Japanese food

SUSHI
鮨

和食の中でも代表的な料理である「鮨」。新潟自慢のコシヒカリ100%で仕込まれるシャリに、新潟で獲れた地魚だけを目利きして集めた最高のネタ。まさに“ここでしか食せない鮨”の味わいを、ぜひ堪能していただきたい。

Japanese food

SUKIYAKI
すき焼き

日本独特の肉料理のひとつ、「すき焼き」。熱した鉄鍋に野菜を並べ、美しい霜降り和牛の牛肉でふんわりと覆っていく。代々受け継がれる秘伝のタレで調理され、とろけるような肉の食感がたまらない新発田のすき焼きは、まさに必食の逸品。

Japanese food

YAKITORI
やきとり

店内に広がる香ばしい煙と、賑いの中で食す「やきとり」。すべての串は毎日、一本一本熟練の技で仕込み、絶妙な焼き加減で提供。味はもちろんのこと、庶民的な居酒屋の雰囲気も満喫することができ、リーズナブルにおいしい食事が楽しめる。

Japanese food

YAKINIKU
焼肉

和牛ブームもあり、今や海外にまで広がりを見せる「焼肉」。自ら直火で手早く焼き、タレに絡めて熱いうちに食すのは日本独特のスタイル。新潟和牛をはじめとした、厳選された銘柄和牛の肉の旨さをダイレクトに味わえるのが一番の醍醐味。

Japanese food

KAISEKI
会席

日本料理の奥深さを堪能するなら「会席」。刺身・焼物・天ぷらなど、旬の食材を活かした献立が、一品ずつ順番に提供される。料理には美しい四季が映り込み、城下町新発田の情緒と和の食文化を存分に味わうことができる。

新発田 美食めぐり。

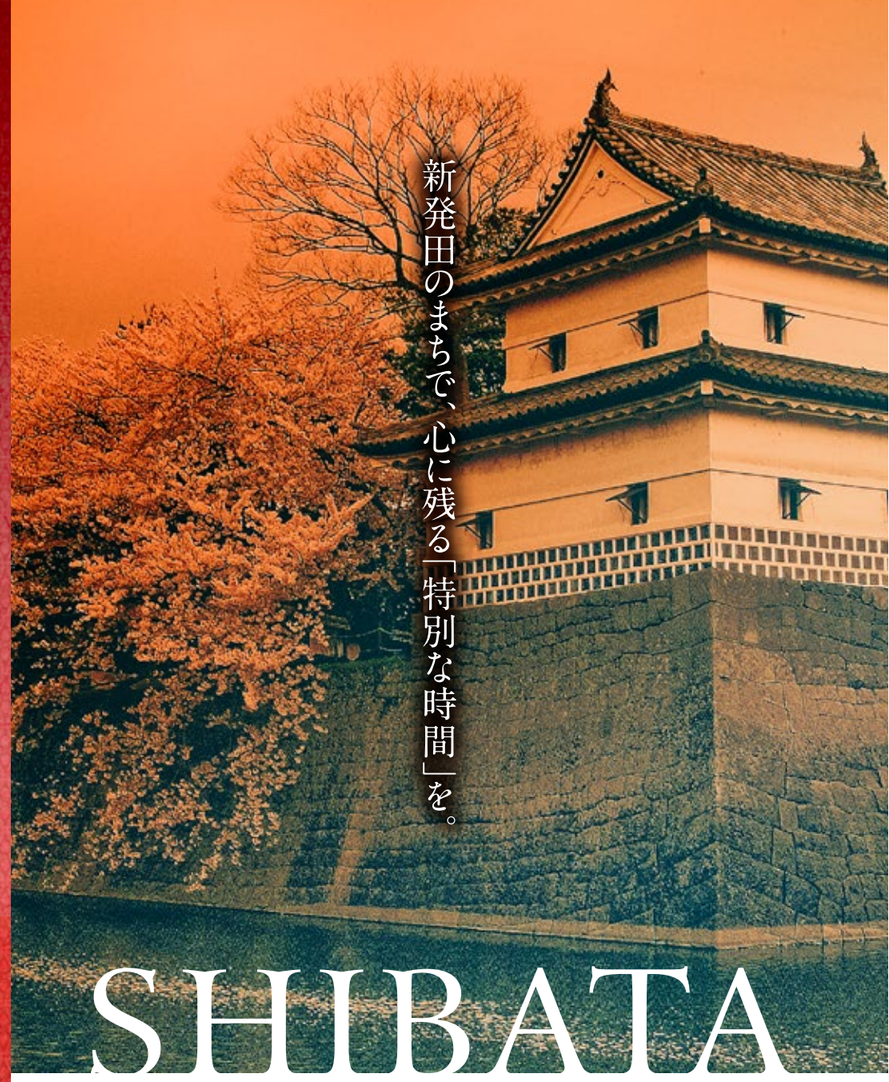
SHIBATA BISHOKU MEGURI

至福のひと時がここに。

ご利用の際は、各お店へご予約ください。

【制作/発行】新発田市誘客促進協議会／2020年3月発行
【協力】まいぷれ新発田

WEB情報はこちら



新発田のまちで、心に残る「特別な時間」を。

SHIBATA CITY
新発田市

歴史ある城下町、新発田。
情緒あふれる町並みを歩けば
素敵な出会いが待っています。
そんな歴史のある町で
受け継がれてきた名店の料理を
ぜひ味わってみてください。
あなたも新発田の美食をめぐる旅に
出かけてみませんか?

