



Japanese food

SUSHI

壽司

「壽司」,是日餐中極具代表性的佳肴。壽司白醋飯100%選用新潟聲名在外的越光米。壽司頂上的素材精選新潟本地捕獲的頂級鮮美海味。此時此地獨一無二的壽司,是您的首選。



Japanese food

SUKIYAKI

壽喜燒

壽喜燒,是日餐獨有的肉食佳餚之一。在炙熱的鐵鍋中加入蔬菜,上面再鋪滿鮮嫩誘人的霜降和牛肉。蘸汁是祖傳秘方,牛肉入口即化滑嫩無敵。新發田的壽喜燒,可謂是不可不嚐的逸品。



Japanese food

YAKITORI

雞串燒

在香氣四溢、瀰漫著薄蕩歡快熱鬧的店內,品嚐「雞串燒」,樂在其中。肉串均為每天一串串熟練串起,在完美烤炙火候、技巧下提供給顧客的。味道當仁不讓,地氣十足的居酒屋親民氛圍也令人留連忘返,美味經濟實惠的餐宴讓您大可縱情歡悅。



Japanese food

YAKINIKU

烤肉

持續已久的和牛熱潮,使日式烤肉的人氣飄洋過海。日本流烤肉的特點是自己動手明火燒烤,熱騰騰加蘸汁吃進去,大快朵頤新潟和牛為主、嚴選的各品牌和牛肉,就是日本烤肉的最大樂趣。



Japanese food

KAISEKI

會席

欲一品日餐的博大精深,就要去體驗一下「會食」了。生魚片、烤肉、天婦羅等應季食材做出的菜餚,按順序一道道地端上,細細品嚐。佳餚中飽含四季之韻,能領略到古城新發田的風情與日餐的飲食文化底蘊。

