

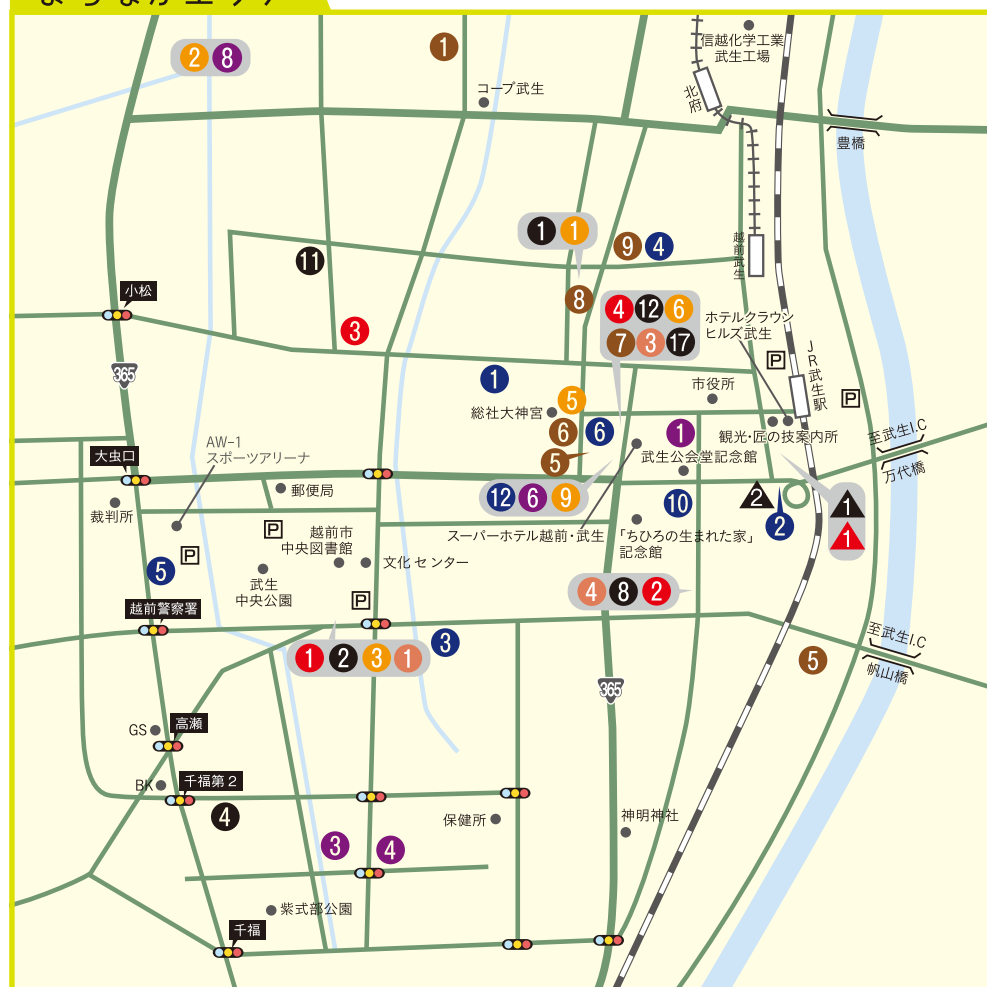
越前市グルメMAP

観光のお問い合わせ

越前市観光・匠の技案内所

〒915-0071 福井県越前市府中一丁目2-3 TEL(0778)24-0655

まちなかエリア



越前市 グルメ MAP



いまだてエリア

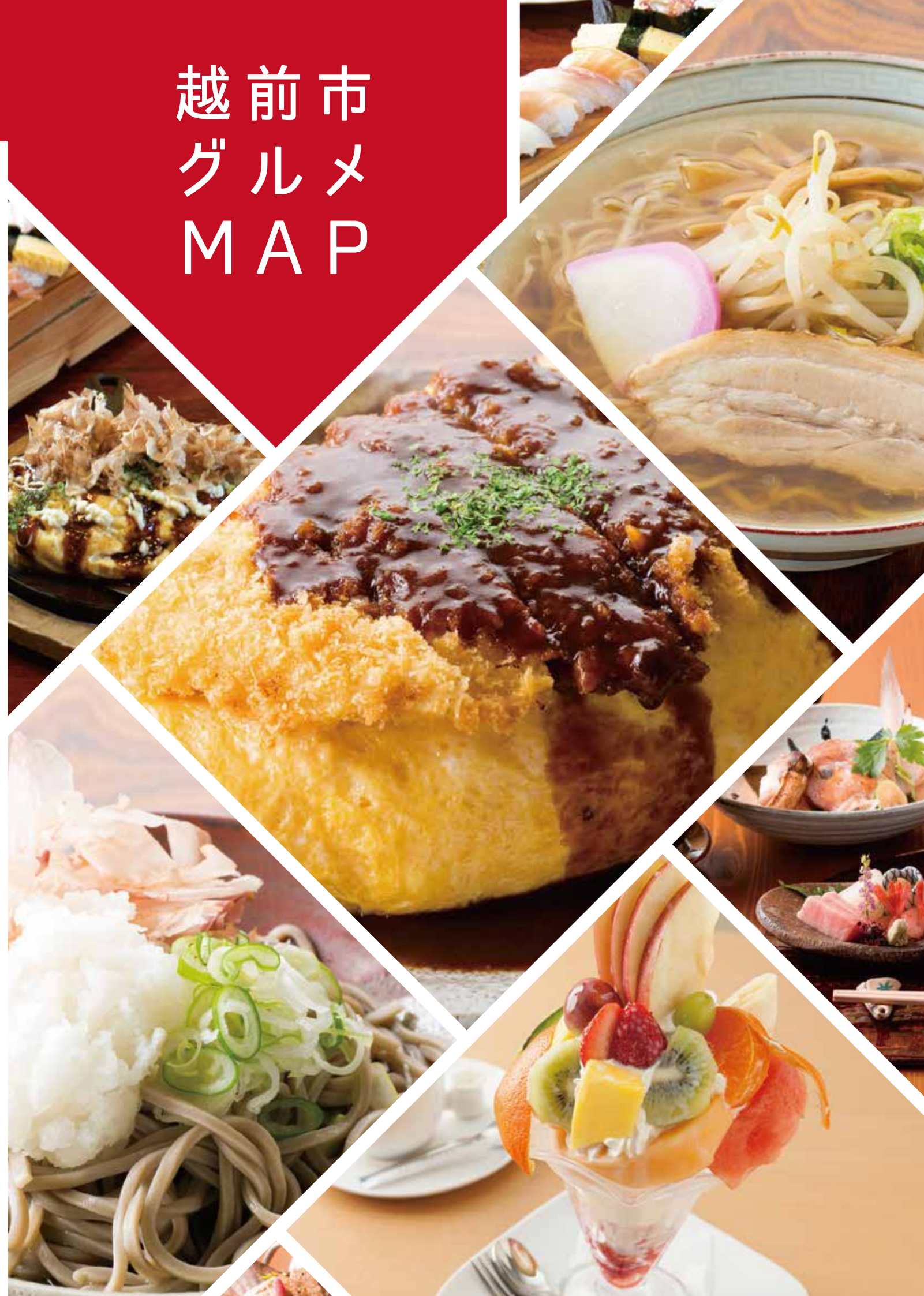


手仕事 越前市

〔発行〕一般社団法人越前市観光協会
<http://welcome-echizen-shi.jp/>



2021.03 7,000



Echizen Oroshi Soba

越前おろしそば

「越前おろしそば」発祥の地。大根おろしの独特のつゆと、コシのしっかりとした麺が特徴で、
麺の香ばしい甘みと大根おろしの辛みが織りなす味は絶品のおいしさ。



MAP 1 麺房 いせや

〒915-0812 越前市桂町6-22 ☎0778-22-1363
営11:00～20:00 ㊿木曜日

江戸時代後期から続く老舗そば店。ほのかに甘味を感じる、県内産そば粉を使用した逸品。これを目当てに数多くのファンが足を運ぶ人気店です。



MAP 2 越前めん処 江戸屋

〒915-0832 越前市高瀬2-6-15 ☎0778-24-3248
営11:00～19:00(LO18:30) ㊿月曜日・第3日曜日

越前市産を含む県産玄蕎麦を自家製粉により仕上げたこだわりの一杯。香りとのど越しをお楽しみください。



MAP 3 大福そば

〒915-0242 越前市粟田部町15-22 ☎0778-42-0443
営11:00～15:00 17:00～19:00 ㊿毎月6・7・16・17・26日・年始(1/1～1/4)

福井県産のそば粉を使用し、先代から続く秘伝のダシは、カツオと昆布を半日煮込み、地元産の醤油を使って仕上げています。



MAP 13 くらそば幸道