新道・掛蔵で味わう日本の味。

県北最大の繁華街、「新道・掛蔵」。古くから広域の社交場として愛されてきたこの付近には、今も居酒屋、バー、スナックなど多種多様な飲食店が立ち並び、新発田の食と文化を存分に堪能することができます。旅とともに、あなたの心に残る特別な時間を、ぜひお楽しみください。

◆新道・掛蔵エリアMAP

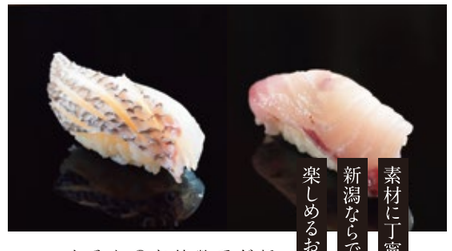
新道・掛蔵の歴史

新道は明治時代の初期（1877年）、新発田城の三の丸堀の払い下げにより生まれました。堀を埋めた新しい道沿いには料理屋が立ち並び、歓楽街へと発展。また時を同じく芸妓が店を行きかう町、掛蔵も誕生します。古くからの趣残るこのエリアでは、近年、昔の通り名を復活させ、次世代へと受け継ぐ伝統の町としても注目されています。

Japanese food.

SUSHI
鮨

鮨　登喜和



素材に丁寧な仕事をほどこした、新潟ならではの美味い鮨が楽しめるお店。

新潟で獲れる地魚に強いこだわりを持ち、丁寧な仕事で美しく仕上げられる鮨の数々。味はもちろんのこと、接客から空間まで、すべてにおいて満足度の高い新発田の老舗鮨店。カウンター越しに巧みな職人技を楽しめる、そのライブ感も魅力のひとつ。

お店のこだわり　お料理と握り（全二十種）

おすすめメニュー　¥10,000（税別）

1名様からご予約承ります。　クレジットカードのご利用が可能です。

新発田市中央町3-7-8　TEL.0254-22-3358（要予約）
■営業時間／12:00～13:30（L013:30）、18:00～21:30（L021:30）
■定休日／月曜　■席数／14席（カウンター9席、個室カウンター5席）
■平均予算／15,000円（お飲み物込み）

Japanese food.

SUKIYAKI
すき焼き

すき焼 八木

歴史あるお店で味わう極上の和牛。「八木流」のすき焼きを堪能したい。

厳選された最高級の和牛を贅沢に使い、代々女将だけに伝えられる秘伝のタレで調理されたすき焼きは絶品。座敷にて女将たちが世話をしてくれる「八木流」のもてなしと、こだわりの肉の美味さを噛みしめたい。登録有形文化財に指定されている、趣ある木造建築も大きな見どころ。

お店のこだわり　八木のすき焼き（一人前）

おすすめメニュー　¥4,000（税別）

2名様からご予約承ります。　クレジットカードのご利用はできません。

新発田市中央町3-11-10　TEL.0254-22-2233
■営業時間／12:00～22:00
■定休日／不定休　■席数／62席（個室あり）
■平均予算／7,000円（お飲み物込み）

Japanese food.

YAKITORI
やきとり

やきとり・若鶏料理 鳥はし

変わり種やきとりのまさしく元祖。ここにしかない一串を味わいたい。

毎日一本一本手打ちされる国産若鶏を使ったやきとりを筆頭に、創業以来不動の人気を誇る「にんにくつけ焼き」と「とり団子」が評判の居酒屋。安さと旨さを追求した、ここでしか食べられないお店の2枚看板は、ぜひ一度味わっていただきたい一串。

お店のこだわり　にんにくつけ焼き・とり団子

おすすめメニュー　各1本 ¥110（税別）

1名様からご予約承ります。　クレジットカードのご利用が可能です。

新発田市中央町4-6-14　TEL.0254-22-1631
■営業時間／17:00～23:00（LO22:30）
■定休日／日曜、祝日　■席数／50席
■平均予算／3,000円（お飲み物込み）

Japanese food.

YAKINIKU
焼肉

焼肉　精香苑

選び抜かれた上質なブランド和牛を、気取らずに楽しむなら焼肉で。

日本各地の厳選された銘柄牛が、リーズナブルな価格で楽しめる焼肉専門店。主に未経産の雌和牛にこだわって提供しており、肉の旨味と柔らかさは折り紙付き。当然ながら、その味わいも別格だ。自家製の特製ダレと、多彩な一品料理も人気の秘密。

お店のこだわり　和牛ロース ¥1,100（税別）　上タン塩 ¥1,240（税別）

おすすめメニュー

1名様からご予約承ります。　クレジットカードのご利用が可能です。

新発田市中央町3-12-13　TEL.0254-26-0760
■営業時間／11:30～15:00（L014:30）、17:00～24:00（L023:00）
■定休日／月曜（月曜が祝日の場合は翌火曜）※ランチ営業については要確認
■席数／90席　■平均予算／6,000円（お飲み物込み）

Japanese food.

KAISEKI
会席

ついしん手紙

ちょっと足を延ばしてでも訪れたい、新潟の旬を盛り込んだ美食の名店。

「くずし割烹」という斬新なスタイルで、本格的な日本料理をカジュアルに愉しませてくれる名店。大胆かつ繊細な味付けはもちろん、盛り付けの隅々まで丁寧な仕事が施された料理は目にも美しく、訪れるゲストたちを魅了する。

お店のこだわり　スペシャル御膳（要予約）

おすすめメニュー　¥5,000（税別）

1名様からご予約承ります。　クレジットカードのご利用が可能です。

新発田市中央町3-5-7　TEL.0254-21-2950
■営業時間／11:45～13:30（LO）、18:00～21:15（LO）
■定休日／日曜、第3月曜　■席数／46席
■平均予算／6,000円（お飲み物込み）