

NEW OPEN

大正ロマン香る癒しカフェ

poisson Bleu CAFÉ

●ぽわっせん ぶるー かふゑ

ブルーの量にアンティーク家具が映える店内では、芳醇な和栗の風味が広がる「生搾りモンブランケーキ」(880円)や、ロゴがプリントされた「カフェラテ」(570円)が楽しめる。

☎0229-25-7870

時 10:00~17:30

(17:00ラストオーダー)

休 水曜



四季の味を召し上げ!

和ダイニング Again

●あがじん

ランチタイムの「2種選べる丼」(950円)は、そばやサラダもついてボリューム満点!唐揚げや季節の魚、鍋など、地元の素材を使った季節を感じる居酒屋メニューも人気。

☎090-6229-5489

時 11:00~14:00、17:30~22:00

(21:00ラストオーダー) ※日曜は

夜営業休み 休 月曜



ガッツリ肉を食らう!

肉バル BAR BiG ●バルビグ

ランチはローストビーフやステーキの丼、夜はワインやクラブビールに合う肉料理が人気。とりあえず迷ったら「BAR BiG ミートプレート5種盛り」(2人前5,000円〜)が間違いない!



☎0229-29-9915

時 11:00~14:30(14:00ラストオーダー)、

17:00~22:00(21:30ラストオーダー)

休 不定休



大崎市観光物産センター DŌZO土蔵

米どころ大崎の美味しい地酒をはじめ、大崎市各地域の特産品が目白押し。中山平の冷凍ブルーベリーの練乳をかけて食べる「凍みっぱなしブルーベリー」(220円)も販売中!

☎0229-25-8120 時 10:00~18:00

休 12月31日、1月1日



大崎の特産品ならおまかせ!

新名物!? 醸室のカヌレ

「Vin-ya-jete' Ashigaru」から、寒梅酒造「宮寒梅」の酒粕・酒麹を使った「和」のカヌレが新発売! ワインの副産物といわれるカヌレと、元酒蔵の「醸室」。お酒という共通のストーリーでつながる新名物は、芳醇でリッチな味わい。

「醸室のカヌレ」…3個入1,300円



中華そば 尹呂葉

いろは

昔ながらの味わい深い中華そば

コシのある細麺に、鶏ガラ煮干しの濃い目の醤油スープが良く合う。特製タレでじっくり煮込んだ鶏と豚のチャーシューがのった「合い盛り中華そば」(950円)がおすすめ。

☎0229-24-8230 時 10:30~15:00 休 不定休



Vin-ya-jete' Ashigaru

ういんやじやてあしがる

蔵で味わう石窯ピザとワイン

醸室の一番奥にある小さなイタリアン。高温で一気に焼きあがるモチモチ食感の本格石窯ピザ「マルゲリータ(L)」(2,200円)に、好きなワインを合わせてどうぞ。

☎0229-24-7341

時 11:30~14:00

(13:30ラストオーダー)、

17:30~22:00

(21:00ラストオーダー)

休 月曜、第3日曜



まだ
まだ
まだ
魅力
たっ
ぷり
!

橋平酒造店
☎0229-22-0335 時 10:00~17:30 休 不定休
アンティーク むかし むかし
☎090-1399-5472 時 10:00~16:00
休 月・火曜、毎月16・17日
駄菓子や かむろ
☎0229-21-1020 時 月・木・金曜12:30~17:30、
土・日曜・祝日10:00~17:30 休 火・水曜
れあな施術院
☎080-3197-7803 時 9:00~20:00(19:00まで受付)
休 月曜

食の蔵 醸室 大崎市古川七日町3-10 ☎0229-21-1020

大崎の食文化発信地!

食の蔵 醸室



江戸時代後期から続く「橋平酒造店」の歴史ある建物を改装した商業施設。

大小10棟ほどの蔵には、飲食店や物産店、駄菓子屋など個性的なお店が並ぶ。

2021年夏には新たに3店舗がオープン!