〒915-0091 越前市高木町36-7-8 ☎0778-24-0777
営11:00～14:30(LO14:00) ㊿月曜日・第3火曜日

繊細な香りとしっとりとしたコシを楽しめ、挽きたての越前市産そば粉を丁寧に打上げた九割そば。ネギ、大根、地元の農家の方 自家栽培の物を使用しています。



MAP 14 和風レストラン 瀧雅

〒915-0093 越前市庄町36-1-1 ☎0778-22-3700
営11:00～21:30(平日14:30～16:30準備) ㊿不定休

国産のそば粉、小麦粉を使った香り高い本格手打ちの二八そば。手作りのだしには自家農園で栽培した自然薯をといてあり、深い味わいを楽しめます。



MAP 15 生蕎庵

〒915-0243 越前市千原町7-7 ☎0778-42-0589
営平日11:30～17:00、土日祝11:30～18:30 ㊿火・第3水曜

厳選した福井県大野産の玄そばを毎日、自家製粉して打つ十割そばです。おそばがなくなり次第終了となります。



MAP 4 遊亀庵 かめや

〒915-0847 越前市東千福町27-37 ☎0778-22-0399
営11:00～18:30 ㊿木曜日

そばと大根おろしには最上のこだわりがあり、そばは湿度や気温によってそば粉に加える水の量を調節し、手こね製法で仕上げています。



MAP 5 生そば 勘助

〒915-0242 越前市粟田部町29-24 ☎0778-43-0303
営11:00～15:00 17:00～19:00 ㊿月曜日、第3日曜日、26日

ダシは、北海道利尻産の昆布をたっぷりを使用した風味豊かな味わいは絶品です。そばは二八そばで、太めでコシがあるのが特徴です。



MAP 6 本手打ちそば 山楽

〒915-0094 越前市横市町1-5-5 ☎0778-21-5366
営11:00～14:30、17:00～20:00※日祝は終日営業 ㊿月曜日(祝日の場合は営業、火曜休)