新發田美食探訪。

新發田 美食探訪。

SHIBATA BISHOKU MEGURI

至可處此刻時點至

做法

先預約鍾意的餐館。
亦可讓旅館服務台
代為預約。



從旅館到餐館
乘計程車。

用餐後
亦乘計程車
返回旅館。



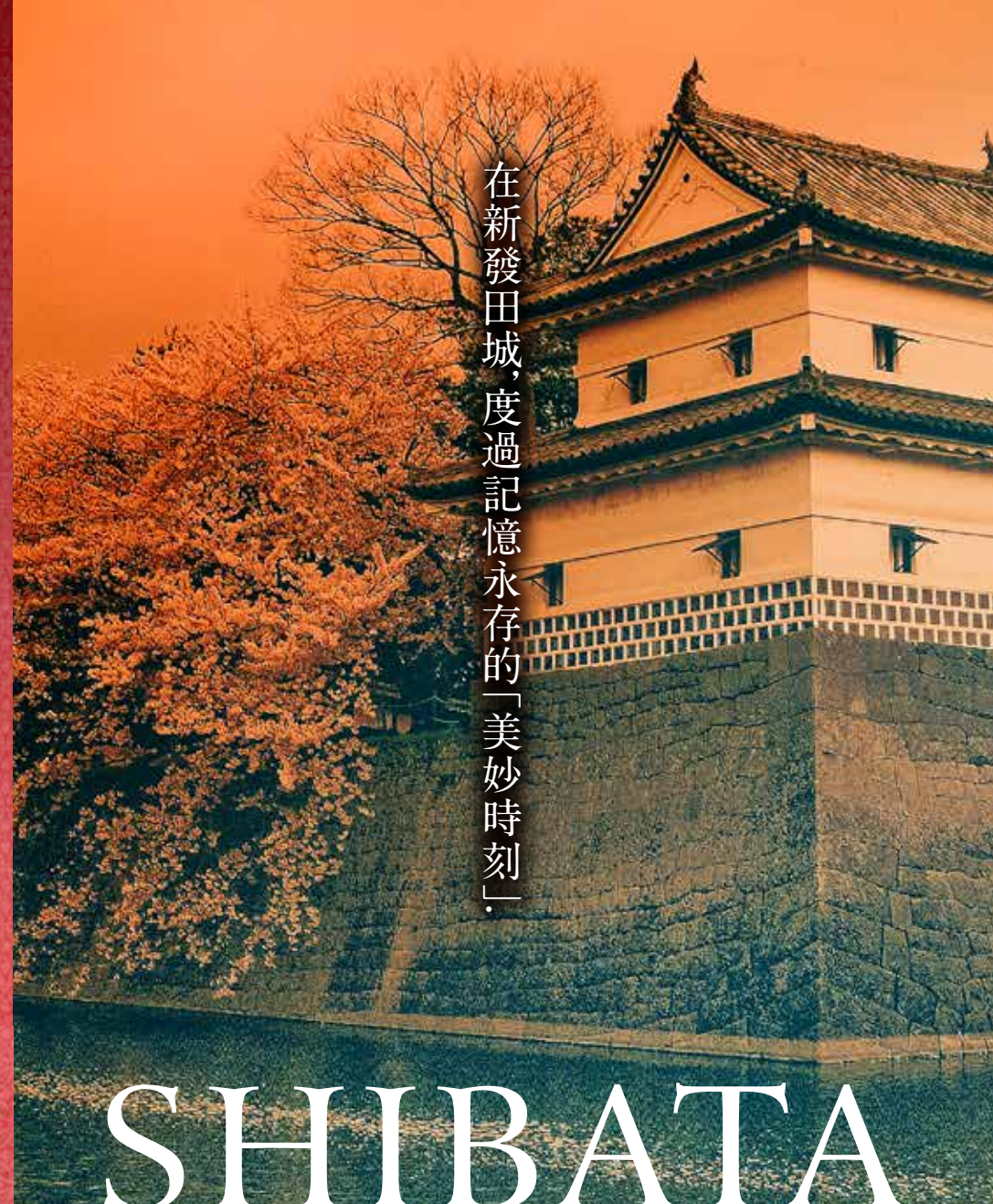
※各旅館、餐館都可代叫計程車(計程車費自理)。

住宿處

Form for accommodation information.

【製作/發行】新發田市招客促進協議會/2020年3月發行
【協力】mypl新發田

WEB
資訊在此



在新發田城,度過記憶永存的「美妙時刻」。

SHIBATA 新發田市 CITY



歷史悠久擁有古城樓的「城下町」:新發田
漫步風情洋溢的街市,許多美麗邂逅等著妳。
請愜意品嚐歷史傳統悠遠的古城名店佳餚。
您不想和我們一起踏上探訪新發田的美食之旅嗎?!



新道・掛藏,是新潟縣北部最大的繁華街,這裡自古以來就是周圍地區的社交場所,受到人們的喜愛,現在也擁有櫛比鱗次的居酒屋、酒吧、酒場等多種多樣的飲食店,在此地可以盡情地享受新發田的飲食、文化、旅途中度過的特別時刻,一定會讓您終生難忘。



新道・掛藏的歷史

新道誕生於明治初期(1877年)新發田城的三丸堀轉售民間之時,護城河填平後新建的道路兩旁餐館林立,繼而發展成娛樂的「歡樂街」,於此同時亦誕生了擁有藝伎屋的街道,那就是掛藏,古風意趣盎然的新道・掛藏內,近年恢復了各街道的舊稱,作為將傳承後世的傳統文化場所備受矚目。

在新道・掛藏品日本風味



Japanese food.

SUSHI

壽司

壽司 登喜和

10000日圓 (不含稅)

精品 推薦菜餚
菜餚與握壽司(共20種)

1名起即可預約。信用卡可。

新發田市中央町3-7-8 TEL. 0254-22-3358 (需預約)
■營業時間 / 12:00 ~ 13:30 (最後點餐13:30), 18:00 ~ 21:30 (最後點餐21:30)
■店休日 / 週一 ■席數 / 14座 (桌吧台9座、包間吧台5座)
■平均預算 / 15000日圓 (含飲品)

完美的最大可能地展現了食材的魅力, 獨一無二的新潟美味壽司店, 今您口福不淺

只精心選用嚴格挑選的新潟當地現捕的海味, 加上手法用心、技法純熟, 使每個壽司都鮮嫩誘人、極其可口, 店內壽司風味絕佳, 不必說, 服務、氣氛等都評價頗高, 越過吧台看到眼前揮灑自如的壽司匠人, 眼前景象, 就像在觀賞一場精彩的現場演出, 令人如癡如醉。



Japanese food.

