………29
阿波前寿司 松風……………29
○秀寿司(マルヒデズシ)……………30
話寿し……………30
名代 福寿し……………30

● 活魚料理

味処 あらし……………31
海女料理 ししくい……………31

● 焼鳥

鳥ぼん……………32
焼き鳥 風見鶏……………33

焼き鳥 ココロ……………33
焼鳥 ごん……………33
本格炭火焼鳥 ちどり……………34
焼鳥と唐揚げが旨い店 とりぞう……………34
本格炭火焼鳥 はなれ……………34

● 天ぶら・串揚げ

お座敷天ぶら 竹葉……………35
串かつ料理 河久……………35
串揚げダイニング 凡ぼん……………35

● 焼肉

和牛焼肉 和寛……………36
焼肉の牛若丸……………37
焼肉&ホルモン 楽屋……………37
やきにく 牛楽……………37
ホルモン 黒ちゃん……………38
食楽園……………38
炭火焼肉たむら 徳島駅前店……………38
黒毛和牛 焼肉 武蔵……………39
リトルコーリア……………39

● ステーキ・お好み焼き・鉄板焼き

レストラン カントリー……………40
すてーきはうす 河見……………41
ステーキハウス トクガワ……………41
プレミアムステーキ 但馬……………41
はやしのお好み焼……………42
お好み焼 菜の花……………43
お好み焼き&鉄板焼き 花篝(はなかがり)……………43
花の実……………43
みその……………44

● 中華・フレンチ・イタリアン

中国四川料理 あらぎ……………45
扇福(センフク)……………46
東北飯店……………46
中国料理 八仙閣……………46
創作Chinese Restaurant Bar神龍……………47
西洋膳所 やすなが……………47
ポットハマザキ……………47
ナポリピッツァ・イタリア料理 スガッチィー……………48

グルメ編

●居酒屋

暖家	49
居酒屋 日本一	49
かあさんの店 深雪(みゆき)	49
骨付阿波尾鶏 一鴻	50
魚匠居酒屋 赤おに	51
酒場 宴	51
禁煙天国・おとなの居酒屋 可夢庵(かむあん)	51
居酒屋 とくさん	52
いざか家 喜和美	53
居酒屋 ここ・和(なごみ)	53
家庭料理 大賀	53
むら茶家	54

●徳島ラーメン

中華そば 春陽件	55
徳島らーめんとぞうすいの店 せーぬ	55
本場徳島の味 東大(大道本店)	55
徳島中華そば ふく利 吉野本町店	56
中華そば専門店 阿波屋	57
中華そば いのたに本店	57
岩田家(クレメントプラザ店)	57
岡本中華	58
可成家	58
三八製麺所はじめ	58
中華そばショップ 来来	59
りょう花 徳島川内店	59
支那そば 王王軒	59
堂の浦	60
徳島ラーメン麺王 駅前本店	61
中華そば やまきよう	61
支那そば よあけ(駅前店)	61

●うどん・そば

うどん工房 名麺堂	62
萬作	63
とば作 阿波夜のまち店	64
手打ちそば 庵	64
手打ちそば 無有庵	64
そば蔵	65
手打ちそば しま音(ね)	65

●カレー

スパイスれすとらん Cardamom	66
カレー専門店 CLUB 30	66
スリランカレストラン マータラ	66
マドラス	67

レストラン(ホテル内編)

ホテルクレメント徳島

ダイニングカフェクレメント	68
日本料理 藍彩	68
バー煌	68

徳島グランヴィリオホテル

ダイニング阿波(14階)	69
ダイニング阿波(14階)鉄板カウンター	69
中国酒家 龍殿 (別館リバーサイドアネックス2階)	69

阿波観光ホテル

や満母も	70
------	----

ホテル千秋閣

レストラン聚来	70
---------	----

富田町「おもてなし」

●グルメ編

かくれんぼ	73
個室ダイニング かほう	73
炙り処 きの香	74
うまいもん処 木の葉	74
トラットリア・コン・ジラソーレ	74
CHAPTER	75
道麺	75
坐どりじろう 富田町	75
中国小菜酒家 NAO	76
しあわせ料理 和味(なごみ)	76
総本家 橋本	76
八百萬	77
日本料理 よのぜん	77

●ナイト編

メンバーズ 篝(かがり)	78
Snack 川崎	78
Sonia	78
タンジール	79
Bar&ラウンジ I100(ツウゼロゼロ)	79
Farbe(ファルベ)	79

ナイト編

●クラブ・ラウンジ・スナック

クラブ 再会	81
I wish club	82
アンジェラ ダーリング	82
ナイトラウンジ おしゃれ泥棒	82
カラオケサパークラブ Jealousy(ジェラシー)	83
Bar Lounge TAKASE	83
鼓(TSUZUMI)	83
プレイバツハ 永島	84
花暦(はなこよみ)	85
妃織(hiori)	85
ラウンジ 都わすれ	85
びあの	86
ゆめさくら	87
LOUNGE TO YOU	87
Mint-an(ミントーアン)	87
キャラバン	88
Lucente(ルシエンテ)	88
花ねずみ	88
Lounge Selene(セレネ)	89

