



医局員たちが
本当にうまいと推す、
「**不易流行**」な
グルメ店が
全**80**軒！

岡山 グルメガイド

第77回日本産科婦人科学会
学術講演会

岡山大学
産科・婦人科学教室

「不易流行」が息づく岡山の食文化を堪能あれ。

第77回日本産科婦人科学会学術講演会を、2025年5月23日(金)から5月25日(日)まで開催いたします。岡山大学が担当させていただくのは13年ぶり5回目、地元岡山での開催は第41回の関場香教授以来36年ぶりとなります。本学術講演会の一番大きな役割は、全国のあらゆる地域から幅広い世代の研修医や専門医が集い、さらには多数の海外の学会から役員や若手医師を迎え、世代を超えて領域横断的に学び、語る場所を創りだすことだと考えます。お時間が許せばぜひ会場で多くの仲間と出会い、語らい、学び、楽しむ、そして旧交を温めていただければと思います。また学会の合間には、後樂園や岡山城、少し足を延ばして倉敷美観地区、大原美術館など魅力あふれる春の吉備路を巡って、岡山の食文化に触れていただければ幸いです。岡山県は、温暖な気候の瀬戸内海と、中国山地からの豊富な水、そして肥沃な大地に恵まれ、多彩な食材が織り成す食文化が育まれています。そこには今回の学会のテーマである「不易流行」の精神が息づいていると思います。年中行事とともに伝承されてきた多彩な行事食など、古くから伝わる食文化に加えて、多彩な食材を利用して新たなチャレンジが常に行われている地域でもあります。今回のグルメガイドには、医局員いち押しの、さまざまなジャンルの店が掲載されています。お時間がございましたら一度お訪ねいただき、岡山の食をゆっくりご堪能ください。

CONTENTS

医局員たちが通う店 04	BAR 38
[ジャンル別グルメカタログ]	ラーメンMAP 40
寿司 13	そば 42
和食 16	うどん 43
肉料理 20	ランチ 44
フレンチ 24	カフェ・スイーツ 48
イタリアン 25	夜カフェ 50
ソースもの 28	お土産 52
ナイトスポット 30	

企画・監修：岡山大学学術研究院医歯薬学域 産科・婦人科学教室
第77回日本産科婦人科学会学術講演会グルメ本制作 WG：牧 尉太 末森 彩乃 杉原 花子
制作：株式会社ビザビ 協力：そなえ株式会社

注意

- 本グルメガイドに掲載している内容、データは2025年1月現在のものです。
- 掲載店の休業日や営業時間、メニュー等、変更となる場合がありますので、事前にお問い合わせの上、お出かけください。
- 「OS」はオーダーストップの時間を示しています。
- 本グルメガイドの記事・写真・レイアウトの無断転載、複製を禁じます。



第77回日本産科婦人科学会学術講演会
学術集会長 増山 寿
(岡山大学学術研究院医歯薬学域 産科・婦人科学 教授)

医局員たちが 通う店

岡山の夜景と銘酒に酔いしれる、
至福の時間を過ごせるメインバー。



教授／増山 寿

珠玉のシングルモルト「ザ・マッ
カラン」の豊潤な香りと上品な口
当たりが好みだという増山さん

JR岡山駅に直結した『ホテルグ
ランヴィア岡山』19階にあるメイ
ンバー『LEADERS』。眼下に岡山
市街地の夜景や、岡山駅を発着する
新幹線の光跡を眺められる絶好のロ
ケーションをほいままにするぜい
たくな空間だ。クラシカルとモダン
が融合したような内装の店内は、落
ち着いた雰囲気、大人の社交場と
してふさわしい活気とムードが漂っ
ている。県外のゲストが岡山に來ら
れた際や、同僚たちと数人で訪れる
ことが多いですね」と話す増山さん
は、この素晴らしい眺望が、一番の魅
力です。まるで雑踏から隔絶された
ように、仕事を少しの間忘れましょ
うと話す。

各種ペトリッツも多彩に扱っている。
バーカウンターでシェイカーを振
るのは、バーテンダー歴約40年の長
田さん。「第10回HBAカクテルコン
ペティション」に出場し、優勝した
経験の持ち主だ。この日は、医師で
ある増山さんのために、スコッチウ
イスキー「THE DEACON」を
ベースにしょうがやレモンを絞り、ア
イラのモルトを垂らしたその名も「ベ
ニシリン」というふくよかでスモー
キーなカクテルを作ってくれた。こ
うした酒にまつわるストーリーやエビ
ソッドなどを対話に絡めながら、酒の
奥深い楽しみ方を教えてくれるのも
バーテンダーの腕の見せどころ。「カ
ウンターは一人のお客さまも多いの
で、できるだけ一人くつろいでいた
けるような接客を心がけています」と
話す長田さん。当店には長田さんをは
じめ3人のバーテンダーが在籍し、ホ
ステリティーにあふれる接客で、心地
よく酔わせてくれる。

メインバー LEADERS

店舗情報

岡山市北区駅元町1-5
『ホテルグランヴィア岡山』19階
☎086-233-3138(レストラン予約専用)
🕒17:30~23:30(OS23:00) 📶なし

もっと詳しく

HP



1.ベテランバーテンダーの長田さんに好みを伝えれば、季節のフルーツカクテル
なども即座に作ってくれる 2.ピンチョスやハモンセラーノ、チーズの盛合せな
どのおつまみも多彩 3.最高の夜景を眺めながら、時間を忘れてゆっくりとくつろ
げる 4.「喧噪から離れた非日常感が気に入っています」と話す増山さん



ウイスキーやブランデー、シャンパンなどをベース
にした各種ショート、ロングカクテルを好みで



「フルーツたっぷりのケーキが大好き」という櫻野さん。休日は家族とのティータイムが楽しみだと話す

医局員／櫻野 千明

みずみずしくてキュートな
フルーツタルトの専門店。



季節ごとの旬のフルーツを生クリームやカスタード、ジュレなどで飾ったタルトたち。毎日約20種類並ぶ

Gowdy
さんすて岡山店

店舗情報

岡山市北区駅元町1-1 さんすて岡山南館2階
☎086-237-6777
🕒10:00～20:00 📶なし



もっと詳しく

HP



1. JR岡山駅直結の商業施設内に位置 2. 春はイチゴ、夏はピーチやマスカット、秋はナン、冬はミカンなど、四季の果実がこぼれんばかりの口福タルト 3. パウンドケーキやフィナンシェなど焼き菓子約30種類をそろえる 4. 岡山市表町商店街に「表町店」も



「気心知れた友人とは、カウンターで調理風景を見ながら食事をするのも多いです」と笑顔で話す原賀さん

医局員／原賀 順子

珠玉の高級鮮魚を活造りで。
四季を味わう実力派割烹。



焼きと造りのママカリ、真ダコ、シャコ、黄ニラといった瀬戸内ならではの味覚を華やかな盛り付けで楽しめる前菜も



旬や 岩手川

店舗情報

岡山市北区錦町2-8 MOHb1階
☎086-222-6366
🕒11:00～14:30(OS14:00) / 17:00～22:30(OS22:00)
📅日曜 ※月曜が祝日の場合は営業

JR岡山駅から徒歩約5分。真新しいビル1階にある街中の隠れ家的な割烹日本料理店。のれんをくぐると、木質感ある落ち着いた和の空間が広がる。カウンターでは職人たちが腕を振るう姿が見られ、フロアにはテーブル席や半個室、掘りごたつ式の個室などもある。「県外の友人のもてなしや、学会後の会食などで訪れました」と原賀さん。「店内がとてもおしゃれで、前菜もお刺身も盛り付けが芸術的。好きなお酒とおいしくいただけるんです」と絶賛するように、瀬戸内はもちろん、日本海のノドグロ、キンキ、クエなど全国の産地から届く活魚料理が堪能できる。特に呼子の剣先イカの活造りは、当店の名物。いけすで泳がせた鮮度抜群のイカは、しつとり滑らかで歯応えある食感がたまらない。また、わらでじっくり燻すカツオやサワラ、ノドグロのわら焼きメニューもあり、季節の魚介を多彩な調理方法で味わわせてくれる。予算に応じたコース料理にも柔軟に対応しているの、さまざまなシチュエーションで利用できる。



もっと詳しく

HP



1. その時季ならではの魚介のお造りで瀬戸内の四季を表現 2. 「ライブ感あるカウンターもおすすめです」と話す原賀さん 3. 和食道30余年の店長・中村さんの見事な包丁技も見もの 4. 掘りごたつ式の個室も5部屋あり、さまざまなシーンで使える



「シックでおしゃれな
店内は居心地がよく、
友人や同僚たちとゆっ
たり食事を楽しんでい
ます」と話す杉原さん

薬局員／杉原 花子

本格炭火焼き鳥に舌鼓を。
熟成地鶏のうまみに感動。



「おまかせ焼き鳥8品
コース」の地鶏焼き鳥。
人気の串から希少部位
まで、さまざまな部位
が味わえるのも魅力だ

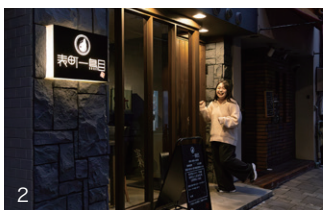
一鳥目

店舗情報
岡山市北区表町1-6-56 オレンジビル1階
☎050-8881-4928
🕒17:30~23:00(OS22:30)
※土・日曜、祝日は17:00~
🗓木曜、不定水曜