おろしそば発祥の地で、そば粉にこだわった、本格手打ちそばを味わうことができます。



MAP 16 万葉庵

〒915-0031 越前市余川町55-1(万葉の里味真野苑内) ☎0778-27-7799
営10:00～17:00(夜は予約制) ㊿月曜(祝日の場合は営業)

定食ものだけでなく、麺類や丼も充実しています。春から夏にかけては、おろしそばやざるそばが人気。ネギ、大根、地元の農家の方 自家栽培の物を使用しています。



MAP 17 和風ダイニング和ん酒

〒915-0074 越前市蓬萊町3-28 ☎0778-77-2160
営17:30～22:00(LO21:00) ㊿日曜日・不定休あり(月曜)

辛味大根を使った絶妙な辛さのおそろそばと 定番のおろしそばの2種類をご用意。お酒を飲んだ後のしめの一杯にピッタリです。



MAP 18 越前そばと珈琲 HAMA 庵

〒915-0084 越前市村田2-5-52 ☎0778-42-8026
営11:00～17:00 ㊿火曜日

福井県産蕎麦粉を使用した「店仕込み十割蕎麦」、醤油メーカーと共同開発した「店仕込み濃厚白だし」、本物志向の越前そばをご堪能下さい。



MAP 7 越前そばの里

〒915-0005 越前市真柄町7-37 ☎0778-21-0272
営10:30～15:30(平日 14:00～はおろしそばのみ) ㊿年始(1/1～1/3)

創業九十余年、そばの栽培から製粉・製麺・つゆ作りまで全工程を手掛けたこだわりのおろしそば。焼き鯖脂やソースかつ丼など福井名物も豊富。工場見学も可。



MAP 8 山むろ

〒915-0066 越前市神明町1-8 ☎0778-22-0699
営11:00～14:30 17:00～19:30(土日祝11:00～19:30) ㊿水曜日

毎朝そばを手打ちし、季節感大切にしたメニューを手がけています。ダシには「おろしそば」に合う、やや甘めの地元の醤油を使用しています。※火曜日は昼のみ営業



MAP 9 レストラン若紫(しまふ温泉 湯楽里内)

〒915-0876 越前市白崎町68-8 ☎0778-25-7800
営11:00～14:00(LO13:30) 17:30～20:30(20:00LO) ㊿第2水曜日

レストラン若紫で特に人気ののが、福井県産のそば粉を使っている「越前おろしそば」。打ちたてのおいしさを楽しめます。※繁忙期等、手打ちでない場合がございます。



MAP 1 たかせや

〒915-0071 越前市府中1-8-14 ☎0778-22-0799
営11:00～20:30 ㊿木曜日

MAP 2 御清水庵

〒915-0069 越前市吾妻町3-33 ☎0778-21-5088
営11:00～18:00 ㊿月曜日(祝日は翌火曜日)

MAP 3 食と物手作りギャラリー よってこ

〒915-0232 越前市新在家9-21-2
営11:00～16:00(冬 11:30～15:30) ㊿火曜日・第4月曜日



MAP 4 まる金そば

〒915-0861 越前市今宿町1-2-4 ☎0778-24-2315
営11:00～20:00 ㊿火曜日(祝日を除く)

MAP 11 そば蔵 谷川

〒915-0815 越前市深草2-9-28 ☎0778-23-5001
営11:30～14:00(なくなり次第終了) ㊿月曜日・火曜日・第1・3・5日曜日

MAP 12 いろは本店

〒915-0074 越前市蓬萊町2-24 ☎0778-22-0654
営11:00～15:00 17:00～19:00 土日祝11:00～19:00 ㊿水曜日

毎朝打つ自家製麺と地元の御清水を使用したダシを使い、代々変わらぬ味を提供し続けています。トッピングには「とろろおろし」や「あげおろし」などがあります。



MAP 10 そば処 和た里

〒915-0092 越前市塚町50-46-1 ☎0778-24-4865
営11:00～そばがなくなり次第終了 ㊿火曜日、第2・第3水曜日

毎朝打つそばは、越前市では珍しい細麺の二八そばで、のど越しの良さと小さい子どもでも食べやすいのが特徴です。

MAP 13 くらそば幸道

MAP 14 和風レストラン 瀧雅

MAP 15 生蕎庵

MAP 16 万葉庵

MAP 17 和風ダイニング和ん酒

MAP 18 越前そばと珈琲 HAMA 庵

MAP 7 越前そばの里

MAP 8 山むろ

MAP 9 レストラン若紫(しまふ温泉 湯楽里内)

MAP 1 たかせや

MAP 2 御清水庵

MAP 3 食と物手作りギャラリー よってこ

MAP 4 まる金そば

MAP 11 そば蔵 谷川

MAP 12 いろは本店

MAP 13 くらそば幸道

MAP 14 和風レストラン 瀧雅

MAP 15 生蕎庵

MAP 16 万葉庵

MAP 17 和風ダイニング和ん酒

MAP 18 越前そばと珈琲 HAMA 庵

MAP 7 越前そばの里

MAP 8 山むろ

MAP 9 レストラン若紫(しまふ温泉 湯楽里内)