●バー

LONG BAR(ロング・バー)	90
アンカー&ベイ	91
NEAT BAR	91
富田町 千代	91
LA BOUCHE coeur de sinn	92
blanc do blanc	93
ライブフィールド ナイト&デイ	93
RIDE-MAN(ライドマン)	93
Bar HOGSHEAD	94
Shot Bar Plaire	94
SHOT BAR GLANZ	94

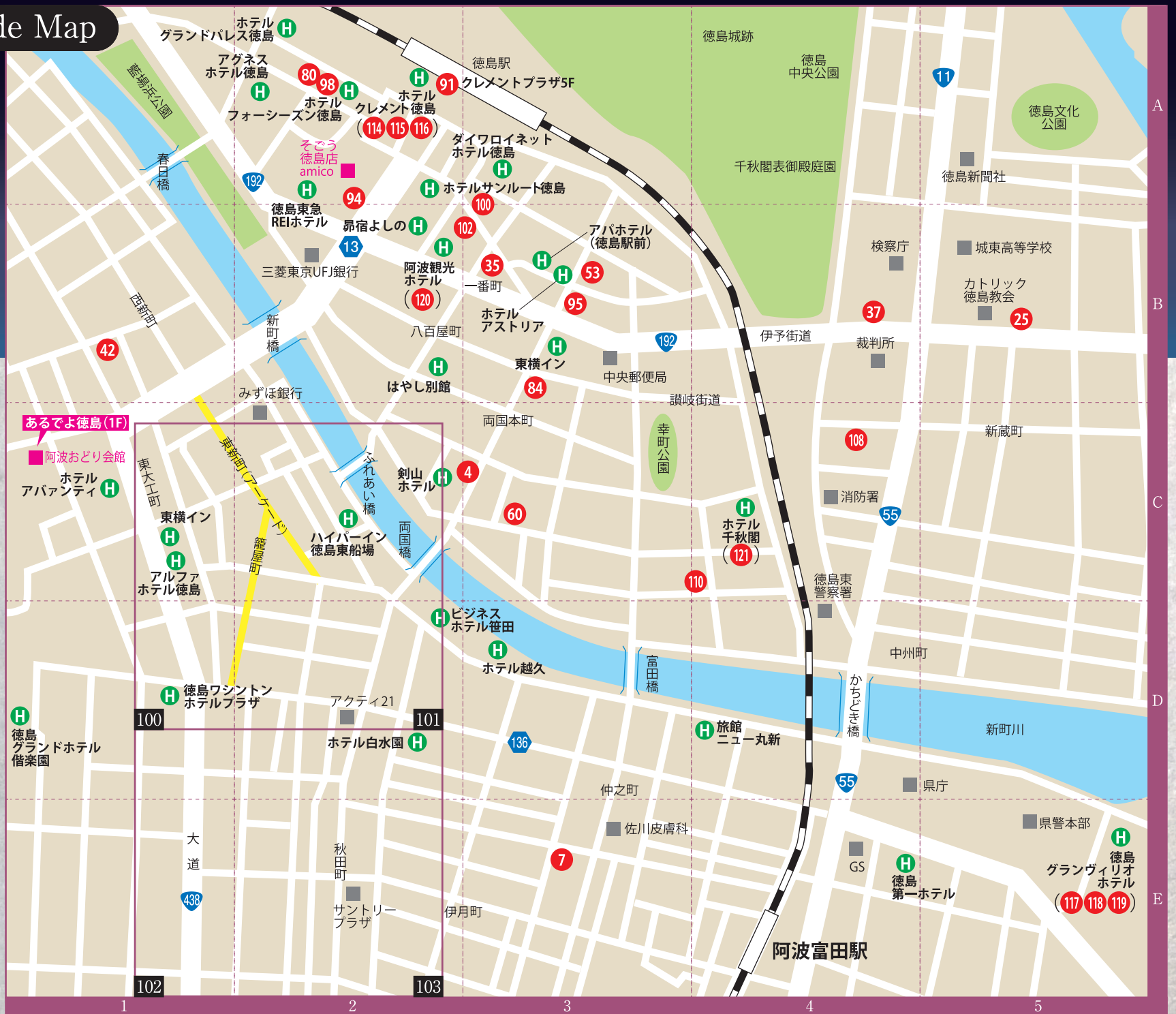
お土産(技編)