表町商店街の一本東、オランダ通りの
一角に佇む本格炭火焼き鳥店。店主がほ
れ込んだ希少な高い滋養成分「淡海地
鶏」を筆頭に、養鶏場から直接仕入れる
上質な地鶏メニューで人々を虜にしてい
る。まずは、備前焼の皿に一本ずつ提供
する「おまかせ焼き鳥8品コース」のオー
ダーを。程よくのった脂とせのこないさつ
ぱりとした風味が特徴の「淡海地鶏」を、
丸鶏のまま5日間熟成させてうまみを凝
縮。香りがよい高知県産の「土佐備長炭」
と熟練の技術を駆使し、表面はパリッと
中はふっくらジューシーに焼き上げてい
る。「いろんな部位を食べられるのがうれ
しい」と杉原さん。20種類以上の豊富な
焼き鳥が単品でも用意されているため、
食べ足りないときはそちらを追加で注文
することもあるそう。ほか、「名古屋コー
チンレバーさしみ」や「白レバーの低温
煮」、「自家製レバーパテバゲット添え
など、ワインや日本酒とのペアリングが
楽しめる料理も多彩にそろう。

もっと詳しく

Instagram



1. しょうゆやだしに漬けたキン
カンを絡めてすき焼き風に。「淡
海地鶏のたたき」 2. 上質な空
間へといざなう洗練された店構
え 3. 名店で修業を積んだ店主
が丹精込めて焼き上げる 4. 落
ち着いた雰囲気店内。テー
ブル席のほかカウンター席も用意

ある日のディナーコー
スから、ナポリの郷土
料理「自家製パッケー
リ」のイスキア風煮込み
ソース」。内容は季節
によって変わる



地元の豊かな食材で表現した、
イタリア伝統の味をコースで。



薬局員／末森 彩乃

気さくな坪田シェフと
ワイン談議で盛りあが
ることも。「訪れるた
びに新たな味に出合え
るんです」と末森さん

carapan

店舗情報
岡山市北区表町3-9-33
☎086-234-3577
🕒12:00~15:00(OS14:00)/
18:00~23:00(OS21:00)
🗓月曜 ※不定休あり

西大寺町商店街の一角にある、今年
27年目を迎えるイタリア料理店。岡山
県内の契約農家から届く自然栽培の野
菜や瀬戸内の旬の魚介、ヨーロッパか
ら取り寄せる食材を使い、イタリアの
伝統的な技法をベースにした料理を
コース仕立てて提供している。ひんば
んにイタリアを訪れるというオーナ
シェフ・坪田さんが生み出す陽気な空
気感と季節感あふれる料理を楽しむ
に、長年通い続けるファンも多いとか。
末森さんは、職場の忘年会に加え、仲
のよい同僚とのディナーに訪れること
も。ディナーコースは、前菜やメイ
ンなどの料理それぞれが数種類から選
べるので、その日の気分がチャイスイ
しています。特にシビエ料理が好きで、
味わい深いナチュラルワインと一緒に
楽しんでいきます」とのこと。オーブ
ンキッチン前のカウンター席に座れ
ば、料理が次々と出来あがっていく様
子が見えたり、スタッフとの会話が弾
んだり、大切な人との食事の時間が
より豊かに過ごせそう。



もっと詳しく

Instagram

1. 中庭が見えるテーブル席も用意
2. ディナーコースの一品。シチ
リア内陸部の名物料理「鰯のキ
アッパ」 3. ランチは3520円〜、
ディナーはパスタコース6600
円〜、フルコース8800円〜。予
約がおすすめ 4. 国内外のナ
チュラルワインが充実



谷岡さんお気に入りの鶏天は、そのまま塩で食べてもよし、うどんにのせてだしを染み込ませて食べてもよし

医局員／谷岡 桃子

見事に調和するうどんの名店。
芳醇なだしと自家製麺が



創業当時から愛されてきた「ハイカラ」は、煮玉子やレモン、おぼろ昆布がトッピングされた斬新な一杯だ

およべ表町本店

店舗情報

岡山市北区表町2-2-85

☎086-222-6001

🕒11:00~15:00/17:00~21:00

📶不定



もっと詳しく

Instagram

1. 「鶏天おろし(温・冷)」。揚げたての鶏天が別皿で提供される
2. 『岡山天満屋』すぐ向かいに立地
3. 国産小麦粉を使い、湿度や気温によって配合を変えたりというこだわりの自家製麺。もちもちとした食感を楽しんでも
4. テーブル席のほか、2階には座敷席も完備。夜は、刺身やうどんすきが味わえる会席料理の提供も

美星町の契約農家で栽培した無農薬の朝どれ野菜のグリル焼き。好みで岩塩かアンチョビソースを添えて味わって



天然食材で作る創作和食と
意匠を凝らした空間にくつろぐ。



医局員／栗山 千晶

「食材の取り合わせや味付けに毎回驚きがあるんです」と話す栗山さん。お気に入りの半個室席で

壺川

店舗情報

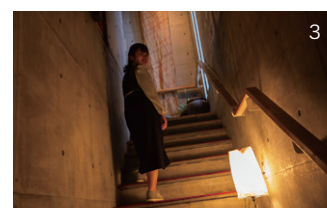
岡山市北区平和町5-24 asimo西川3階

☎086-238-6262

🕒16:00~24:00(OS23:30)

📅日曜 ※祝日の場合は振替あり

西川を見下ろす瀟灑なビルにあり、「壺川」を名づけた空間」という意の店名を持つ「壺川」。無垢材のカウンターやテーブル、土、石、植木などを配した店内は、自然に包まれた心地よさを感じさせる。赤をイメージカラーとして効かせ、ガラスや格子で隔てた各席も、プライバシーを保ちながら圧迫感のないよう配慮されている。ここで味わえるのは、天然のだしや食材にこだわった和食がメイン。地元産の魚や肉、契約農家から届く野菜などを使用し、調理法や味付けは、器盛り付けすべてにひと工夫を凝らした、「ここにしかない」料理を目指す。「友人に胸を張って教えられる、おしゃやな空間とメニューが魅力です」と話す栗山さんは、お酒が好きで、気の合う友人や同僚と訪れて、刺身の盛り合わせや酒肴になる一品料理からオーダーすることが多いそう。岡山県美星町の契約農家から届く野菜のグリル、備長炭で香ばしく焼く地鶏や黒毛和牛の炭火焼きもおすすり。訪れるたび新たな味わいが楽しめる大人の食空間を満喫したい。



もっと詳しく

HP

1. 朝仕入れた鮮魚5~6種類の「おまかせ盛り合わせ」
2. 斬新な発想で、「ありきたりではない一品」を生み出す料理長
3. ビル3階の隠れ家店へ。階段を上るたび期待が高まる
4. 料理人との会話を楽しめるオープンカウンターは特等席

寿司



瀬戸内らしいタイは淡口のしょうゆで。『魚正』から受け継ぐ名物「焼き穴子」もぜひ



寿司の前の
アテで
お酒が進む

魚祥

店舗情報

岡山市北区丸の内1-1-8 INUI OPUS 2階
☎086-227-3033
🕒12:00~14:00(OS13:00)/18:00~
22:00(OS20:30) ※なるべく予約を
📅水曜、隔週火曜

『ミシュランガイド京都・大阪+岡山2021』にも掲載された実力店。惜しまれつつのれんを下ろした岡山の寿司の名門『魚正』の二代目女将の長男・山本寛さんが、その真髄と技を受け継ぐ。ネタは下津井のタコ、タイ、キス、赤貝など、瀬戸内の旬の魚が中心。造りの盛り合わせとにぎり15、16貫が備前焼で供される「おまかせにぎり」は、質・量ともに満足度の高い内容だ。

ジャンル別

グルメカタログ

岡山大学 産科・婦人科学教室の医局員たちが足しげく通う

グルメ店をジャンル別でわかりやすく紹介します。

掲載店はすべて、今回の学術講演会会場から徒歩や公共交通機関で行きやすい、JR岡山駅周辺から岡山市北区表町エリアまでの中から選出。

岡山大学 産科・婦人科学教室の中で、特にグルメな3名の医局員がコメントを寄せている店にも注目を。

仲間とともに出かけるもよし、おひとり様でゆっくり堪能するもよし。

気になる店には、お問い合わせの上、ぜひ足を運んでみてください。



エネゴリ
Mじえい先生

普段、私が馬車馬のように働けるのは、岡山の名店のごちそうがエネルギー源だからです。「エネゴリ」マークが付いたお店は、私が普段使いする超おすすめ店！学会の合間、最高のおもてなしとおいしいひと時をぜひご体験ください。

グルメ医局員の
コメントにも注目を！



医局オジ(50代)

大学生活が長いからなのか、何事にも無駄にこだわりの強い私。どちらのお店に伺っても「鶏の唐揚げ」をオーダーしてしまう。口癖は「やぶさかではない」。今回は、私が思うところの「やぶさかではないグルメ」を紹介する。



若手アツ盛り男子

飲み会が大好きで宴会幹事もよく任せられます。新しいお気に入り店を発掘すべく、よく飲み歩いているため、体重が急上昇。健康診断で肝機能の検査結果も気になり現在は若干節制中…。そんな私がいち押しするお店をぜひチェックしてください。

似顔絵イラスト制作：佐伯ウサギ



このマークがある店は複数の
医局員がおすすめする店です。

もっと詳しく
[HP]

このマークがある店は「もっと詳しく」マークをタップしてください。店の公式HPやSNSなどに繋がります。



すし処 いちえ



もっと詳しく
[Instagram]

いつも常連客でにぎわう人気店。大将が信頼を寄せる鮮魚店から日々届く、瀬戸内の魚介をはじめとしたその時季旬のネタを細やかな技が施された握りで堪能しよう。県外から訪れた際には、岡山特産の「ままかり」や「黄ニラ」の握りも試してみてもいい。また、揚げ物や煮つけなど酒のさかなにぴったりの一品料理やコース料理も充実。洗練された空間ながら、肩肘張らずに食事を楽しめる温かな雰囲気も心地がよい。