MAP 1 たかせや

MAP 2 御清水庵

MAP 3 食と物手作りギャラリー よってこ

MAP 4 まる金そば

MAP 11 そば蔵 谷川

MAP 12 いろは本店

MAP 13 くらそば幸道

MAP 14 和風レストラン 瀧雅

MAP 15 生蕎庵

MAP 16 万葉庵

MAP 17 和風ダイニング和ん酒

MAP 18 越前そばと珈琲 HAMA 庵

MAP 7 越前そばの里

MAP 8 山むろ

MAP 9 レストラン若紫(しまふ温泉 湯楽里内)

MAP 1 たかせや

MAP 2 御清水庵

MAP 3 食と物手作りギャラリー よってこ

MAP 4 まる金そば

MAP 11 そば蔵 谷川

MAP 12 いろは本店

MAP 13 くらそば幸道

MAP 14 和風レストラン 瀧雅

MAP 15 生蕎庵

MAP 16 万葉庵

MAP 17 和風ダイニング和ん酒

MAP 18 越前そばと珈琲 HAMA 庵

MAP 7 越前そばの里

MAP 8 山むろ

MAP 9 レストラン若紫(しまふ温泉 湯楽里内)

MAP 1 たかせや

MAP 2 御清水庵

MAP 3 食と物手作りギャラリー よってこ

MAP 4 まる金そば

MAP 11 そば蔵 谷川

MAP 12 いろは本店

MAP 13 くらそば幸道

MAP 14 和風レストラン 瀧雅

MAP 15 生蕎庵

MAP 16 万葉庵

MAP 17 和風ダイニング和ん酒

MAP 18 越前そばと珈琲 HAMA 庵

MAP 7 越前そばの里

MAP 8 山むろ

MAP 9 レストラン若紫(しまふ温泉 湯楽里内)

MAP 1 たかせや

MAP 2 御清水庵

MAP 3 食と物手作りギャラリー よってこ

MAP 4 まる金そば

MAP 11 そば蔵 谷川

MAP 12 いろは本店

MAP 13 くらそば幸道

MAP 14 和風レストラン 瀧雅

MAP 15 生蕎庵

MAP 16 万葉庵

MAP 17 和風ダイニング和ん酒

MAP 18 越前そばと珈琲 HAMA 庵

MAP 7 越前そばの里

MAP 8 山むろ

MAP 9 レストラン若紫(しまふ温泉 湯楽里内)

MAP 1 たかせや

MAP 2 御清水庵

MAP 3 食と物手作りギャラリー よってこ

MAP 4 まる金そば

MAP 11 そば蔵 谷川

MAP 12 いろは本店

MAP 13 くらそば幸道

MAP 14 和風レストラン 瀧雅

MAP 15 生蕎庵

MAP 16 万葉庵

MAP 17 和風ダイニング和ん酒

MAP 18 越前そばと珈琲 HAMA 庵

MAP 7 越前そばの里

MAP 8 山むろ

MAP 9 レストラン若紫(しまふ温泉 湯楽里内)

MAP 1 たかせや

MAP 2 御清水庵

MAP 3 食と物手作りギャラリー よってこ

MAP 4 まる金そば

MAP 11 そば蔵 谷川

MAP 12 いろは本店

MAP 13 くらそば幸道

MAP 14 和風レストラン 瀧雅

MAP 15 生蕎庵

MAP 16 万葉庵

MAP 17 和風ダイニング和ん酒

MAP 18 越前そばと珈琲 HAMA 庵

MAP 7 越前そばの里

MAP 8 山むろ

MAP 9 レストラン若紫(しまふ温泉 湯楽里内)

MAP 1 たかせや

MAP 2 御清水庵

MAP 3 食と物手作りギャラリー よってこ

MAP 4 まる金そば

MAP 11 そば蔵 谷川

MAP 12 いろは本店

MAP 13 くらそば幸道

MAP 14 和風レストラン 瀧雅

MAP 15 生蕎庵

MAP 16 万葉庵

MAP 17 和風ダイニング和ん酒

MAP 18 越前そばと珈琲 HAMA 庵

MAP 7 越前そばの里

MAP 8 山むろ

MAP 9 レストラン若紫(しまふ温泉 湯楽里内)

MAP 1 たかせや

MAP 2 御清水庵

MAP 3 食と物手作りギャラリー よってこ

MAP 4 まる金そば

MAP 11 そば蔵 谷川

MAP 12 いろは本店

MAP 13 くらそば幸道

MAP 14 和風レストラン 瀧雅

MAP 15 生蕎庵

MAP 16 万葉庵

MAP 17 和風ダイニング和ん酒

MAP 18 越前そばと珈琲 HAMA 庵

MAP 7 越前そばの里

MAP 8 山むろ

MAP 9 レストラン若紫(しまふ温泉 湯楽里内)

MAP 1 たかせや

MAP 2 御清水庵

MAP 3 食と物手作りギャラリー よってこ

MAP 4 まる金そば

MAP 11 そば蔵 谷川

MAP 12 いろは本店

MAP 13 くらそば幸道

MAP 14 和風レストラン 瀧雅

MAP 15 生蕎庵

MAP 16 万葉庵

MAP 17 和風ダイニング和ん酒

MAP 18 越前そばと珈琲 HAMA 庵

MAP 7 越前そばの里

MAP 8 山むろ

MAP 9 レストラン若紫(しまふ温泉 湯楽里内)