藍染め	113
しじら織り	113
阿波和紙	114
大谷焼	114
竹人形	114

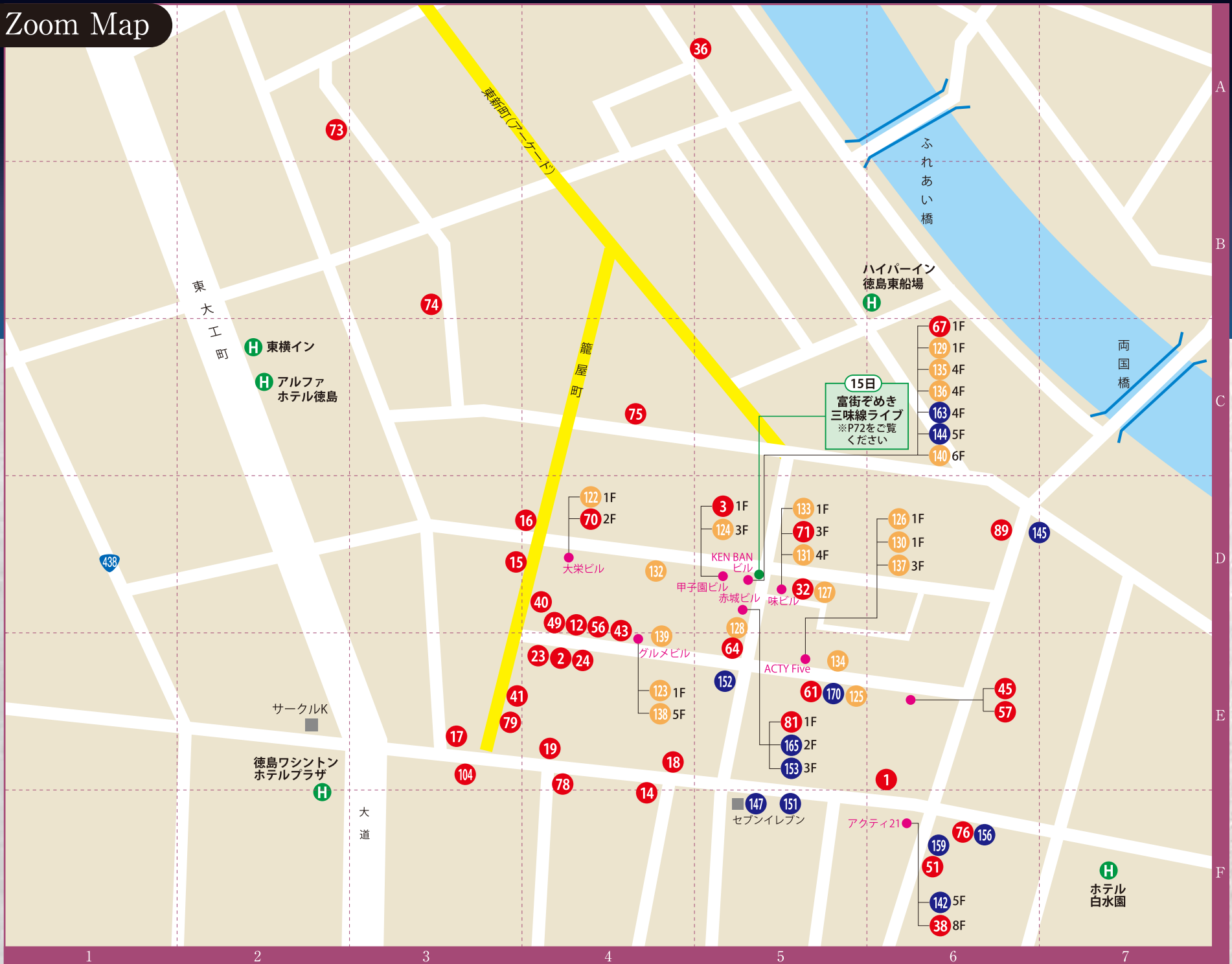
お土産(味覚編)

すだち	115
鳴門わかめ	115
なると金時	115
地酒(9本セット)	116
すだちを使ったお酒	116
芋焼酎	116
阿波和三盆糖	117
阿波ういろ	117
鳴門 うず芋	117
あとリエ市 なると金時レアチーズポテト	118
あとリエ市 なると金時スイートポテト	118
鳴門 炙り金時	118
阿波 金長かすていら	119
弥生紫(有機黒米)	119
阿波勝浦畑名の「おっさんみそ」	119
か津ら ふち餅	120
柚子っ子	120
ぶどう饅頭	120
有機栽培 ゆこう果汁	121
日和佐青のり 荒砕きタイプ	121
おいものスプレッド	121
阿波尾鶏スモークハム	122
はもしゃぶセット	122
贅沢卵の阿波アイス	122
雪花菜(おから)アイス	123
なると金時 おいもさん鳴門っ娘	123
竹ちくわ	123
フィッシュカツ	123