店舗情報

岡山市北区磨屋町6-18

☎086-231-0203

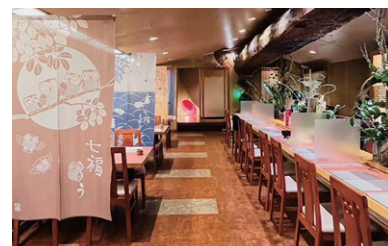
🕒17:30~23:00(OS22:30) ※前日までに要予約

🗓️日曜、祝日の月曜

活種 鮮寿



モットーは「手頃さは回転寿司店並み、小粋な雰囲気は本格寿司店並み」。ランチなら、創業以来の人気メニュー「煮穴子（一本）」に加え、日替わりのネタが登場する「いきだね寿司ランチ」がおすすめ。舞台のような階段状の器で供される寿司は舌だけでなく目をも楽しませてくれる。夜は違う種類の2貫をひと皿660円の均一価格で「ストップ」と言うまで提供する「おまかせにぎり」も。



店舗情報

岡山市北区野田屋町1-6-15

☎086-233-3110

🕒11:00~15:00(OS14:00) /

17:00~21:00(OS20:30) 🗓️なし

もっと詳しく
[HP]

みや古

店舗情報

岡山市北区柳町1-2-5

☎086-222-0389

🕒18:00~AM1:00

🗓️月曜

東京・浅草や倉敷の名店で修業した店主が握る、江戸前の店。中トロの湯引きの醤油づけやノドグロの昆布締めを筆頭に、手間をかけた約40~50種類もの時季の極上ネタが堪能できる。気さくな店主の人柄も評判。酒にぴったりの一品料理から始まるコースもあるが、せっかく訪れたなら好みのネタを伝えて、店主のおまかせやお好みの握りをぜひ味わってみて。



飲食店激戦区の柳町エリアに店を構えて11年。カウンターで、店主との対話や包丁技が楽しめる





海の幸・大地の恵み 雪路

博多で修業を積んだ大将が母親とともに営む、食通好みの一軒。岡山和牛をはじめ、五島列島の漁師から直送の鮮魚、熊本の馬刺し、「山形豚」など、妥協のないよい食材を全国から厳選して仕入れ、手間をいとわず手作りする独創的な料理が味わえる。中でも名物はウナギ。完璧に下処理した生ウナギを炙った「うなぎ炙り冷しゃぶ」は、リピート必至の絶品だ。来店の際には「当グルメガイドを見た」と事前に予約を。

店舗情報

岡山市北区田町2-7-5

☎086-222-2339

🕒18:00~22:00

🗓️日・月曜、不定祝日



和食



Natural MARU

講演慰労会でも好評な店です



街のにぎわいから離れた路地裏にのれんを掲げる和食店。店主の丁寧な目利きで選ばれる季節の魚介類とこだわりの無農薬野菜を使用し、創意工夫を凝らした和食は絶品だ。本格的な味わいながら、リーズナブルなのもうれしい。昼は御膳スタイルでカジュアルに、夜はコース仕立てで予算に応じて楽しむことができる。シックな雰囲気の内には、カウンター席だけでなく個室も完備している。

店舗情報

岡山市北区丸の内2-10-5

☎086-234-2122

🕒11:30~14:00 / 17:30~22:30 (OS22:00)

🗓️日曜

和食 小ぐり

店舗情報

岡山市北区表町2-6-27 鳴門ビル1階

☎086-222-5996

🕒17:00~23:00 (入店は~21:00)

🗓️日曜、祝日

オランダ通りに面した落ち着いた佇まいの割烹。和食道約25年で、長崎・佐世保出身の店主が作るクジラの造り、馬刺し、締め「五島うどん」など九州の郷土料理が味わえる。岡山の地物もちろん豊富。市場で目利きして仕入れる小魚、夏はタコや青ウナギ、秋から冬はワタリガニやフグといった瀬戸内の味を、一品料理や鍋、おまかせコースで堪能できる。全国からそえる銘酒を料理とともに一献。



調理風景を間近で見られるカウンターが8席。4人、6人用の個室もあり、15人までの会食に対応できる



季節料理 かたやま

オリオンビールが
料理に合います!



路地裏にひっそりと佇む、隠れ家のような小料理店。みずみずしく新鮮な食材を、豊かなアイデアと卓越した技術で、素材の持ち味を生かしながら食通をもうならせる味に仕上げている。多彩なメニューの中でも、名物「さばの味噌煮」、「クリームコロッケデミソース」、「豚足と大根煮」はマストでオーダーを。女将の接客にもファンが多く、地酒とともに瀬戸内の味を心行くまで堪能できる。



店舗情報

岡山市北区平和町4-11 平和地所ビル1階西

☎086-226-3131

🕒18:00~24:00(OS23:00)

🗓️日曜、不定水曜・祝日



一文

店舗情報

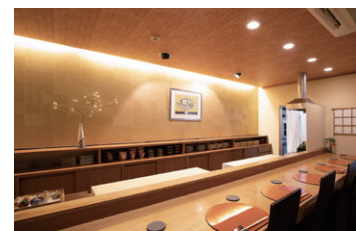
岡山市北区平和町7-11 グレイス岡山ビル1階

☎086-233-2288

🕒17:30~OS22:00

🗓️日曜(祝日の場合は翌日)、月曜(月曜は団体貸切営業のみ、要相談)

美食の店が点在するエリアの一角に店を構える割烹店。技術はもちろん、上質な食材の仕入れにも力を入れており、毎朝の市場はもちろん、時には産地へも足を運び生産者との絆を深める。コース一拵の割烹が多い中、こちらは一品料理も充実。コースでも一品料理でもまず提供するという目にも鮮やかな「八寸」を食せば、店主の技量や食材へのこだわりがうかがえるはずだ。



カウンター7席のほか、掘りごたつ式の個室も用意。女将の朗らかな接客にも癒やされる

道楽息子

一番よく行く店。
お通しから最高!



趣向を凝らした和食と、全国から選り抜いた美酒を堪能するならここ。「居酒屋以上割烹未満」をコンセプトに、料理と飲み物合わせて一人6000円前後という手頃な料金設定が幅広い世代に支持されている。瀬戸内の旬魚や県産の季節野菜を駆使して作る料理は目でも舌でも楽しめる逸品ぞろいだ。その日仕入れた鮮魚を味わい尽くせる「旬のお造り盛り合わせ」はぜひ注文したい。

店舗情報

岡山市北区柳町1-5-12

☎086-223-0645

🕒17:00~23:00

🗓️日曜

もっと詳しく
[Instagram]

もっと詳しく
[HP]

鉄板 かや乃



もっと詳しく
[HP]

1階はカウンター席で鉄板焼きを、2階は座敷個室でしゃぶしゃぶやすき焼き、溶岩焼きを楽しむ。肉料理に用いるのは、産地や銘柄に頼ることなく、目利きのシェフが厳選して仕入れた最高級A5ランク黒毛和牛。その極上素材を、職人技で感動の逸品へと仕立てる。もうひとつの自慢は、世界各国の銘品から希少性の高いものまで5000本以上をそろえるワイン。上質な雰囲気ととてもなしを心行くまで。

店舗情報

岡山市北区中央町6-8
☎086-233-8800
🕒17:30～OS22:00 ※日曜、祝日は17:00～OS21:00
🗓第2・4日曜(祝前日の場合は翌日)



肉料理

鉄板cuisine長尾

店舗情報

岡山市北区丸の内1-1-9
☎086-234-3337
🕒12:00～14:30(OS14:00) / 18:00～22:30(OS22:00) 🗓月曜

西洋料理と鉄板焼きの名店で腕を磨いた店主が、全国の産地から選り抜いた黒毛和牛や鮮度抜群の海鮮、自家菜園の野菜などを使用し、創意工夫に満ちたコース料理を提供。一人一人の食事のペースに合わせ、「味わってほしい」絶妙なタイミングで、少しずつゲストへと差し出す。美しく磨き上げられた鉄板が目の前に広がるオープンカウンターで、目や音、香りなど五感で味わう至福のひと時を。



美しい盛り付けにも心が躍る。オープンカウンターのほか、個室も用意している

BOSTON STEAK 岡山店

2次会使いも
おすすめ!



