



# 赤牛井

稀有的“赤牛”美味能直接品尝！

说到代表阿苏的美食，就是放上三分熟牛排的“赤牛井”、还有乡土料理的“高菜饭”与“Dago汤(面疙瘩汤)”，加上波野特产的“波野荞麦”。请务必品尝。

## 尽情享受！ 充满“阿苏”的 三大美食

### Imakin 食堂 (内牧) 大排长龙，内牧温泉街上的人气名店

创业百余年，内牧温泉街上受到当地居民喜爱的食堂。在此享用烤三分熟的赤牛井。沾上温泉蛋会更加的美味。开门前就已经排队等候的盛况，也有赤牛汉堡肉定食与强棒面等的基本菜色。

地址：阿苏市内牧 290  
电话：0967-32-0031  
营业时间：11:00 ~ 15:00  
公休：周三



### 阿苏 Hanabishi (宫地)

地址：阿苏市一之宫町宫地1861  
电话：0967-22-0896  
营业时间：11:00 ~ 16:00  
最后点餐  
公休：周二



### 赤牛井专门店 Goto 屋 (宫地)

使用了老店味噌酱油工坊“山内本店”的“梦幻味噌”的“赤牛肉味噌”与“秘传鲜味酱油”。将有益健康的赤牛与传统的口味融为一体，您务必品尝赤牛井。

地址：阿苏市一之宫町宫地3075-1  
电话：0967-22-5080  
营业时间：11:00 ~ 16:00 (OS15:30)  
※卖完即止  
公休：周二、第3个週一



### Yokayoka 亭 坂梨本店 (坂梨)

提供自家牧场精心饲养出的、引以为傲的赤牛“甲诚牛”。享受美味与软嫩兼备、精緻又醇厚的味道。赤牛井配温泉蛋。

地址：阿苏市一之宫町坂梨1400-1  
电话：0967-22-0917  
营业时间：11:00 ~ 20:00  
公休：无



### 赤牛井 Iwasaki (乙姬)

三分熟的赤牛配上温泉蛋的赤牛井。首先，直接食用，之后沾上与滨田酱油联名的“特制肉味噌”酱，加入芥末、温泉蛋，可以享受各种口味。

地址：阿苏市乙姬 2006-2  
电话：0967-32-2677  
营业时间：11:00 ~ 14:30  
※卖完即止  
公休：周五、第2个周四



### Yayoi (宫地)

创业 70 多年，深受当地居民喜爱的店家，可以在榻榻米的座位上慢慢地享用美食。莴苣上的三分熟赤牛肉与特制酱料真是绝配。附有味噌汤与小菜。

地址：阿苏市一之宫町宫地3079  
电话：0967-22-0228  
营业时间：11:00 ~ 21:00  
公休：周四



### 阿苏 Calandria (宫地)

Hotel Sun Crown 大阿苏 1 楼的餐厅中能品尝全部共 8 道料理的“会席赤牛井”。赤牛的小春煮井则是可以沾上酱汁、淋上高汤等享受 3 种口味的变化。

地址：阿苏市一之宫町宫地4518-4  
电话：0967-22-4823  
营业时间：11:30 ~ 14:30  
营业日：週六、周日、周一、节日



## 朴质的味道让人上瘾的阿苏美食之王道

### 山贼旅路 (坊中)

以定食的方式享用自制的腌渍高菜拌入芝麻的高菜饭与味噌汤为基底，放入大量蔬菜的 Dago 汤(面疙瘩汤)。也有单点料理，尽情享受阿苏的味道与香气。

地址：阿苏市黑川 2127  
电话：0967-34-2011  
营业时间：11:00 ~ 15:00 最后点餐  
公休：周三(遇节日则为隔日)



### Hime 路 (乙姬)

享用使用自家种的越光米做的高菜饭，加上严选的高汤与面团子，充满蔬菜美味的 Dago 汤(面疙瘩汤)的套餐组合，其他还有小菜及煮杂碎的定食，也都受欢迎。

地址：阿苏市乙姬 1732-1  
电话：0967-32-4252  
营业时间：11:00 ~ 15:30 (最后点餐 15:00)  
食材用完即止  
公休：周二



### 山庵 (波野)

「山庵」提供店家自制的腌渍高菜，だご味噌汤(だご，音译 DaGo) 配料丰富的味噌汤再放入Q弹的团子(类似于面疙瘩)，古民家风格装潢的餐厅，让人悠游自在地度过愉悦的用餐时间。

地址：阿苏市波野小地野 1344-6  
电话：0967-22-1488  
营业时间 11:00 ~ 15:00  
公休：周二、六、日



### Nagomi 野 (坂梨)

古民宅风格的店家中，能品尝到大量使用自家菜园所采摘的蔬菜制作出品味高雅的Dago汤(面疙瘩汤)。弹力十足、耐嚼的面团子是它的特色。自家腌渍的高菜做成的高菜饭也深获好评。

地址：阿苏市一之宫町坂梨 569-7  
电话：0967-22-6570  
营业时间：11:00 ~ 18:00  
食材用完即止  
公休：周一



# 高菜饭 & Dago 汤 (面疙瘩汤)

### Aso 路 (的石)

朴质的味道让人安心的阿苏乡土料理

国道 57 号线的沿线，以高菜饭与 Dago 汤(面疙瘩汤) 闻名的名店。腌渍高菜是采用阿苏地区所种植的高菜去腌制，经过半年以上熟成发酵的“古渍(老腌菜)”。享用这费工夫制作的味。与里面放入主角面团子及切块的山芋头、白菜、红萝卜等的 Dago 汤(面疙瘩汤) 非常相配。

地址：阿苏市的石 1476-1  
电话：0967-35-0924  
营业时间：11:00 ~ 15:00  
公休：周一



# 波野荞麦面

优质的水与高原上的荞麦田所孕育出的“波野荞麦面”



凉爽气候下制作出香味浓郁的美味荞麦面

### 荞麦面店 岩戸开 (波野)

附设在“道之驿 波野”的餐厅。在这里，从收割后荞麦的干燥到加工、磨粉、制面都是一贯作业，因此一整年都能品尝到好吃的荞麦面。使用波野产的新鲜蔬菜做成的天妇罗也很受欢迎。也有美味汤底的炸猪排井等定食。

地址：阿苏市波野小地野 1602  
电话：0967-24-2331  
营业时间：【直贩所】8:00 ~ 18:00【餐厅】11:00 ~ 15:30 (15:00 最后点餐)  
公休：第 2 个周三 (5、8 月除外)



### 产庵 (坂梨)

制造及贩卖自制酱菜的“志贺食品”所经营的店家。在荞麦面店里能享用加了核桃酱、富有层次及香味沾酱的绝品“核桃味噌荞麦面”。

地址：阿苏市一之宫町坂梨 1435-1  
电话：0967-22-0515  
营业时间：11:00 ~ 16:00 (15:30 最后点餐，酱菜店 9:00 ~ 17:00)  
公休：周二(节日营业)，每月 1 次周三不定期公休