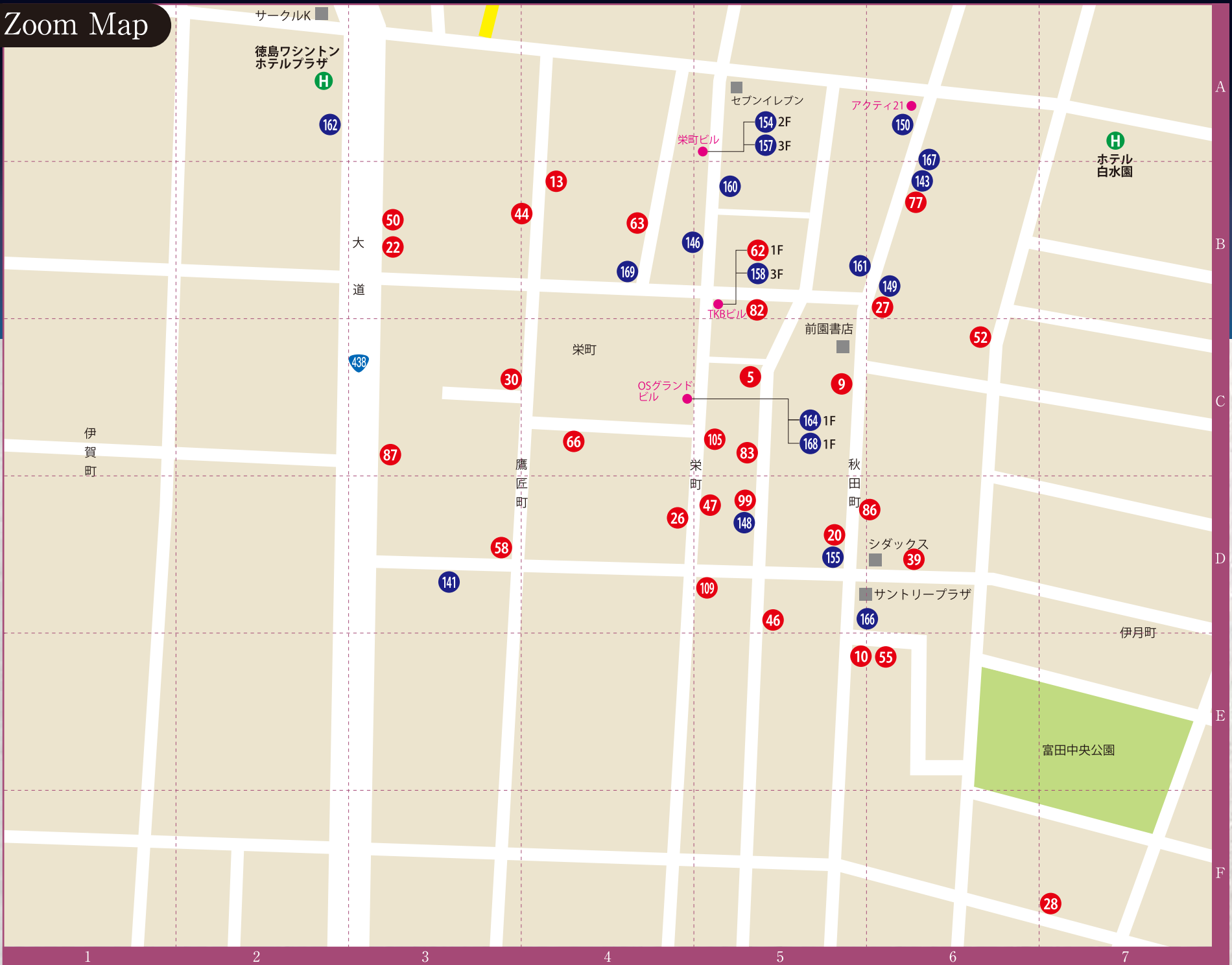
Guide Map



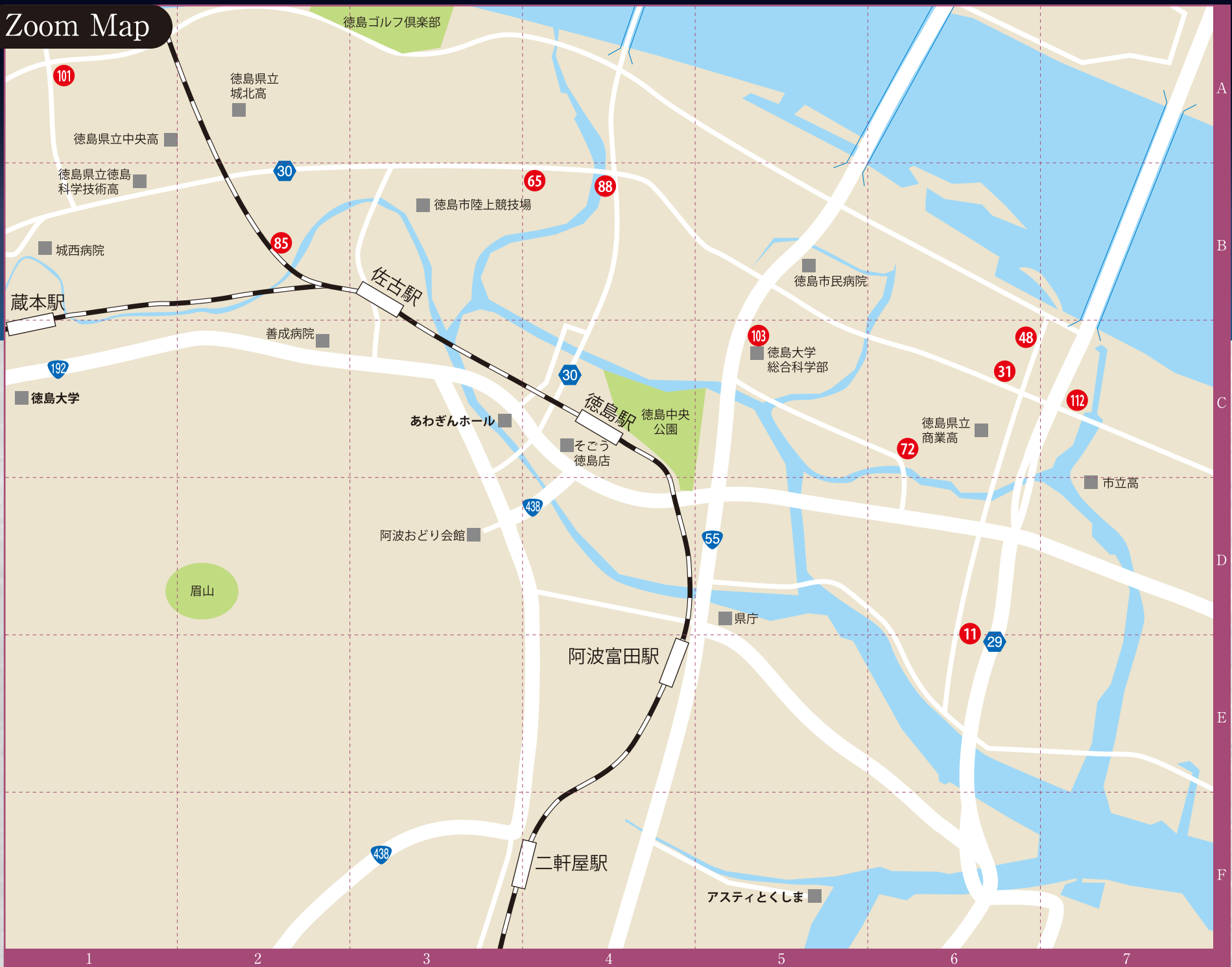
Zoom Map



Zoom Map



Zoom Map









藍染め



徳島県の藍染めは、阿波藍を原料にして、醗酵建てという方法で染められます。「青は藍より出でて藍より青し」の言葉どおり、藍染めは洗うたびに深く味わいのある風合いをだします。徳島では、着物だけでなく、洋服や日用品、アクセサリ、インテリア製品なども作られています。



●紳士藍染帽子
(S・M・L)
4,320円～

●藍染テーブルセンター 5,400円



●藍染ハンカチ 1,080円～

しじら織り



●紳士用しじらシャツ 9,180円～

阿波しじら織りは明治時代の初めから作られ始め、シボという独特の凹凸は、縦糸と横糸の本数と組み合わせによる張力差によって出来ます。

肌触りがよく、軽くて着やすい綿織物で、細かなシボにより汗をかいても肌に張りつかず清涼感があり、夏の衣料として最適です。最近では、ネクタイやハンカチ、実用小物なども作られています。



●スリッパ 2,160円～

阿波和紙



阿波和紙は、今から1300年ほど前、阿波忌部氏の祖先が阿波国にきて、紙や布造りに取り組んだことが始まりとされています。水に強く破れにくく、薄くて軽いことが阿波和紙の魅力です。



●和帳
356円～



●はがき 130円

●ペン皿(中) 1,404円



●ペン皿(小)
1,188円

●ペン皿(大)
1,728円

大谷焼