もっと詳しく
[HP]



国産牛をグラム単位でオーダーできる、豪快なアメリカンステーキの店。窯を使って遠赤外線で一気に焼き上げるため、外はこんがり、中はレアだがやわらかくジューシーに仕上がる。肉に合うワインやカクテルを飲みながら、みんなで大きな一枚肉をシェアして食べるのも楽しい。ステーキのほかにもフリッターやガーリックシュリンプなどのアラカルトメニューも充実している。

店舗情報

岡山市北区本町5-1 本町クロスビル1階
☎086-201-2611
🕒17:00～24:00(OS23:00)
※土・日曜、祝日は15:00～ 🗓なし



もっと詳しく
[HP]

焼肉 一番館



もっと詳しく
[Instagram]

創業約50年。丁寧な下処理を施した肉を、手切りで提供がモットー。看板メニューは肉厚でやわらかい「塩タン」。ほかに、「骨付きテール焼き（スライス）」や「よめなかせ」、「子ぶくら」、「チレ」といった珍しい部位も取りそろえる。刺身も人気で「生センマイ」のほか、日によっては「タン刺し」や「心臓刺し」が入荷することも。6テーブルのみなので、事前予約がベター。

店舗情報

岡山市北区駅前町2-6-15

☎086-223-4454

🕒17:00~23:00(OS22:30) ※日曜、祝日は16:00~

🔥火曜



柳町焼肉 カンテラ

店主が祖母から受け継いだ秘伝のタレでいただく焼き肉に定評がある。肉のおいしさを最大限に引き出した逸品を味わえるこちらだが、中でも赤身と脂身のバランスが絶妙な「上ハラミ」は秀逸。フルーツの甘みが感じられるみそダレとの相性が抜群で、一度食べたら忘れられない人も多いという。黒毛和牛A5ランクを100%使用した「絶品カンテラ」シリーズのサーロインとリブロースもぜひ。

もっと詳しく
[HP]



店舗情報

岡山市北区柳町1-12-16

☎086-201-1304

🕒17:00~22:30(OS22:00)

🌕月曜（祝日の場合は翌日）

※不定休あり



焼肉 ひだや 柳町店

僕の中での
岡山の焼き肉は
ここ！



もっと詳しく
[Instagram]



厳選した高品質の肉を良心的な価格で味わえるとあって、幅広い層から支持されるこちら。肉本来のうまみや脂の甘みが楽しめるよう、厚切りで提供するのが『ひだや』流。備長炭の七輪で焼くため、中はふっくらジューシーに焼き上がるのうれしい。サシ入りの上質な部分を用いた「名物 厚切りタン」はマストでオーダーを。柳町店のほか、岡山市内に3店舗姉妹店あり。

店舗情報

岡山市北区柳町1-10-15

☎086-221-2911

🕒18:00~24:00(OS23:30)

※土・日曜、祝日は17:00~ 🔥水曜



町屋やきにく 密陽家

リーズナブルな
高級焼き肉



もっと詳しく
[HP]



店主が目利きし一頭買いした、産地直送の神戸牛と但馬牛を提供する焼き肉店。オス牛に比べ脂がしつこくなく味わいが上質なメス牛にこだわった焼き肉は、口の中でとろけるような味わいが特徴だ。おすすめはわさびでいただく「崇高の霜降りカルビ」やビッグサイズの特上ロース肉「くらした」など。京都の町屋をイメージしたという店内は風情たっぷり半個室も用意している。

店舗情報

岡山市北区奉還町1-13-14-2

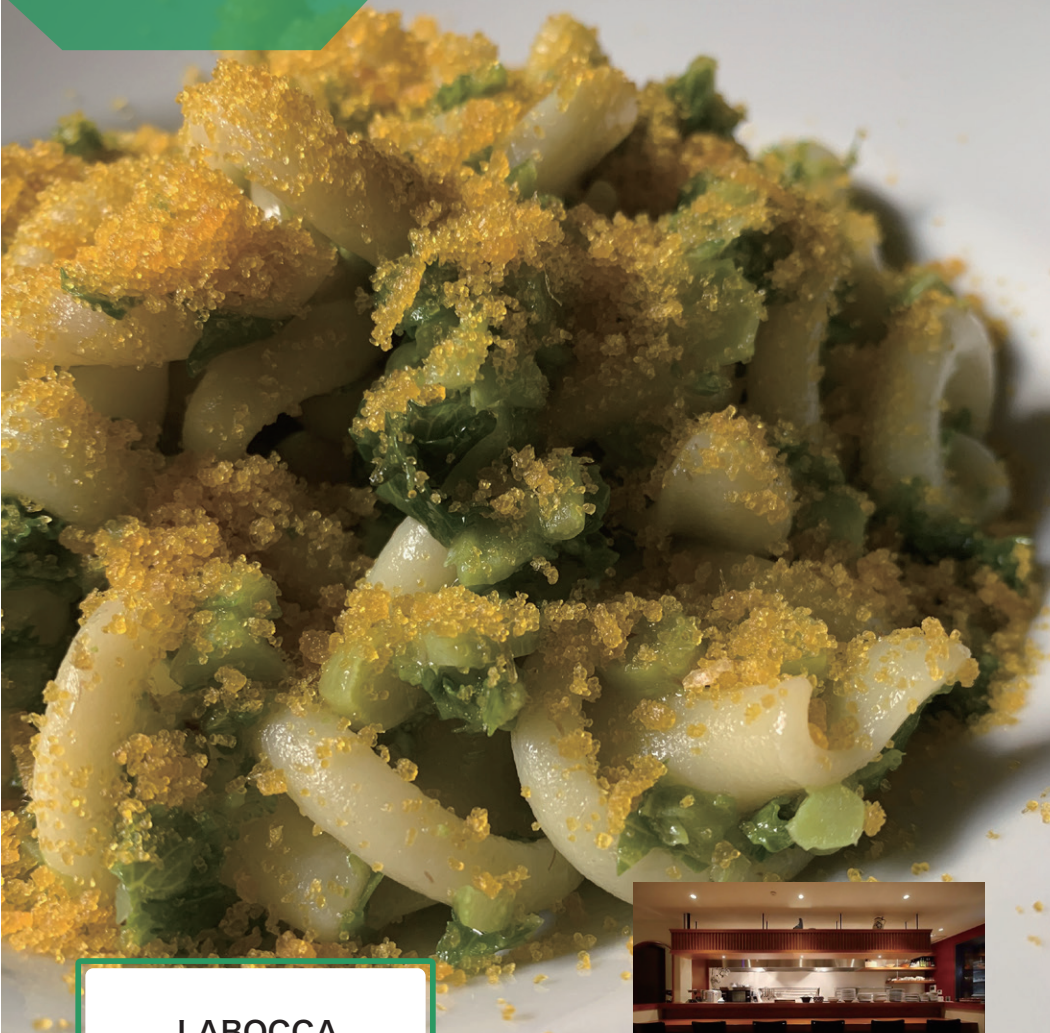
☎086-898-1129

🕒17:30~23:00(OS22:30) ※土曜は17:00~、

日曜は17:00~22:30(OS22:00) 🌕月曜



イタリアン



LABOCCA

店舗情報

岡山市北区幸町4-5 カサセグーラ幸町101

☎086-233-7178

🕒18:00~22:00(最終入店は20:30)

🗓月曜、第1・3日曜

シェフの長島弘樹さんは、イタリア修業中に感動した「着飾ったおいしさではなく本質的なおいしさのある」滋味豊かな料理を心がける。パスタやパン、ソーセージ、カラスミなど作れるものはなるべく自家製。地元の自然栽培の野菜や魚介をはじめ、全国各地またイタリアなどから届く食材を巧みに融合した料理とナチュラルワインでもてなしてくれる。温かみのある空間で、すてきな夜を。

もっと詳しく
[HP]



落ち着けるテーブル席や調理姿を見られるカウンター席で、季節のコースやアラカルトを楽しんで



シェフマジックによる
美食の数々。
煮込み系も絶品

Agni

店舗情報

岡山市北区田町1-8-28

『NISHIGAWA TERRACE』2階北棟

☎086-238-7078

🕒18:00~22:00(OS21:30)

🗓不定

岡山市街地の新ランドマーク2階にオープンしたばかり。フランスや岡山の実力派フレンチを経て独立した小野淳一シェフが10席のカウンターフレンチで腕を振るう。暖炉が燃え盛るオープンキッチンで、岡山・瀬戸内産とフランス産を融合した食材をダイナミックな熾火で調理する、ライブ感あふれる薪焼き料理のコースが楽しめるのも新鮮だ。1階には小野さん監修のカジュアルなビストロ『vines』もある。

もっと詳しく
[Instagram]



ペアリングが
楽しい!

フレンチ

フォアグラほか数種類のファルスを包み焼きした前菜をはじめ本格的な薪火料理のコースを(要予約)





la Ricetta

もっと詳しく
[HP]

知る人ぞ知るイタリアンの名店。県産の新鮮な野菜や肉、魚介と、素材本来のうまみを引き立てる調理法によって、本格的ながらも親しみやすい味わいのイタリア料理を提供する。お昼のバスタランチセットは前菜、スープ、パスタ、ドルチェ、コーヒーがセットになった大満足の内容。外はカリッ、中はふわふわのピザがメインのランチセットも好評だ。人気店なので、特にランチタイムは予約が吉。

店舗情報

岡山市北区田町2-1-3 BOSCO2階

☎086-206-6220

🕒11:30~14:30(OS13:30)/18:00~22:00(OS21:00) ※各週土曜の23:00~AM2:00はバル営業あり

📅日曜(祝日の場合は翌日) ※不定休あり



Italian restaurant Profumo

もっと詳しく
[Instagram]



JR岡山駅運動公園口(西口)から徒歩約3分。路地裏にあるこちらでシェフが絶対の自信を持つのが、季節の魚介や野菜たっぷりのパスタだ。ソースや具材に合わせた多彩な麺を、絶妙のタイミングでゆで上げる。おすすめは「生ウニのベベロンチーノ」。選べるパスタや、週替わりの気まぐれパスタは、すべてパン、サラダ、ドリンク、デザートランチセットになる。ディナーは、できれば予約を。

店舗情報

岡山市北区奉還町1-5-14

☎086-256-2289

🕒11:30~14:00(OS13:15)/17:30~21:30(OS21:00)

📅日曜

南欧料理とアンティパストの店 Il Bruschetta

店舗情報

岡山市北区錦町8-11 フェリスビル1階

☎086-235-0300

🕒11:30~14:00(OS13:30)/17:30~22:00(OS21:00) 📅月曜

西川を望む開放感あふれるトラットリア。イタリアン歴30年のシェフが、「ワインに合うアンティパストを楽しめる店を」と開いた。まずは店名でもある「ブルスケッタ」で乾杯を。高知産のフルーツマト、マスカルポーネチーズと生ハム、魚介のラグーソースにワインが進む。その日おすすめのピザやパスタ、メインをアラカルトでチョイスし、シェアするのも当店の楽しい楽しみ方だ。

もっと詳しく
[Instagram]



人気の「ベイカのんにくオイル焼き」。店内は、本場イタリアを思わせる雰囲気。



風間から
ワインってのもアリ!