MAP 1 たかせや

MAP 2 御清水庵

MAP 3 食と物手作りギャラリー よってこ



Volga rice

ボルガライス

オムライスの上にカツを乗せ、さらにその上から特製のソースをかけた名物メニュー。
名前の由来や発祥のお店も定かではないが地元の人たちにとっては馴染みの味。



〒915-0812 越前市桂町6-22 ☎0778-22-1363
営業11:00～20:00 ㊿木曜日

20年以上前から提供し、ジューシーでやわらかいヒレ肉を使用したカツは、甘辛のトンカツソースに一度浸けてあり、インパクトを感じる味わいとなっています。



〒915-0804 越前市新保2-2-2 ☎0778-23-4845
営業8:00～18:00 ㊿水曜日

30年前から提供し、注文が入ってから揚げるカツや少し甘めの特製デミグラスソース、半熟に仕上げた絶妙な固さの玉子など、手間隙かけた一品です。



〒915-0832 越前市高瀬2-6-15 ☎0778-24-3248
営業11:00～19:00(LD18:30) ㊿月曜日・第3日曜日

当店のボルガライスは、見た目以上にあっさりしている和風味が特徴です。サイズも豊富に取り揃えています。



〒915-0805 越前市芝原5-20-24 ☎0778-23-5960
営業11:30～14:00 18:00～22:00 土日祝11:30～22:00 ㊿月曜日(祭日営業)

30年来続く人気の味です。カツには、脂身の少ない豚ロースを使用しシンプルなケチャプライスと酸味のあるトマトベースの特性ソースで、さっぱりと食べられます。



〒915-0876 越前市白崎町68-8 ☎0778-25-7800
営業11:00～14:00(LD13:30) 17:30～20:30(20:00LD) ㊿第2水曜日

トマトの酸味が効いた自家製デミグラスソースと和風味のふわとろ卵が絶妙。お食事の後の温泉もぜひ。



〒915-0074 越前市蓬萊町3-28 ☎0778-77-2160
営業17:30～22:00(LD21:00) ㊿日曜日・不定休あり(月曜)

生トマトから煮込んだソースで炒めたチキンライスをふわふわ卵で包み、奥深いコクの本格派デミグラスソースと豚ロースかつを乗せたボリューム満点の一品です。



〒915-0093 越前市庄町36-1-1 ☎0778-22-3700
営業11:00～21:30 (平日14:30～16:30準備) ㊿不定休

大きなトンカツときれいに焼かれた卵。芳醇な香りを漂わせる本格デミグラスソースと全体のバランスは、和食店ならではの風味豊かな味わいです。



〒915-0813 越前市京町1-4-35 ☎0778-22-7172
営業11:30～23:00 ㊿火曜日

長年親しまれ、薄く焼かれた玉子には自家製洋食ソースで味付けしたライスが包まれ、カツの上にはあっさりともろやかな自家製ソースがかかっています。



〒915-0074 越前市蓬萊町2-24 ☎0778-22-0654
営業11:00～15:00 17:00～19:00 土日祝11:00～19:00 ㊿水曜日

昔懐かしい風味のケチャッププライスに酸味とコクのあるソースが相性抜群。しっかりと焼かれたタマゴに大き目のカツが特徴です。

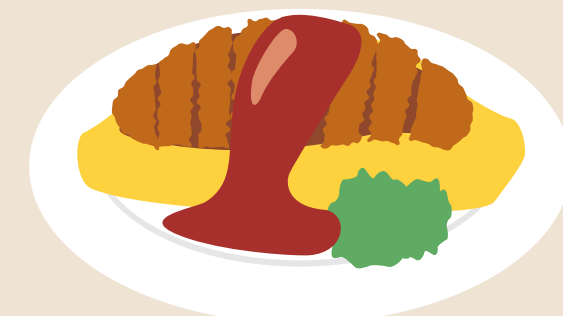
地産地消推進の店

¥ キャッスレス対応

店舗によりキャッスレス決済の種類は異なります。

健康応援団の店

あなたの健康を応援するお店です
詳しくはこちら→





Chu-ka Soba

たけふ
駅前

中華そば

JR武生駅周辺では、ラーメンではなく「中華そば」という昔ながらの名前を愛し続けています。
透き通ったアツアツのスープに麺がよく絡み、心も体も温まる一品を、ぜひご賞味ください。



Himituno gochisou set

ひみつのごちそうセット

福井県に来たら、必ず食べたいご当地グルメ！
地元の人が愛してやまない味がセットになって登場しました！



MAP
1

越前めん処 江戸屋

〒915-0832 越前市高瀬2-6-15 ☎0778-24-3248
営業11:00～19:00(LO18:30) ㊿月曜日・第3日曜日

県産小麦ふくこむぎ100%使用の自家製中華麺と、店主こだわりの無化調スープ。あっさりの中にもしっかり旨味を感じる中華そばです。



MAP
2

山むろ

〒915-0066 越前市神明町1-8 ☎0778-22-0699
営業11:00～14:30 17:00～19:30(土日祝11:00～19:30) ㊿水曜日

昔懐かしい味がすると人気の「中華そば」。時代に合わせて味や作り方をアレンジしているという豊富なメニューのすべてからは店主のこだわりが感じられます。※火曜日は昼のみ営業