大谷焼は大型の睡蓮鉢などが有名で、「寝ろくろ」という独特の技法で作られてきました。最近では、大型の焼き物だけでなく、土のもつ温かさや民芸調の素朴さを生かした身近な実用品や、インテリア製品なども数多く作られ、人気を集めています。



●湯呑みセット
2,592円
(木箱 1,296円)

竹人形



●竹人形8人連 11,000円

阿波おどりの威勢のいいお囃子が今にも聞こえてきそうな竹人形。

県産の竹を使い、手作業で作られる人形は、ひとつひとつの動作や表情に特徴があり、阿波おどりの躍動感を見事に表現しています。



●竹人形3人連バック付 1,080円

すだち



徳島を代表する特産物で、柑橘類の一種です。すだちの実はレモンを上回る豊富なビタミンCを含み、果汁はもちろん果皮まで薬味などに使われます。

絞り汁を漬物や焼き魚にかけたり、スライスした実を日本酒や焼酎に浮かべたりとさまざまな利用法で楽しんでいます。また、すだち酢をはじめジャム、すだち味噌など様々な加工品に利用されています。

●1Kg・2L 1,836円程度～

※農作物につき、価格は参考値です。
※季節商品になります。

鳴門わかめ



鳴門の渦潮を生みだす激しい潮流で育った鳴門わかめは、シコシコとした歯ごたえと風味のよさが特長です。

古くから徳島の特産品として、県民に愛されています。一般には2月、3月の早春のころとれたものが「新わかめ」と呼ばれ、特においしくされています。

●糸わかめ 20g	432円
●糸わかめ 40g	864円
●糸わかめ 化粧箱入41g	1,080円
●糸わかめ 化粧箱入85g	2,160円
●糸わかめ 化粧箱入133g	3,240円
●灰干しわかめ 100g	684円
●灰干しわかめ 150g	972円