ジャンボお好み焼 味のやよい



チーズトッピングが
おすすめ



創業から40年以上、変わらぬ味とボリュームで地元民に親しまれている老舗。大きな鉄板で豪快かつスピーディーに焼き上げるビッグサイズのお好み焼きは広島焼きスタイルがベース。迷ったら直径30〜35cmの「ぶた玉入りダブルモダン（2つ玉そば入り）」を注文したい。特注の大きくて丸い鉄板で押さえて肉と野菜をじっくり蒸し焼きにすれば、平らな「やよい流」お好み焼きの完成だ。

店舗情報

岡山市北区桑田町10-7
☎086-232-6791
🕒11:00-20:00(OS19:40) 🗺木曜



たこ焼き BAR REEF



もっと詳しく
[HP]



大阪出身の店主の地元でオーダーする特製のブレンド粉を用いカツオだしをしっかりと効かせた生地を、中はとろっ外はカリッと焼き上げる。素焼きやソースといった定番からオリジナルまで、約20種類をそろえるたこ焼きの中で一番人気は、「ごま油ねぎ塩」。バリのリゾートをイメージした店内で、豊富なアルコールメニューとともに満喫して。『杜の街グレース』に姉妹店あり。

店舗情報

岡山市北区柳町1-2-11 ビクトリアクロスビル3・4階
☎086-227-1955
🕒20:00〜AM3:00(OSAM2:30) ※3階はAM1:00〜
🗺日曜

ソースもの



岡山居酒屋風お好み焼き もり

店舗情報

岡山市北区奉還町1-6-9
☎086-253-9776
🕒11:00〜OS13:15/17:00〜OS21:00
※売切れ次第終了 🗺不定

JR岡山駅から徒歩約7分。風情ある赤ちょうちんが目印のこちらは、駅近くで気軽に岡山名物を味わえる一軒。「ホルモンうどん」や「カキオコ」など岡山のご当地グルメが勢ぞろいするほか、特産品の「岡山パクチー」や「黄ニラ」を用いたオリジナルティあふれるメニューがずらり！ 料理のお供には、マイルドな「岡山パクチー」を使った爽やかなビールやモヒートがおすすめ。

もっと詳しく
[Instagram]



木のぬくもりを感じるアットホームな雰囲気の中で、岡山ならではのメニューを心行くまで



ろばた日和 酒囲屋本店

うなぎ白焼き、
刺身最高、
炉端もあります



古民家風のぬくもりある店内で、炉端焼きが楽しめる。大将が自信を持つのは、地物のほか、北海道や青森、三重、高知など全国の市場から届く極上の魚介。まずは旬魚約9品の「造り盛り合わせ」を。名物の「鯖の塩たたき」、炭火で炙る「のどくる炭焼き」や「活け海老の炙り」、「鰻の白焼き」は、こだわりの塩と火入れが際立つ絶品との誉れ高い。限定醸造のレアな日本酒や焼酎に合わせて堪能したい。

店舗情報

岡山市北区平和町1-14 1階
☎086-226-0737
🕒18:00~23:00(OS22:00)
📅日曜、祝日

もっと詳しく
[HP]



幸町 侑じ

なかなか予約が取れない名店として知られる居酒屋のひとつ。地場食材をふんだんに取り入れた料理が多彩で、中でも海鮮系が秀逸。瀬戸内を中心に全国から厳選した鮮魚を刺身や煮付け、焼きなど、数々の調理方法で楽しませてくれる。繊細で美しい和食は言わずもがな、料理長の手腕が光る洋食メニューも評判。写真のクロックやかにまんじゅうは名物だと呼び声が高い。1階はカウンター、2階は個室を用意する。

店舗情報

岡山市北区幸町5-19
☎086-238-3799
🕒18:00~22:00(OS21:30)
📅日曜、祝日



めには、
玉子サンドか
カレーをぜひ!



ナイトスポット



和食 黒ひげ

店舗情報

岡山市北区磨屋町4-17
☎086-232-0678
🕒18:00~23:00(OS22:30)
📅日~水曜

全国の高級魚の刺身や地鶏料理が自慢の予約困難店。「食材には絶対の自信がある」と大将が言う通り、岡山ではあまり見られない北海道産の活トラバガニやウニ、サザエなども大量に入荷する。中でもその鮮魚が堪能できる「刺身盛り合わせ」、脂の乗った「ノドグロの塩焼き」、「サワラの塩タタキ」はおすすめ。100種類以上の焼酎や約60種類の日本酒もそろい、大人数でにぎやかに楽しめる。



ネタケースには豪快な大ダコや大間マグロ、金目鯛、アワビなど新鮮な魚介類がぎっしり



ヘビー
ローテーションの
一軒

THE MAGRITTE

お料理最高!
な大箱スポット。
カレーも美味!



20名以上の宴会ならこちらへ。ミシュラン星付きレストラン経験者の料理長や世界各国から集まったキッチンチームが、フレンチをベースに和のテイストをミックスしたフュージョン料理を提供。20名以上の貸切プランは、buffet 1名7500円〜、コース料理1名8500円〜(2時間の会場費、フリードリンク、音響設備、プロジェクター、岡山市内の送迎バス1台を含む)。1週間前までに要予約。

店舗情報

岡山市北区丸の内1-5-8
☎086-225-4801
🕒11:00~20:00
📍火曜、第3水曜

もっと詳しく
[HP]



酒・旬処 クロちゃん

おでんは必須!



岡山の幸と地酒を味わいたいならこちらがおすすめ。どこか懐かしくアットホームな雰囲気店内で提供するのは、50年以上継ぎ足す秘伝のだしで煮込んだ名物のおでんと、旬の美味を使った和食。瀬戸内海の新鮮な魚介やおでんを盛り込んだコース料理も多彩に用意している。岡山の地酒も20種類以上と豊富にラインアップ。つまみにぴったりなメニューも多数取りそろえている。

店舗情報

岡山市北区磨屋町 7-7
☎086-233-5802
🕒17:00~23:00(OS22:30)
📍日曜、祝日の月曜

もっと詳しく
[HP]



居酒屋 豆炭 駅前店

チャーハンが
量が多くてうまい!



総席数61席の駅近の大箱店。一人用の七輪で新鮮な魚介や肉、地元の野菜を焼きながらお酒が飲めるのが売り。「土佐ユッケ」や「塩ハラミ」など、メニューはどれもリーズナブル。そのうえ、ラインアップは100種類以上と実に豊富だ。一人に一つ七輪が用意されているので、自分のペースで好きなものを好きなだけ楽しめる。300種類以上のドリンクも岡山の夜を盛り上げてくれるはずだ。

店舗情報

岡山市北区本町7-13 2階
☎086-222-8282
🕒17:00~AM1:00(OS24:30)
📍なし

もっと詳しく
[HP]



薫焼き鯉たたき 明神丸 岡山本店

本場高知『明神丸』
の岡山店です



高知県の『ひろめ市場』発祥のわら焼きカツオたたきの名店。いまや高知名物となったわら焼きカツオたたきだが、ポン酢ではなく、焼きたてに塩をかけて食べる「薫焼き鯉の塩たたき」はこちらが元祖だとか。鮮度のよいカツオを一気に焼き上げ、うまみを閉じ込めた塩たたきはシンプルながら味わい深い。目の前で行われる豪快なライブパフォーマンスもお見逃しなく。最大収容人数は28名。

店舗情報

岡山市北区本町10-22 本町ビル地下1階
☎086-206-7881
🕒17:00~23:00(OS22:00) ※金・土曜
は~24:00(OS23:00) 📍不定

もっと詳しく
[HP]



ラム肉バル 結



もっと詳しく
[Instagram]

国内で流通しているラム肉の約99%が外国産といわれる中、国産にこだわったラム肉専門店。一頭買いで店主自らが目利きし仕入れているため、一度も冷凍しない生ラム肉を取りそろえる。鮮度を生かし、オーダーカットしてスタッフが目の前で焼いてサーブ。一切冷凍を加えていない肉はクセがなく、うまみあふれる味わいだ。西日本でも珍しい国産羊肉をお楽しみあれ。



店舗情報

岡山市北区田町1-12-7 ☎086-230-2219
🕒18:00~23:00 🗓️日曜

ナチュラルワイン食堂 okuto

県外の人に
よく紹介します



もっと詳しく
[Instagram]



イタリアでの修業経験を持つシェフが営む、カウンターメインの店。前菜、パスタ、肉料理などアラカルトで提供する料理を、ナチュラルワインとともに楽しめる。ナチュラルワインは、繊細で優しい味わいのフランス産と、果実味が強いイタリア産が中心。約350種類の中からゲストの反応や会話をヒントに提案してくれる。23時以降はバー営業になるので、2軒目使いにもおすすめ。

店舗情報

岡山市北区中山下1-5-33 中野ビル1階
☎086-289-5277
🕒18:00~ AM1:00
🗓️日曜 ※不定休あり



VIA PACE

店舗情報

岡山市北区平和町5-24 アシモ西川1階
☎086-235-2525
🕒17:30~OS23:00 ※金・土曜は~OS24:00
🗓️日・月曜 ※不定休あり

西川緑道公園沿いに建つガラス張りのおしゃれな外観が目印。手間ひまを惜しまず、素材の持ち味を引き出した本格イタリアンを、アラカルトやコース料理で味わえる。人気は、『無菌豚の田舎風テリーヌ』や『自家製タリアテッレ ポロネーゼソース』など。豊富にそろったワインとともに気軽に楽しみたい。オープンキッチンに面したカウンター席も用意してあるので、お一人さまでも。

