



■ Nico cafe (にこかふえ)

手づくりのおいしさにほっこり

文具店の隣にある小さなカフェ。メニューに並ぶのはカレーやパスタ、ピッツァ、季節によって内容が変わる「ワンプレートランチ」(930円)など。ドリンクと自家製ミニデザート付きで大満足!

- 住所 / 大崎市鹿島台平渡字西銭神5
- 電話 / 0229-29-9716
- 営業時間 / 11:30~16:30(ラストオーダー16:00)
- 休 / 水・日曜(臨時休業あり)

■ ランチ&喫茶 榛の木 (はんのき)

体が喜ぶ
ヘルシーランチ

オーナーが育った家を改装してできた、昭和の懐かしさが漂う食事処。2週ごとに内容が変わる「榛の木ランチ」(980円)は、600kcalを目安に作られたバランスの良い献立。パスタランチもおすすめ!

- 住所 / 大崎市鹿島台平渡字新屋敷下100
- 電話 / 0229-56-2512
- 営業時間 / 11:30~16:00
※時間外は応相談
- 休 / 月・土・日曜、祝日



■ 割烹みうら 拓美 (たくみ)

くつろぎの和空間で
味わう華やかランチ

割烹で培った和の味を気軽に楽しめる店。昼の部でほとんどの客が注文する「華かご膳」(1,250円)は、天ぷら、刺身、焼物などが籠に盛られた贅沢なランチメニュー。居心地の良さにこだわった空間で、ゆったりとしたランチタイムを。

- 住所 / 大崎市鹿島台平渡字佐野前5
- 電話 / 0229-25-3590
- 営業時間 / ランチ11:30~14:00、ディナー完全予約制
- 休 / 水曜
- ※土・日曜、祝日は完全予約制

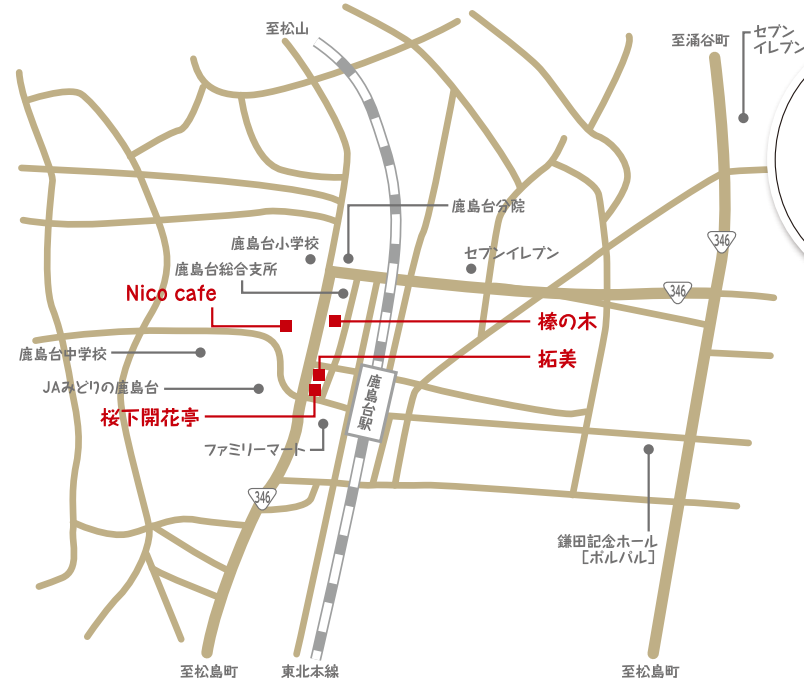


■ 桜下開花亭 (さくらしたかいがてい)

東北で味わう本場関西の味

大阪で修業を重ねた親方が作る「棒ずし」(800円~)が名物。鯖やエビ、鰻などがのった、東北では珍しい寿司が味わえる。名古屋から取り寄せのきしめんを使った、手作りがんも入りの「鍋焼きうどん」(800円)も絶品。

- 住所 / 大崎市鹿島台平渡字佐野前8-1
- 電話 / 0229-56-2140
- 営業時間 / 11:00~14:00、16:30~21:00(ラストオーダー20:00)
- 休 / 月曜



■ 互市 (たがいち)

鹿島台の自慢!

明治43年(1910年)、わらじ村長こと鎌田三之助が村民の福利を図ろうと始めた「鹿島台互市」。100年以上続き、春と秋の年2回開催されている市は、今では植木や農産物など250を越える露店が並び東北最大の互市として広く知られている。

【鹿島台互市(春)】

- 開催日 / 平成30年4月10日(火)~12日(木)
- 時間 / 9:00~16:00
- 会場 / 鹿島台昭和通り
(JR鹿島台駅~大崎市鹿島台総合支所)
- 電話 / 0229-56-5520(鹿島台互市運営委員会)

【鹿島台互市(秋)】

- 開催日 / 平成30年11月10日(土)~12日(月)
- 時間 / 9:00~16:00
- 会場 / 鹿島台昭和通り
(JR鹿島台駅~大崎市鹿島台総合支所)
- 電話 / 0229-56-5520(鹿島台互市運営委員会)

大崎市 エリアガイド



鹿島台 エリア

KASHIMADAI
AREA

大崎市南の玄関口で、治水事業に尽力した「わらじ村長」こと鎌田三之助の功績が語り継がれている。東北最大の「互市」の開催地としても有名。