※価格は参考値です。生産者・サイズによります。

なると金時



すだちとともに徳島を代表する特産物。海のリネラルをたっぷり含んだ砂地畑で栽培され、

皮は鮮やかな紅色で、ホクホクとした自然の甘みの特徴です。ビタミンCやビタミンB1をはじめ、食物繊維が豊富な食材です。スイートポテトをはじめとして和洋菓子にも加工されて人気商品となっています。収穫時期は、さぐり掘りと言われ早掘りの7月から10月くらいまで、出荷は周年です。

●2.5g 2,808円程度～

※農作物につき、価格は参考値です。

地酒 (9本セット)



徳島には35の蔵元(清酒、焼酎、みりん)があり、それぞれ味わいのある酒を造っています。

緑深い四国山地や阿讃山脈から流れ出た水は、吉野川、勝浦川、那賀川などとなって豊かな流れとなり、その伏流水から採った仕込水と肥沃な土が、育んだ米と豊かな時を経て芳醇な阿波の酒となります。

●阿波の地酒酒街道純米酒セット(白箱入り) 3,150円

※未成年の飲酒は法律で禁止されています。未成年者の方からお酒の注文は受付できません。
※飲んだら乗らない乗せない!

すだちを使ったお酒



徳島名産のすだちを使ったさわやかなお酒。すだちの爽やかな香りとほのかな苦み、まろやかな口当たりで女性にも飲みやすいお酒です。

すがすがしいすだちの香るお酒は、お料理の味を一層引き立ててくれます。

①すだち酒 (8~9度・300ml) 377円
②すだち酒 (8~9度・720ml) 799円
③すだち酎 (20度・300ml) 464円
④すだち酎 (20度・720ml) 886円

※未成年の飲酒は法律で禁止されています。未成年者の方からお酒の注文は受付できません。
※飲んだら乗らない乗せない!

芋焼酎



鳴門の砂地で丹念に育てた「なると金時」を使用して蒸留した芋焼酎。

「なると金時」で作った芋焼酎は、蒸したときの香ばしさはほかにはない特徴で、盃に注ぐと、蒸した芋の香りがす〜と鼻孔をくすぐります。ストレート、ロック、水割りで楽しめます。

①本格焼酎鳴門金時 (25度・720ml) 1,728円
②鳴門金時里娘 (25度・720ml) 1,524円

※未成年の飲酒は法律で禁止されています。未成年者の方からお酒の注文は受付できません。
※飲んだら乗らない乗せない!

阿波和三盆糖



竹糖という品種のサトウキビを原料に伝統的手法で作られてきた数少ない国内産の砂糖です。徳島藩(江戸時代)の保護もあり、阿波和三盆糖は上質糖として、品質においても大きな評価を得るようになりました。今では、生産者も少なくなりましたが、豊かな風味を持つ阿波和三盆糖は、全国の高級和菓子の甘味として欠かせない存在となっています。洋菓子や料理にも用途をひろげています。

●阿波和三盆糖6角形 1,296円

●型物詰め合わせ 540円

阿波ういろ



徳島の伝統的な蒸し菓子、阿波ういろ。かつてはどの家庭でも作られていた庶民のおやつで、徳島では昔なつかしい“母の味”として郷愁を誘う甘味です。オーソドックスな阿波ういろは、小麦粉や卵を使っていないので、食物アレルギーが不安なお子様にも安心してお召し上がりいただけます。



●かめっこういろ 123円 ●阿波ういろ・栗ういろ 各486円

鳴門うず芋

10月~5月限定



職人が包丁で一枚一枚手切りしたなると金時をじっくり蒸し上げ、秘伝の蜜床に漬けて仕上げました。ホクホクとしたなると金時の風味を奥深い味の糖蜜がさらに引き立てた逸品です。

★モンドセレクション2007年より6年連続金賞受賞
★国際最高品質賞受賞

●鳴門うず芋 (300g) 648円



あとりえ市 なんと金時レアチーズポテト

お取り寄せ



好評の「あとりえ市 なんと金時スイーツポテト」に続き、5年の歳月をかけて誕生した雪解けスイーツ。なんと金時の濃厚な素材感とチーズクリームの絶妙なコントラストに感激!



★平成16年
優良ふるさと食品中央コンクール新製品開発部門賞受賞

●なんと金時レアチーズポテト(冷凍)300g 750円

あとりえ市 なんと金時スイーツポテト



なんと金時の独特の美味しさを知っているからこそ生まれたスイーツポテトです。1994年の発売以来、使用する芋は全て徳島・鳴門の農家で作られた「なんと金時」です。



★平成20年度
第25回全国菓子大博覧会全菓博栄誉大臣賞受賞

●なんと金時スイーツポテト(8個入り) 1,440円

鳴門 炙り金時

6月~9月限定



剣山の湧き水であく抜きしたなんと金時を蒸かし、特製糖蜜に漬け込んだ後、直火で炙った自然派おやつです。風味にこだわり、職人が包丁切りしたふぞろいな形も味わいのうち。



●鳴門 炙り金時(200g) 540円

阿波 金長かすていら

蜂蜜/和三盆黒糖/木頭柚子

お取り寄せ



徳島産米粉やもち麦など厳選した材料を使い、手作りで焼き上げました。フレーバーに合わせ、しっとり、もっちりとした食感を変えた生地にもこだわりが。懐かしのザラメ入り。