もっと詳しく
[Instagram]



訪れる人を選ばない、スマートな雰囲気店内。
グラスワインも充実している



山富士 本町店

店舗情報

岡山市北区本町5-13
☎086-225-6147
🕒11:30~AM1:00
📅水曜、第1・3火曜

深夜まで営業しており、「お酒を飲んだ後はここ」という人も多い。コンブとカツオだしを加えた豚骨スープにしょうゆダレで仕上げるスープは、懐かしさを感じるあっさり味。まずは名物の「ねぎ中華そば」をどうぞ。



魚や大将

店舗情報

岡山市北区平和町6-5
森安ビル1階
☎070-5303-4085
🕒17:00~24:00(OS23:30)
📅月曜

魚好きの大将自ら目利きした旬の鮮魚を、素材のよさを生かした調理法で提供。名物メニューは、極厚の刺身が豪快に盛られた「桶盛り」。全国から仕入れた珍しい日本酒とともに味わい尽くして。

もっと詳しく
[Instagram]



岡山辛麺 つるっと亀

店舗情報

岡山市北区錦町3-12 鳥好ビル1階
☎086-234-1501
🕒22:00~AM5:00
(OSAM4:30)
📅日曜(祝前日の場合は翌日)

宮崎県発祥「宮崎辛麺」をインスパイアした深夜営業の辛麺専門店。ピリ辛スープ、ニラと粗挽き豚肉、ふわふわの溶き卵が一体となった絶妙なうま辛さは、一度食べたらやみつきに。どの麺も石焼きご飯か白ご飯が付く。

もっと詳しく
[Instagram]



炭火烧鳥とWINE TORIBU

店舗情報

岡山市北区平和町6-3 5階
☎086-201-2322 🕒17:30~23:00 ※金曜、祝前日は~24:00、土曜は16:30~24:00、日曜、祝日は16:30~。いずれもOSは1時間前 📅月曜

備長炭で一本一本丁寧に焼き上げた地鶏の焼き鳥や「炭火烧き野菜盛り」をはじめとする一品料理を、ワインとともに味わえる。焼き場の臨場感を楽しめるカウンター席のほか、夜景を望むボックス席も。

もっと詳しく
[Instagram]



のじか
~和いんと和酒と酒菜~

店舗情報

岡山市北区幸町7-14
☎086-222-7977
🕒17:30~23:00(OS22:00)
📅日曜

瀬戸内海の鮮魚を中心に季節ごとの旬の食材を用い、素材の持ち味を生かした料理を提供。全国各地の地酒のほか、岡山県新見市哲多町産をはじめ20種類以上の国産ワインもそろっているので、魚料理とのペアリングも楽しみたい。

もっと詳しく
[HP]



路地裏酒場 ほたる火

店舗情報

岡山市北区本町4-3
あらたビル1階
☎086-224-3873
🕒17:00~24:00(OS23:30)
📅月曜

JR岡山駅から徒歩約5分の路地裏に位置。木を基調とした落ち着いた雰囲気店内は、まさに大人の隠れ家のような。岡山県産を中心に厳選した食材にひと手間かけた本格的な味わいの料理を、地酒とともにゆると。

もっと詳しく
[Instagram]



ナйтスポット MAP

瀬戸内の魚料理から焼き鳥や串焼き、締めラーメンまで。
まだまだあります、おすすめスポット!



旬席 いし田

店舗情報

岡山市北区平和町3-11
つるべマンション1階
☎086-227-2006
🕒17:00~23:30(OS23:00)
📅日曜

庭のようなエントランスを進んだ先に広がる、和の空間。サワラ、タイ、タコなどの瀬戸内産の鮮魚や旬の食材を、和食や中華料理に仕立てて提供。肩肘張らずに本格派の味わいを堪能できると支持される一軒だ。

もっと詳しく
[HP]



串DoKoRo ゴッチ
ぴ〜すたうん店

店舗情報

岡山市北区平和町4-3
八千代ビル2階
☎086-234-5505
🕒17:30~24:00(OS 23:30)
📅なし

手巻きの創作串と多彩な博多料理が評判。さまざまな野菜を豚バラ肉で巻いた「博多野菜巻き串」は、野菜がたっぷりとりてボリュームも満点だ。創作串「和牛すき焼き串」や数量限定の「博多皮」もぜひ。

もっと詳しく
[Instagram]



華伝座



店舗情報

岡山市北区丸の内2-7-9

☎086-234-2354

🕒17:00~24:00 (OS23:30)

※土・日曜は13:00~

🌙月曜

もっと詳しく
[Instagram]

岡山城の近くに静かに佇むバー。和の趣漂う店内では、旬のフルーツを使ったフレッシュなカクテルを楽しめる。2024年8月からはフードメニューの提供もスタート。ふわとろ食感の「たまごサンド」や半分以上が具の「焼飯」など、バーの枠を超えた手の込んだ料理が大人たちの胃袋をつかんで離さない。小粋な着物姿でもてなしてくれるマスターの人柄も地元で長く愛され続けるゆえんだ。

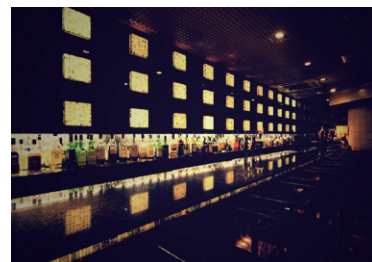


BAR Nevada Club

岡山県産フルーツの
カクテルは
絶対頼みます



もっと詳しく
[HP]



まだ岡山ではバーが珍しかった1985年にオープンした、フレッシュフルーツを使ったカクテルバー。フレッシュフルーツカクテルには、全国から仕入れた旬のフルーツを使用。その季節だけのリッチな味わいを楽しめる。ともに味わいたいのは、350℃の本格石窯で焼き上げたマルゲリータ。生地のパリッとした食感と、水牛モッツアレラチーズのとろとろ食感が見事な看板メニューだ。

店舗情報

岡山市北区田町1-1-1 チサンマンション1階

☎086-222-6556

🕒19:30~AM1:00

🌙日曜 (祝前日の場合は営業)

BAR



西川緑道公園沿いにあるオーセンティックなワインバー。「ワインを楽しむ豊かな時間を過ごしてほしい」と、最高のホスピタリティで迎えてくれる。ワインセラーには、フランス産を中心に約1200本を貯蔵。17種類の日替わりのグラスワインや多彩な熟成チーズも用意し、ワインに限らず好みを伝えれば最適なものをすすめてくれる。日曜、祝日午後のカフェ営業では、自家焙煎コーヒーやスイーツが味わえる。

もっと詳しく
[Instagram]



BAR VAGABOND



店舗情報

岡山市北区平和町6-27 WAKAビル1階

☎086-233-2526

🕒19:00~24:00 ※金・土曜、祝前日は~AM1:00、

日曜、祝日は13:00~17:00/19:00~24:00。

詳細はInstagramにて確認を 🌙月曜

BAR NINE STORY'S



店舗情報

岡山市北区本町8-15 本町プラザビル1階

☎086-227-9889

🕒19:00~AM2:00 (OSAM1:30)

🌙月曜 (祝前日の場合は営業)

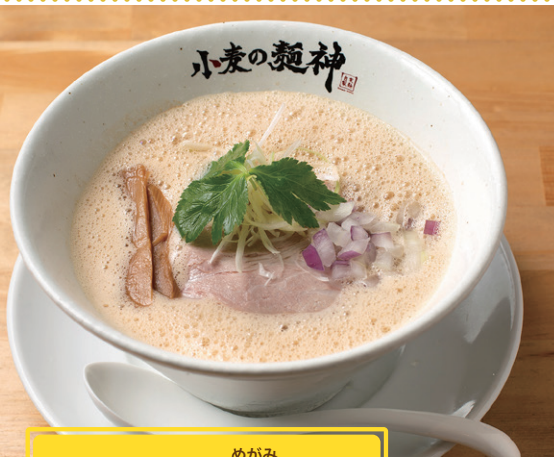
「慣れ慣れしくなく、よそよそしくなく」のコンセプトはそのままだに、2024年11月に『トロワバーパニエ』から店名を変更。2万7000種類以上のカクテルのほか、ウイスキーは希少性が高いものを中心に160本以上をラインアップ。オーナー自ら手がける本格的なパスタにもファンが多い（繁忙時はオーダー不可）。少人数向けのオーセンティックバーのため、7名以上の団体での来店は控えて。

世界一の
角ハイボール!
パスタも絶品!