MAP
3

若竹食堂

〒915-0815 越前市深草二丁目2-11 ☎0778-22-2543
営業11:00～15:00 ㊿木曜日

昭和35年から続き、一番人気の「中華そば」は自家製のちぢれ麺と、醤油・鶏ガラが中心のあっさりしたスープの相性が抜群の一杯です。



MAP
1

越前めん処 江戸屋

〒915-0832 越前市高瀬2-6-15 ☎0778-24-3248
営業11:00～19:00(LO18:30) ㊿月曜日・第3日曜日

ご当地3大グルメをひとりじめ！越前おろしそば、ボルガライス、たけふ駅前中華そばのセット。



MAP
2

和風レストラン 瀧雅

〒915-0093 越前市庄町36-1-1 ☎0778-22-3700
営業11:00～21:30(平日14:30～16:30準備) ㊿不定休

このボリュームがたまりません。越前おろしそば、ボルガライス、サラダのセット。



MAP
3

いろは本店

〒915-0074 越前市蓬萊町2-24 ☎0778-22-0654
営業11:00～15:00 17:00～19:00 土日祝11:00～19:00 ㊿水曜日

懐かしく旨い大衆食堂の味。越前おろしそば、ボルガライス、小鉢、漬物のセット。



MAP
4

いろは本店

〒915-0074 越前市蓬萊町2-24 ☎0778-22-0654
営業11:00～15:00 17:00～19:00 土日祝11:00～19:00 ㊿水曜日

昭和5年創業。あっさりとした見た目だが、しっかりとした味付け。こだわりのダシと細麺の自家製麺が特徴です。



MAP
1

たかせや

〒915-0071 越前市府中1-8-14 ☎0778-22-0799
営業11:00～20:30 ㊿木曜日

地産地消推進の店

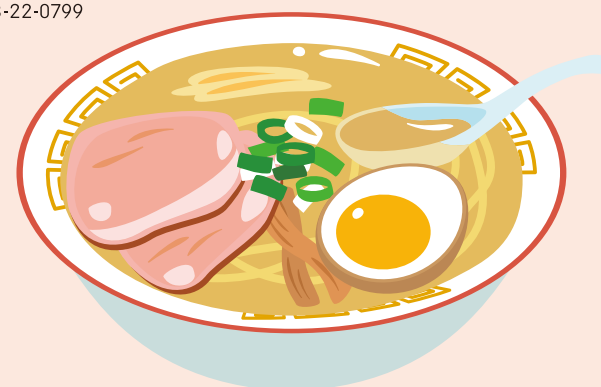
¥ キャッスレス対応

店舗によりキャッスレス決済の種類は異なります。

健康応援団の店

あなたの健康を応援するお店です

詳しくはこちら→

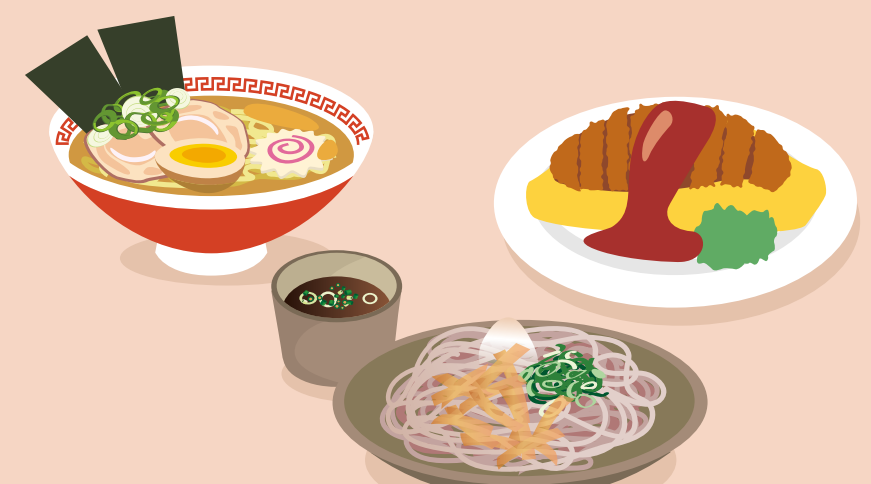


MAP
4

山むろ

〒915-0066 越前市神明町1-8 ☎0778-22-0699
営業11:00～14:30 17:00～19:30(土日祝11:00～19:30) ㊿水曜日

地元ファンが多い老舗の味2つ。越前おろしそば、たけふ駅前中華そば、揚げかりんとうまんじゅうのセット。※火曜日は昼のみ営業



Ryo-tei・Wasyoku

料亭・和食

越前市の歴史と文化の息吹を感じ、新鮮な旬の素材を使った逸品を味わう。
料理を引き立てるお酒とともに、大切な方と過ごすひとときを。



MAP
1

萬谷

〒915-0813 越前市京町3-1-3 ☎0778-21-0080
🕒11:30～14:00LO 17:00～21:30LO 📅年末年始

素材の旨みを生かした繊細で季節感溢れる料理は、多彩なアラカルトとコースで。地元越前の芸術と融合させるなど、粋な愉しみ方を教えてください。



MAP
2

うおとめ

〒915-0069 越前市吾妻町1-45 ☎0778-22-0151
🕒11:00～22:00 📅不定休

1887年創業。その日仕入れた旬の素材を活かす美しい料理で、四季折々の美味を堪能できます。オスメのワインで和食を楽しめるのも魅力です。



MAP
3

鮮魚料理 みどり屋

〒915-0826 越前市御幸町1-23 ☎0778-22-2233
🕒11:00～22:00(予約に応じて) 📅水曜日(予約があれば営業)