●蜂蜜/国産蜂蜜ならではの芳醇な香りと甘さをたっぷりと
●和三盆黒糖/上品な和三盆糖と深い味わいの黒糖が調和
●木頭柚子/品質の良い柚子ならではの爽やかな酸味と香り

蜂蜜/和三盆黒糖/木頭柚子 各977円

弥生紫(有機黒米)



1300年の歴史と伝統を受継ぐ弥生紫は、昔ながらの伝統農法による無農薬・無化学肥料・無除草剤で育てた伝統黒米です。

白米1合に黒米を大きじ1杯混ぜて炊くだけ。お手軽に毎日の健康をサポートします。



●弥生紫(有機黒米) 200g 600円

阿波勝浦畑名の「おっさんみそ」



昔ながらの薪焚手造り・無添加・天然醸造でつくるこだわり味噌に地元勝浦産のニンニクと花かつおを練り込んだ男の味噌。そのまま酒の肴に、炒め物にとガッツリ楽しめます。



●阿波勝浦畑名の「おっさんみそ」(200g) 648円

か津ら ぶち餅



石井町に伝わる樹齢200年を数える藤の古木。その美しい花姿にちなんで和菓子です。柚子薫る白あんを、紫芋で染めた求肥餅で包み、見た目も味も優しく仕上げました。

★第23回全国菓子博覧会名誉総裁賞受賞
★第24回全国菓子博覧会無鑑査賞受賞

●か津ら ぶち餅(6個入り) 566円 (12個入り) 1,080円

柚子っ子



徳島の山深く消毒されていない柚子をたっぷり、国産材料100%の阿波の御膳味噌に炊き込んでいます。白いご飯はもちろん、お豆腐に、野菜、肉、魚なんでも美味しさを引き立てます。



★平成20年度優良ふるさと食品中央コンクール
★農林水産省総合食料局長賞受賞

●柚子っ子(130g) 475円 (200g) 680円

ぶどう饅頭



吉野川の清らかな水で練り上げた特製のおあんを、丁寧に蒸し上げた阿波名物。「ぶどう」は「武道」で武道上達祈願のために剣山を訪れる人々のお土産にとつくれたことに由来します。



●ぶどう饅頭(6本入り) 540円 (12本入り) 1,080円

有機栽培 ゆこう果汁



有機栽培のゆこう果実のみを使用し、生搾りでビン詰めたフレッシュでマイルドな果実果汁酢。酢の物、寿司などの料理はもちろん、お酒で割ってもおいしい。冷蔵庫に常備したい一品です。



●有機栽培 ゆこう果汁(150mg) 720円

日和佐青のり 荒砕きタイプ



良質な天然水に揺られ、明るい陽射しを浴びながら育った薫り高いすじ青のりを香ばしく楽しむ素朴な磯グルメ。ローカロリーでミネラル豊富な海の恵みを、ぜひ毎日のおやつや食事に。



●日和佐青のり 荒砕きタイプ(10g) 486円

おいものスプレッド



パンやクラッカー、ヨーグルトなどのトッピングはもちろん、料理や製菓の材料にも手軽に使える便利になると金時が誕生しました。上品な甘さと風味は、大人のスイーツにぴったり。



モンドセレクション2012・2013年 金賞受賞

●おいものスプレッド(140g) 432円

阿波尾鶏スモークハム



燻煙前の熟成に一週間かけ、旨味を凝縮させた極上自家製スモークハム。
使用する水や塩まで厳選した最高級の味わいは、大切な方へのギフトにはもちろん、特別な日の食卓にも。



●阿波尾鶏スモークハム(200gあたり) **930円**

はもしゃぶセット

お取り寄せ



全国でもトップクラスの水揚げ量を誇る徳島産の鱈。獲れたての新鮮さを瞬間冷凍することにより、活き鱈の美味を全国どこでも、存分に味わっていただけます。



●はも〔冷凍〕(2人前・約220g、スープ付) **3,900円**
●はも〔冷凍〕(3~4人前・約450g、スープ付) **5,950円**

贅沢卵の阿波アイス



高校生が美味しさにこだわり作ったアイスクリーム。「おから」ではなく平飼いされた鶏のEM卵を使用しました。口いっぱいに広がる濃厚な味わいと豊かな香りをぜひお楽しみください。



・贅沢バニラ
・濃厚チョコレート
・石臼挽き抹茶

●贅沢卵の阿波アイス(各90ml) **各259円**

雪花菜[おから]アイス



全国初・おからを使った低カロリーなアイスクリーム。余分な食品添加物は使用せず「安心・安全」「エコロジー」にこだわりました。徳島名物のすだちなど全7種類の味を取りそろえています。



・すだち、鳴門金時、やまもも、いちご、しお、米粉、チョコクッキー
※「あるでよ徳島」では、米粉、チョコクッキーは扱っていません。

●雪花菜[おから]アイス(各90ml) **各259円**

なると金時 おいもさん鳴門っ娘



徳島県の特産「なると金時」、「和三盆糖」との贅沢な出会いにより、最高に美味しいお芋のお菓子が誕生しました。自然の風味豊かな、後味をひく味わいです。世界にも通用する「究極のお土産」選定商品。