もっと詳しく
[Instagram]





めがみ
小麦の麺神

店舗情報

岡山市北区中山下2-5-7
☎050-8881-5102
🕒11:00~14:30/17:30~21:00
🍷なし

大阪のラーメン店『小麦と生きる道』が監修。こちらの名物は、国産銘柄鶏をふんだんに使った鶏白湯スープに、特製しょうゆダレを合わせた泡系ラーメン「濃厚鶏白湯そば」。きめ細やかなスープに合わせるのは北海道産の「春よ恋」を中心に国産小麦4種類をブレンドした香り豊かな麺。トッピングは豚肩ロースを低温調理したレアチャーシューと、どこまでもこだわり抜いた一杯に仕上げている。

もっと詳しく
[Instagram]



麵処 ぐり虎 本店

店舗情報

岡山市北区内山下1-12-7
廣瀬ヴィルヌー1階
☎086-231-1838 🕒11:00~14:30/
17:30~21:00 ※月~木曜は昼のみ
🍷火曜

『ミシュランガイド京都・大阪・岡山2021』の「ミシュランプレート」でも紹介された実力店。軍鶏や地鶏を使った鶏清湯スープに甲殻類のだしと秘伝の塩ダレを合わせた「鶏塩ラーメン」が名物。3種類のチャーシューとコク深い味玉がのった一番人気の「特製鶏塩ラーメン」は、締め「ジェノベーゼソース」でつけ麺にもできて味変が楽しめる。イタリアンシェフでもある店主ならではの一杯を堪能して。

もっと詳しく
[Instagram]



いっしょうあん
麺酒 一照庵 岡山本店

店舗情報

岡山市北区中山下1-7-16 三晃ビル1階
☎086-206-7539
🕒11:00~23:30(OS22:45)
🍷不定水曜

岡山県内で4店舗を展開する『一照庵』の本店。名物は、鶏と貝の凝縮したうま味を堪能できる「鶏中華そばクラム」。8kg以上のハマグリやアサリ、シジミのうま味が凝縮した特製の貝だしが食欲をそそる。さらに、居酒屋メニューの豊富さも魅力のひとつ。数種類の魚粉を加えた「鰹節旨味ポテト」や、半熟塩玉子を崩しながら食べる「麺屋のポテサラ」といったメニューがそろそろ。



もっと詳しく
[HP]



食堂 やまと

店舗情報

岡山市北区表町1-9-7
☎086-232-3944
🕒11:00~OS19:00
※15:00~16:00は麺類のみ提供
🍷火曜(祝日の場合は翌日)

昭和レトロな食堂の雰囲気と確かな味で愛される、地元で人気の食堂。数あるメニューの中でも根強い人気を誇るのが「中華そば」。味の決め手は豚骨と魚介のWスープ。豚の皮から染み出すコクとうま味に、たっぷりのコンブと削り節を使った魚介系のだしが絶妙なバランスでミックスされている。このスープを隠し味にしたデミソースの「カツ丼」もぜひご賞味あれ。

もっと詳しく
[HP]

店舗情報

岡山市北区表町1-7-24
☎086-236-0310
🕒11:00~15:00/17:00~19:00(OS18:45)
※土・日曜、祝日は11:00~19:00(OS18:45)
🍷月曜(祝日の場合は翌日)、不定火曜

もっと詳しく
[HP]

和食出身の先代が和食の知恵と技巧を生かし作った「とりそば」の専門店。丁寧に下処理した鶏ガラ、モミジ、丸鶏などの部位と香味野菜を煮込んだ黄金色の鶏清湯スープは、香りが高く、奥深い味わい。にもかかわらず、口当たりが優しく、あと味は驚くほどすっきりしている。地鶏のモモ肉を山椒風味のタレに漬けたチャーシューも美味。



うどん



讃岐の男うどん 能勢

岡山のうどんも
ぜひ!



JR岡山駅から徒歩約5分、打ちたてのもちもち麺が評判の店。定番から創作系まで多彩なメニューがそろうが、人気は「男の肉うどん」。コシのある麺の上を覆うように揚げたての天ぷらやうま味豊かな国産牛肉などのトッピングがのった一品で、一度食べたらやみつきになる味わい。ほかにも季節ごとに変わる限定メニューや「かつ丼」など、魅力的なメニューの数々に目移りしてしまうはず。



店舗情報

岡山市北区奉還町2-3-6

☎086-253-8686

🕒11:00~OS15:00/17:30~
OS20:00 ※金曜は昼のみ。土曜、
祝日は11:00~OS15:30 📺日曜

もっと詳しく
[HP]

そば処 水谷

岡山で「蕎麦前」を楽しむならこちらへ。こだわりの蕎麦は、厳選した産地から届く実を石臼で粗めと細かめに挽き分けてブレンド。「せいろ」では、「ざらざら」と「つるつる」の異なる舌触りや風味を堪能できる。あてにはカツオだしが香る当店の名物「たまご焼き」や、香ばしく焼いた鶏を特製ダレで味付けした「とり焼き」を注文したい。どちらも蕎麦にも酒にも合う、外せない一品だ。



店舗情報

岡山市北区幸町4-26 大重ビル1階

☎086-226-8266

🕒11:00~17:00(OS16:30)
※火曜は~15:00。売切れ次第終了
📺水曜(祝日の場合は翌日)

そば



もっと詳しく
[Instagram]

讃岐うどん たぬき 表町店

昼時には行列ができるほど人気のうどん店。こちらでは、店主の出身地である西讃岐のうどんを味わえる。工房で仕込む麺はコシが強く、喉越し抜群。そこにたっぷりと国産コンブやカツオでだしを取った甘めの濃厚つゆをかければ、店名を冠した「たぬきぶっかけ」の出来上がりだ。大ぶりのエビ天やちくわ磯辺天、温泉玉子などの充実したトッピングで、食べ応えも十分。



店舗情報

岡山市北区表町1-8-37

☎086-227-5757

🕒11:00~17:00 ※土・日曜、祝日は
~19:00。麺がなくなり次第終了 📺不定

もっと詳しく
[Instagram]

玄そば 一本挽き 石関



香り高い十割蕎麦を割り子で提供。殻付きの実「玄そば」を石臼で自家製粉し、余すことなく混ぜ合わせる「一本挽き」という製法にこだわった蕎麦は、毎日店主の手によって丁寧に手打ちされる。風味が際立ち、しっかりとした弾力が特徴の蕎麦はまずはそのまま「割り子」で楽しみたい。車エビや季節の野菜の天ぷらとともにいただく「天ぷら割り子そば」もおすすすめだ。

店舗情報

岡山市北区石関町1-4

☎086-222-2600

🕒11:30~17:00 ※夜は応相談
📺月曜(祝日の場合は営業)

もっと詳しく
[Instagram]



食事処 おかべ



地元サラリーマンとの
行列必至!



豆腐の老舗に併設するこちらでは、出来たての豆腐を味わえる。おすすめは、揚げたての絹・木綿豆腐の厚揚げを特製だししょうゆで味わう「おかべ定食」。冷ややっこや白あえも付く、まさに豆腐尽くしの定食だ。ほかに、「揚げ出し定食」や「生ゆば井定食」（各一日限定15食）、岡山名産のモモを食べて育った「桃鯛」のほぐし身を詰めた炙りなり寿司なども。丁寧な手仕事による繊細な味わいを堪能あれ。

店舗情報

岡山市北区表町1-10-1

☎086-222-1404

🕒11:30~14:00

📅木・日曜、祝日

もっと詳しく
[HP]



👑 QUIET VILLAGE CURRY SHOP



もっと詳しく
[Instagram]

県内外のカレー好きから支持される名店。南アジアのベンガル地方出身の料理人から教わったという大岩夫妻が作るのは、約20種類のスパイスを使い分けたコク深いスパイスカレー。「3種盛り（スパイス玉子付）」は、定番の「チキン」とレンズ豆と野菜がたっぷりの「ダル」に日替わりのカレーを盛り合わせている。ターメリックライスやキャベツのスパイス炒めと混ぜて召し上がれ。

店舗情報

岡山市北区表町1-6-43

☎086-231-4100

🕒11:30~15:00 ※売切れ次第終了

📅月曜 ※不定休あり



ランチ



casual dining URBANO

店舗情報

岡山市北区駅元町15-1 ANAクラウンプラザホテル岡山 1階

☎086-898-2268(レストラン予約)

🕒11:15~21:30(OS20:30) ※ランチは11:15~

12:30/13:00~14:15の2部制 📅なし

JR岡山駅運動公園口（西口）から徒歩約2分のホテル1階にあるカジュアルダイニング。旬の鮮魚や野菜など岡山県産の食材を中心に、女性シェフならではの洗練された華やかなフランス料理をコーススタイルで楽しめる。最もおいしく味わえる温度で提供することにもこだわる、ホスピタリティの高さもホテルならではの、一面ガラス張りの明るく開放的な空間で、上質なランチタイムを過ごして。

もっと詳しく
[HP]



洗練された空間が広がる。14時45分からの「ティータイム」には、「アフタヌーンティー」も



城下カフェ 岡山タカシマヤ店

もっと詳しく
[Instagram]



JR岡山駅前に位置する『岡山タカシマヤ』の3階。11時以降は、「桃太郎ポークのステーキ」「たっぷり大きなエビカツ」など、約10種類の多彩な定食メニューが味わえる。胚芽米と古代米を炊きあわせたご飯や茶碗蒸し、野菜中心の小鉢などが付き、栄養バランスもばっちりだ。18時までオーダーOKなので、遅めのランチや早めの晩ごはんにも。岡山市表町に本店もあり。

店舗情報

岡山市北区本町6-40 岡山タカシマヤ3階
☎086-232-1111(代)
🕒10:00~19:00(OS18:00)
🚗なし(岡山タカシマヤに準ずる)



レストハウス オリアン

1976年の創業以来、ソースやドレッシングに至るまですべて手作りし、洋食の王道を貫く。「お腹いっぱい食べてほしい」という店主のサービス精神から、ハンバーグやカレー、トンカツなど、どのメニューもボリューム満点。エビフライやビーフステーキなどがのった店の名物メニュー「スペシャルランチ」は総重量がなんと約1kgにも及ぶ。ボリュームだけでなく味や雰囲気もお墨付きの名店だ。



店舗情報

岡山市北区中山下1-9-40 新岡山ビル地下1階
☎086-223-1273
🕒11:00~20:30(OS20:00) ※月曜は~15:00
🚗火曜

400°C mori no machi

もっと詳しく
[HP]



複合商業施設『杜の街グレース』内。広大なフードホールは、お一人さまから子連れまで気軽に訪れやすい雰囲気も魅力。県内の人気店が集結する中でも注目は、『ミシュランガイド京都・大阪+岡山2021』でビブグルマンの評価を受けた『400°C』の2号店。長時間低温熟成したサクッとした食感の生地が好評だ。「マルゲリータ」やブルーチーズソースと蜂蜜を使った「FNT」など、全7種類がそろふ。

店舗情報

岡山市北区下石井2-10-8 杜の街グレース内
「杜の街プラザ」1階 ☎086-201-1233
🕒11:00~売切れ次第終了
🚗月曜(祝日の場合は翌日)



うのまち珈琲店 クレド岡山店



幅広いジャンルの書籍が約1000冊も並ぶブックカフェ。読んでいる途中の本には感想やSNSアカウントを書き込んだしおりを自由に挟むことができ、後日同じ本を手にした人とコミュニケーションが取れるといったユニークな取り組みが人気を集めている。カフェはもちろん、フードメニューもそろっているのでランチにも最適。「お食事セット」はカレーまたはドリアにドリンクとサラダが付く。

店舗情報

岡山市北区中山下1-8-45
クレド岡山2階
☎086-230-3922
🕒10:00~19:30(OS18:30) 🚗なし

もっと詳しく
[Instagram]



ONSAYA COFFEE 奉還町本店



岡山大学
鹿田キャンパス内に
支店あり!