新鮮な海産物を贅沢に味わえ、魚を知り尽くす店主が作るからこそ、お刺身や天ぷらをはじめ、素材の美味しさを存分に活かした料理を楽しむことができます。



MAP
7

万葉庵

〒915-0031 越前市余川町55-1(万葉の里味真野苑内) ☎0778-27-7799
🕒10:00～17:00(夜は予約制) 📅月曜(祝日の場合は営業)

船は第八緑丸。父は越前町で兄弟揃って漁師をやっている網元のお店です。越前港直送の新鮮なお魚が自慢です。ぜひお召し上がりください。



MAP
8

O-edo+

〒915-0832 越前市宮谷町53-15 ☎0778-42-6202
🕒平日11:00～17:00 土日祝11:00～18:00 📅月曜日(祝日の場合は翌平日)

ネタとシャリを自分好みに組み合わせて寿司を作るスタイル。季節ごとの素材が並び彩り豊かな見た目、写真映えもばっちり。



MAP
9

和風レストラン 瀧雅

〒915-0093 越前市庄町36-1-1 ☎0778-22-3700
🕒11:00～21:30(平日14:30～16:30準備) 📅不定休

「おまかせランチ」など新鮮な地場の魚介と、主に自社の畑で栽培した野菜を使ったバラエティ豊かなメニューが売りです。蟹御膳は観光客にも大人気です。



MAP
4

鎌清別館 立葵

〒915-0076 越前市国府1-10-21 ☎0778-23-4855
🕒12:00～23:00 📅毎月第1・3日曜日

旬な魚介約11種類を使用した海鮮たっぷりの至福丼。ご主人が当日の朝に水揚げされた新鮮な海の幸を厳選しています。大人気の贅沢な丼ぶりです。



MAP
5

寿司天狗

〒915-0831 越前市日野美1-3-23 ☎0778-22-3182
🕒11:30～14:00, 17:00～1:00 📅火曜日

昭和20年代に創業した県内外から愛される老舗寿司店です。豪華なランチや夜のセットメニューが人気で、珍しいご当地デザートも楽しめます。



MAP
6

蔵の辻 三河屋

〒915-0074 越前市蓬萊町3-25-1 ☎0778-23-4823
🕒17:00～21:30(LO21:00) 📅月曜日

「蔵の辻」にある京町屋風の趣ある建物。越前市産の米や市内の畜産物を使った料理、その日獲れた地のものを使った刺身、地元ブランドの野菜も楽しめます。



MAP
10

料亭 鎌仁別荘

〒915-0068 越前市天王町3-4 ☎0778-22-0069
🕒11:00～22:00 📅不定休

1873年創業の由緒ある料亭で、非日常感と季節を感じるしつらえて料理を楽しめます。「食することは生きること」の理念のもと、本格的な懐きを堪能できます。



MAP
11

料亭旅館 寿屋

〒915-0242 越前市栗田部町29-41 ☎0778-42-0022
🕒11:00～22:00 📅不定休

平成25年に国登録有形文化財にしてされた茶室「対碧亭」と美しい庭園を望みながら、至高の逸品を味わえます。心地よい静けさは、まさに大人の隠れ家です。



MAP
12

日本料理 しくら

〒915-0074 越前市蓬萊町5-10 ☎0778-21-1341
🕒11:30～14:30, 17:30～22:00 📅不定休

白壁の蔵が立ち並ぶ「蔵の辻」の一角に店を構える。味や見た目の美しさは当然ながら、その季節その日のその時、最善を尽くす料理は、記憶に残る味わいです。

Echizenshi Sonota

居酒屋・洋食など

「越前おろしそば」発祥の地。大根おろしの独特のつゆと、コシのしっかりとした麺が特徴で、
麺の香ばしい甘みと大根おろしの辛みが織りなす味は絶品のおいしさ。



MAP 1 **もてなしや 絆**

写真は一例です。

〒915-0074 越前市蓬萊町7-20 ☎0778-42-7125
営業11:30～13:00、17:00～22:30(L022:00) ㊿日曜日(祝日の場合翌月曜日)

大正2年築の古民家を改装した温もりのある店内と本黒炭で焼いた炭で焼き上げた「炭包焼」で落ち着いた雰囲気を楽しんでください。



MAP 4 **寿達富(すたっふ)**

〒915-0841 越前市文京1-6-32 ☎0778-24-0117
営業16:30～23:00 ㊿水曜日

1979年から続くリーズナブルな居酒屋。ふらっと気軽に立ち寄れる居酒屋として地元の人に愛されています。女将さんイチオシは「骨無し手羽先」です。



MAP 7 **居酒屋 とんとんびょうし** (新生店)

〒915-0094 越前市横市町39-8-3 ☎0778-22-7001
営業日曜～木曜は17:00～23:00、金曜・土曜・祝前日は17:00～0:00 ㊿無休

北陸の海の幸をはじめとした豊富なメニューと、暖かいおもてなしが自慢です。自分で作って楽しいセルフ飲み放題(2時間980円税抜)も大人気です。



MAP 2 **公園前**

〒915-0013 越前市宮谷町31-6 ☎0778-27-8846
営業11:00～14:00 17:00～21:00(L020:30)※20:00 以降は要予約 ㊿木曜日