●なると金時 おいもさん鳴門っ娘(2個袋入り) **165円**
●なると金時 おいもさん鳴門っ娘(6個箱入り) **1,050円**

竹ちくわ



お土産に人気の竹ちくわは、天然の竹に魚のすり身を巻いて焼いているので、ほんのり竹の香りがする徳島の名物です。

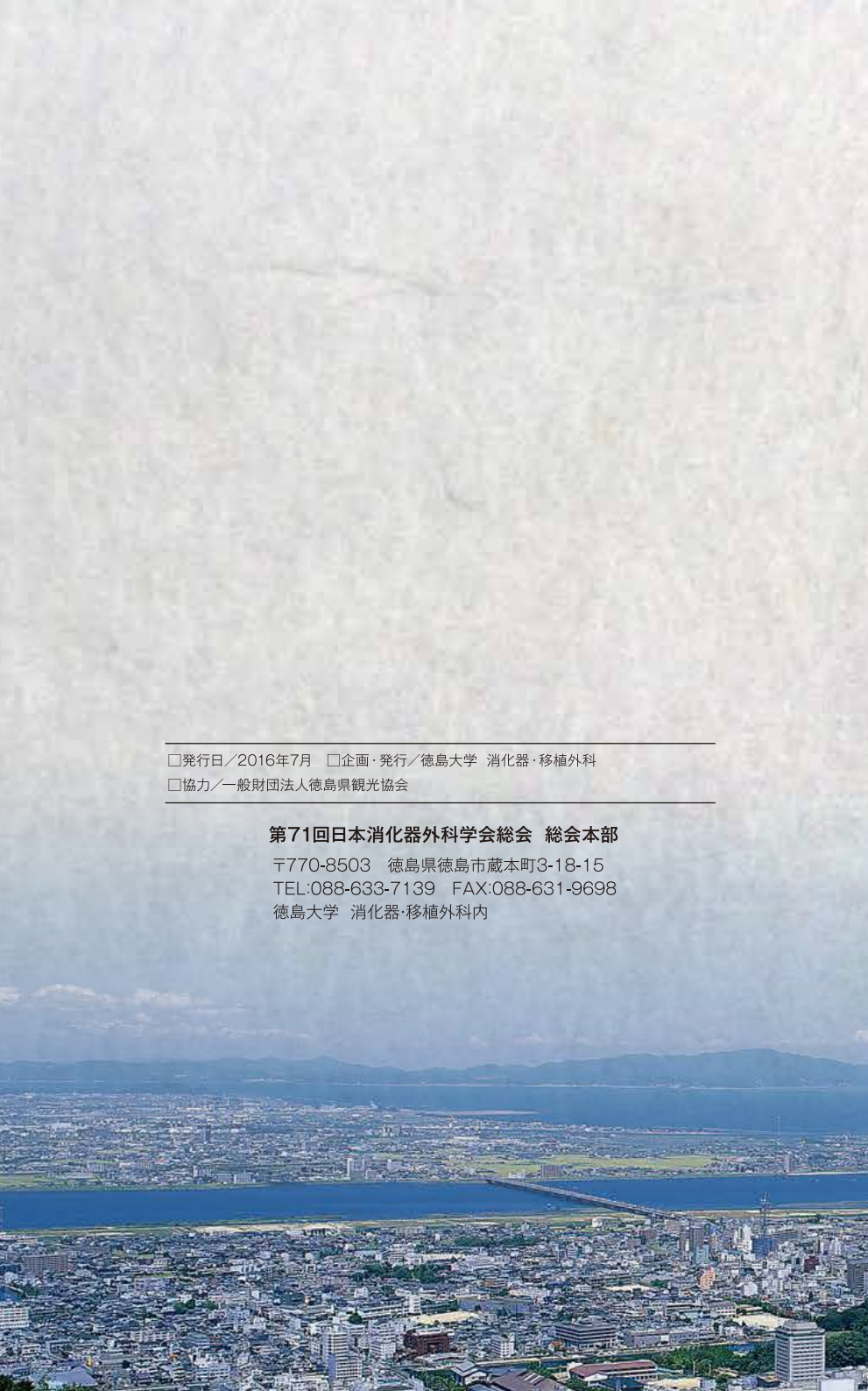
●竹ちくわ(5本入り) **500円**～ (8本入り) **771円**～

フィッシュカツ



ぴりっとカレーのスパイスが利いたフィッシュカツは、カツ天とも呼ばれ、徳島のB級グルメとして人気で、注目の商品です。

●フィッシュカツ(5枚入り) **500円**

An aerial photograph of Tokushima, Japan, showing the city built on a peninsula, the Tokushima Bay Bridge, and the surrounding mountains and sea under a cloudy sky.

□発行日/2016年7月 □企画・発行/徳島大学 消化器・移植外科
□協力/一般財団法人徳島県観光協会

第71回日本消化器外科学会総会 総会本部

〒770-8503 徳島県徳島市蔵本町3-18-15
TEL:088-633-7139 FAX:088-631-9698
徳島大学 消化器・移植外科内