現在岡山市内に4店舗を展開する、岡山を代表するコーヒーショップのひとつ。焙煎機のある1階はカウンターメイン、2階はアンティークのソファが配された昭和の喫茶店のような雰囲気であったりと寛ぐことができる。主役は個性豊かなスペシャルティコーヒーだが、スイーツも充実。ワッフルやケーキなどすべて自家製にこだわる。豆の販売コーナーでは試飲もできるので、好みの豆を見つけて。

店舗情報

岡山市北区奉還町2-9-1
☎086-252-1103
🕒11:00~18:00 📶不定

もっと詳しく
[Instagram]



フランス菓子 スーリィ・ラ・セーヌ



もっと詳しく
[HP]



素材選びはもちろん、味のバランスや仕上げにいたるまで、フランスの伝統的な技術を守り続ける当店。ショーケースにはケーキや焼き菓子、コンフィズリーなどクラシカルな面々がずらりと並ぶ。おすすめは放し飼いの卵のみを使用したカスタードで作る「シュー・ア・ラ・クレーム」や「ミルフィユ」。濃厚な味わいにファンが尽きない名品だ。フランスの香り漂う店内でのイートインも可能。

店舗情報

岡山市北区内山下1-2-15
☎086-224-3876
🕒11:00~19:00 ※土・日曜、祝日は10:00~18:00
喫茶は11:00~OS17:00 📶火・水曜

カフェ ・ スイーツ



観音山フルーツパーラー OKAYAMA

店舗情報

岡山市北区奉還町1-5-15
☎086-236-8511
🕒11:00~18:00(OS17:30)
📶火曜(祝日の場合は営業)

フルーツ王国・岡山に来たからにはフルーツパフェは外せない。産地直送の果物を使ったフルーツパフェを提供する当店では、見た目、香り、食感、味わいと計算し尽くされた贅沢な味わいを堪能できる。鮮度や熟成度にこだわり、県内産を中心に全国の契約農家から直接仕入れた旬の果物だけを使用するため、メニューは季節によって変動。その時だけの特別な味わいをお楽しみあれ。

もっと詳しく
[Instagram]



パフェ映えるカラーリングにこだわった店内。フルーツサンドやシェイクはテイクアウトも可能



パスタ食堂 アントロワ

もっと詳しく
[HP]

古民家をリノベーションしたこちらの看板メニューは種類豊富な創作パスタ。ランチでは全6種類、ディナーでは約30種類をラインアップし、サラダとドリンク付きのお得なセットも。また、パスタに並ぶ人気を誇るのが手作りパフェだ。ケーキやアイスクリームがごろりと入ったボリューム満点のパフェは、「キャラメルとチーズケーキのパフェ」をはじめ3種類を用意。こちらチェックしてみて。

店舗情報

岡山市北区表町1-9-67
☎086-953-4696
🕒11:00~15:00(OS14:00) /
17:00~22:00(OS21:00) 📶なし



喫茶ほんまち

飲み会後の新定番であるシメパフェが人気のこちら。こだわりのコーヒーを使った「コーヒーゼリーとガトーショコラのパフェ」はコーヒーゼリーを主役に、チョコ味のクリームやアイス、ケーキが折り重なる。コーヒーとも楽しんで味も負けないよう、濃厚な味わいに仕上げている。このパフェ以外にも、イチゴやリンゴなど、旬のフルーツを使ったパフェを求めている人も多いとか。



店舗情報

岡山市北区本町2-22 錦ビル2階
☎086-224-8650
🕒12:00~24:00(OS23:00)
📶木曜 ※不定休あり



夜カフェ

もっと詳しく
[Instagram]

CAFE & BAR VILLA

造園技術を学んだ店主が自ら手掛けた躍動感あふれる中庭が自慢のカフェバー。お酒もさることながら、濃厚なクリームとバウムクーヘンを升に敷き詰めたティラミスが人気を集める。「宇治抹茶」や「黒蜜きなこ」など3種類を用意し、どれもコーヒー不使用。ぐっと照明を落としたシックな空間で美しい和風庭園を眺めつつ、デザートやカクテルとともにゆったりと語らう時間を楽しんで。

もっと詳しく
[Instagram]



店舗情報

岡山市北区幸町9-12
📶なし
※問合せはInstagramのDMにて
🕒19:30~AM1:00 📶なし

マルゴデリ 田町店



もっと詳しく
[Instagram]

地元の人でにぎわうフレッシュジューススタンド。岡山県産を中心に、無農薬・減農薬にこだわったフルーツや野菜のみを用いるフレッシュジュースは、オーダーを受けてから1杯ずつ作るスタイル。水や砂糖はほとんど加えないため、フルーツをそのまま食べているかのような濃厚な味わいを楽しめる。定番のほか、季節限定メニューも登場するので、気軽に尋ねてみて。

店舗情報

岡山市北区田町1-1-11
☎086-235-3532
🕒11:00~21:00 📶第1火曜



大手まんぢゅうと
専用珈琲コラボ
2個セット660円



ドリップパック
各230円

little岡山

備前珈琲玉
860円



コーヒーに
入れる
備前焼!?

カフェオレ
濃縮液
1800円



地元の焙煎所が展開する、「岡山のおいしいコト」を集めたコーヒースタンド。エチオピアやグアテマラ、ケニアなどの農園に直接足を運んで買付けれる自家焙煎のスペシャルティコーヒーや、岡山県産のこだわりの特産品などが購入できる。岡山を感じられる桃太郎モチーフのパッケージがかわいいドリップコーヒーは、産地や焙煎度合いが異なる全14種類を用意。手軽なお土産としても最適だ。

店舗情報

岡山市北区駅元町1-1
『さんすて岡山』南館2階
☎086-235-9871
🕒9:00~20:00 📶なし

もっと詳しく
[Instagram]



表町焼菓子店

店舗情報

岡山市北区表町1-8-4 共和ビル1階
☎070-3399-5142
🕒11:00~18:00 ※日曜は~17:00
🔥火曜

もっと詳しく
[Instagram]



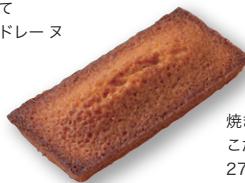
クッキー缶 (中)
3980円



マロンパイ
370円



焼きたて
表町マドレーヌ
270円



焼きたて
こだわりフィナンシェ
270円

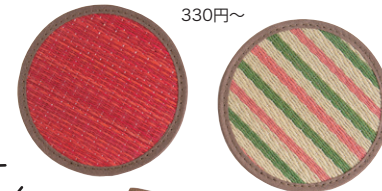
焼きたての
風味と食感
は必食の価値あり!

「シンプルにいいものを」をコンセプトに、地元産の素材や発酵バターなどこだわりの材料で、風味や食感を生かす焼き菓子をそろえる。約25種類ある商品の中でも、看板のマドレーヌやフィナンシェ、マロンパイ、カヌレなどが人気。一日3回マドレーヌやフィナンシェなどの焼きたて商品が並び金〜日曜は、行列ができるほどだ。見た目も愛らしいクッキー缶や詰め合わせもあり、自分用にはもちろんギフトにもぴったり。

※掲載されている価格は2025年1月16日現在のものです。

お土産

今吉商店
いぐさコースター
330円~



アサムラサキ
えびめしく炒めごはんの素>
465円

お酒にも合う
焼き菓子

issai
石挽きチョコフィナンシェ
5個入り1620円



カラフルだけど
備前焼!



IZURU
備前焼 箸置き
880円

2025年5月23日(金)~25日(日)限定!
こちらの画面を店頭スタッフに見せれば
購入価格10%オフ

ハレマチ特区365

店舗情報

岡山市北区下石井1-2-1
『イオンモール岡山』2階
☎086-206-7204
🕒10:00~21:00 📶なし

もっと詳しく
[Instagram]

「おかやま・せとうちと出合う場所」をコンセプトに、作り手と使い手を結びセレクトショップ。備前焼をはじめとする味わい深い作家作品や愛らしいアクセサリー、ユニークな調味料など、岡山を中心とした知られざる逸品を幅広く取り揃えている。暮らしに寄り添った普段使いができるアイテムから贈り物やお土産にぴったりなものまで、岡山らしさが詰まったちょっぴり特別な商品を手にとってみては。

宮下酒造
雄町米純米大吟醸
夢二宵町草
1375円



吉備土手下麦酒
瀬戸の憂鬱
603円



エム・サプライ
翠果撰 岡山清水白桃ドリンク
2376円



備前焼やガラスなど、岡山在住の作家作品が多彩にそろる。季節によって商品が変化するので、その時々の一期一会を楽しんで