SUKIYAKI

壽喜燒

壽喜燒 八木

4000日圓 (不含稅)

精品 推薦菜餚
八木的壽喜燒(1人份)

2名起即可預約。信用卡不可。

新發田市中央町3-11-10 TEL. 0254-22-2233
■營業時間 / 12:00 ~ 22:00
■店休日 / 不定期休息 ■席數 / 62座 (有包間)
■平均預算 / 7000日圓 (含飲品)

※寫真為4人量。

品味歷史悠久老字號 風味極佳的和牛 一品八木風格的壽喜燒

大手筆地使用最高級的嚴選和牛肉, 代代只傳掌門「女將」的祖傳秘方蘸汁, 使壽喜燒風味超群, 堪稱絕品。席間, 女將們貼心的八木風格服務, 讓每個人都備感賓至如歸。此外, 被指定為「入選有形文化遺產」的店舖木造建築、丰姿綽約動人心弦。



Japanese food.

YAKITORI

雞串燒

雞串燒・嫩雞料理 鳥橋

110日圓 (不含稅)

精品 推薦菜餚
蒜汁串・雞團子串 1串

1名起即可預約。信用卡可。

新發田市中央町4-6-14 TEL. 0254-22-1631
■營業時間 / 17:00 ~ 23:00 (最後點餐22:30)
■店休日 / 週日、國民假日 ■席數 / 50座
■平均預算 / 3000日圓 (含飲品)

堪稱異類食材雞串燒的始祖, 此店獨家絕妙口味的串燒, 不得不嚐

居酒屋每天一串串手串而起的串燒好評不斷, 日本國產小雞肉串為主打, 自開創以來「蒜汁串」、「雞團子串」就人氣爆棚, 成為店內引以為豪的招牌。既便宜又可口的兩大追求目標, 使得本店的串燒卓而不群, 特別是獨有的「蒜汁串」、「雞團子串」, 一定要一嚐為快。

Japanese food.

YAKINIKU

烤肉

烤肉 精香苑

1,100日圓 (不含稅)

精品 推薦菜餚
和牛脊肉 1,100日圓 高級鹽牛舌 1,100日圓

1名起即可預約。信用卡可。

新發田市中央町3-12-13 TEL. 0254-26-0760
■營業時間 / 11:30 ~ 15:00 (最後點餐14:30), 17:00 ~ 24:00 (最後點餐23:00)
■店休日 / 週一 (逢一週一國民假日則順延到第二天的週二) ※午間套餐的有無需要確認
■席數 / 90座 ■平均預算 / 6000日圓 (含飲品)

千挑萬選品質上乘的 名牌和牛肉, 盡興品嚐 真是好吃不過烤肉

這家烤肉專店雖然精用從日本各地嚴選出的有名和牛肉, 但價格親民, 經濟實惠, 提供給客人的牛肉以未產子母牛肉為主, 質量上乘, 有保障。肉質考究, 因而細嫩香滑, 自家調製的特製蘸汁, 多樣可口的單品菜餚, 亦是大受歡迎的一大原因。

Japanese food.

KAISEKI

會席

追伸書信

5000日圓 (不含稅)

精品 推薦菜餚
特別御膳(需預約)

1名起即可預約。信用卡可。

新發田市中央町3-5-7 TEL. 0254-21-2950
■營業時間 / 11:45 ~ 13:30 (最後點餐), 18:00 ~ 21:15 (最後點餐)
■店休日 / 週日、每月第3個週一 ■席數 / 46座
■平均預算 / 6000日圓 (含飲品)

哪怕路途遙些, 也想一品為快 飽含新潟應季之鮮的 美食名店

這是家以「新創割烹」這一嶄新理念展示地道日餐魅力的名店, 能在輕鬆愉快氣氛中品味舊來高級莊嚴的割烹飲食文化。菜餚味道即大膽又纖細, 擺盤也用心至極, 一絲不苟, 養眼又可口的「一道道精心烹製的料理, 傾倒每個專程探訪而來的客人。」