自家菜園で採れた野菜、地元の農家さんが育てた米など、安心な素材選びを心がけています。定食、洋食、焼肉などメニューは豊富です。



MAP 5 **ろくべえ**

〒915-0082 越前市国高2-42-7 ☎0778-23-7688
営業11:30～14:00 17:30～22:30 ㊿木曜日

昼めし 昼呑み
夜めし 夜呑み 居酒屋



MAP 8 **カフェ・ド 伊万里**

〒915-0804 越前市新保2-2-2 ☎0778-23-4845
営業8:00～18:00 ㊿水曜日

ボリュームたっぷりの「チーズサンド」をはじめとしたさまざまなカフェメニュー。お昼は人気の「伊万里日替りランチ」、がおすすめです。



MAP 3 **レストラン 夢屋**

〒915-0847 越前市東千福町7-15 ☎0778-21-0631
営業11:30～14:00、17:30～21:30(ディナーは要予約) ㊿木曜日

紫式部公園から徒歩3分のところにひっそり佇む隠れ家的な西洋料理屋。建物は、シェフがスペインの古いワイン工場をイメージしてデザインしたそうです。※ゆったりした空間を演出するために、小さなお子様のご来店はご遠慮いただいています。



MAP 6 **和風ダイニング和ん酒**

〒915-0074 越前市蓬萊町3-28 ☎0778-77-2160
営業17:30～22:00(L021:00) ㊿日曜日・不定休あり(月曜)

居酒屋メニューの中でも一番人気が、鶏と豚の肉を調合したミンチ肉に、にらとキャベツ、そしてしょうゆに漬けた込込にんにくを混ぜ合わせて包んだ餃子です。

地産地消推進の店

キャッシュレス対応
店舗によりキャッシュレス決済の種類は異なります。

健康応援団の店

あなたの健康を
応援するお店です
詳しくは
こちら→



Cafe・Kisa

カフェ・スイーツ・和菓子

四季を感じる旬の素材を活かした、こだわりのスイーツ。
美しい技と鮮やかで繊細な彩り豊かな和菓子の数々。
リラックスしたカフェ空間で味わえる一杯。



MAP 1 **洋菓子 JUN**

〒915-0803 越前市平出2丁目1601 ☎0778-23-0926
営業10:00～19:00(L018:00) ㊿水曜日

最も美味しくなったタイミングで提供するこだわりの極上フルーツが10種類以上惜しげもなく盛られた「フルーツパフェ」は、美味しさもボリュームも大満足です。



MAP 4 **明城ファーム**

〒915-0006 越前市杉崎町7-11 ☎0778-27-2083
営業10:00～15:00※金・土曜日に限り22:00(L021:00) ㊿不定休

2バック分のいちごが使用されている「いちごパフェ」は、ぎゅっと盛り付けられた「紅ほっぺ」の下には、イチゴソルベと細切りに裁断したいちごがたっぷりです。



MAP 7 **四季の餅 あめこ**

〒915-0076 越前市国府1-6-5 ☎0778-22-1272
営業8:00～15:00 ㊿火曜日

人気のあべ川餅は、毎朝ついでているやわらかめの白餅に、沖縄県の波照間島産の黒糖を使った黒蜜きな粉が絶妙の配合でたっぷりとかかっています。



MAP 2 **884 HAYASHI珈琲**

〒915-0074 越前市蓬萊町3-23 ☎0778-22-8804
営業10:00～18:30(L018:00) ㊿木曜日

3種類の豆を使用したブレンドコーヒーは、豆の風味がよく香り、苦みも少なくクセもない一杯です。一番人気の「カフェオレ大福セット」との相性も抜群です。



MAP 5 **シュトラウス金進堂**

〒915-0062 越前市姫川2丁目3-39 ☎0778-22-1471
営業10:00～19:00 ㊿水曜・日曜不定休

ドイツやオーストリアで修行を積んだパティシエが営む洋菓子店。季節限定の商品など、バラエティ豊かに取り揃えています。定番人気の生ケーキもあります。



MAP 8 **つる寿庵 淀屋**

〒915-0812 越前市桂町5-14 ☎0778-22-1989
営業9:00～19:00 ㊿不定休

1年を通して販売する人気のどら焼きは、小豆の風味を楽しめるつぶあんの中に栗がコロコロと一つ入った一品です。



MAP 3 **O-edo+**

〒915-0832 越前市宮谷町53-15 ☎0778-42-6202
営業平日11:00～17:00 土日祝11:00～18:00 ㊿月曜日(祝日の場合は翌平日)

京都「%ARABICA」のプラスオリジナルブレンドのカフェラテがおすすめ。他にカラーレモネードやバナナジュースおラインナップなども充実しています。



MAP 6 **栄雲堂**

〒915-0813 越前市京町1丁目1-2 ☎0778-22-0326
営業9:00～18:00 ㊿月曜日

人気の「若竹もなか」(商標登録)、夏季は「カンナで削るかき氷」、冬季は「丁稚洋かん」、手作りの「りんごパイ」などテイクアウトとイトイン両方楽しめます。



MAP 9 **菓匠 木津屋**

〒915-0076 越前市国府1-10-19 ☎0778-22-1313
営業9:00～18:15 ㊿不定休

大正13年創業。古くから明治神宮にも栗羊羹を献上する、越前市の老舗『木津屋』。代々菓子作りの技を磨き、その技術を現代に継承する。