Japanese food

SUSHI
寿司

“寿司”，是日餐中极具代表性的美味。寿司醋饭100%选用新潟引以为豪的越光米，寿司顶上的盖片精选新潟当地捕获的顶级鲜美海味。细品此时此地独一无二的寿司，妙不可言。

Japanese food

SUKIYAKI
寿喜烧

寿喜烧，是日本独有的肉菜佳肴之一。在热腾腾的铁锅中铺上各式蔬菜，上面码齐鲜嫩诱人的霜降和牛肉。蘸汁是祖传秘方，牛肉入口即化口感无敌。新发田的寿喜烧，可谓是不可不尝的逸品。

Japanese food

YAKITORI
烤鸡串

店内弥漫着香气四溢的薄烟，在欢快热闹的气氛中品尝“烤鸡串”乐在其中。所有的肉串，都是每天一串一串被熟练地串起，在完美的烤炙火候、技巧下提供给顾客的。味道自不必说，地气十足的居酒屋的亲民氛围也令人流连忘返，美味实惠的餐宴大可纵情欢悦。

Japanese food

YAKINIKU
烤肉

由来已久的和牛热潮，使日式烤肉的人气飘洋过海。独特的日本吃法是自己动手明火直接烤好，加蘸汁热乎乎吃下。以新潟和牛为主、严选了各名牌和牛肉的肉质醇香嫩滑让您大快朵颐，就是日本烤肉最大的妙趣。

Japanese food

KAISEKI
会席

如果想一品日本菜的博大精深，就要去体验一下“会食”了。生鱼片、烤物、天妇罗等应季食材做出的每一道佳肴，按顺序一道一道地上，细细品。佳肴中富含四季之韵，能领略到古城新发田的风情与日餐的饮食文化底蕴。

新発田 美食めぐり。

新发田美食探巡

SHIBATA BISHOKU MEGURI

幸福时光就在这里。

做法

请向感兴趣的
餐厅预约。
也可让旅馆
前台代为预约。

从各自的旅馆到预约餐厅
使用出租车。

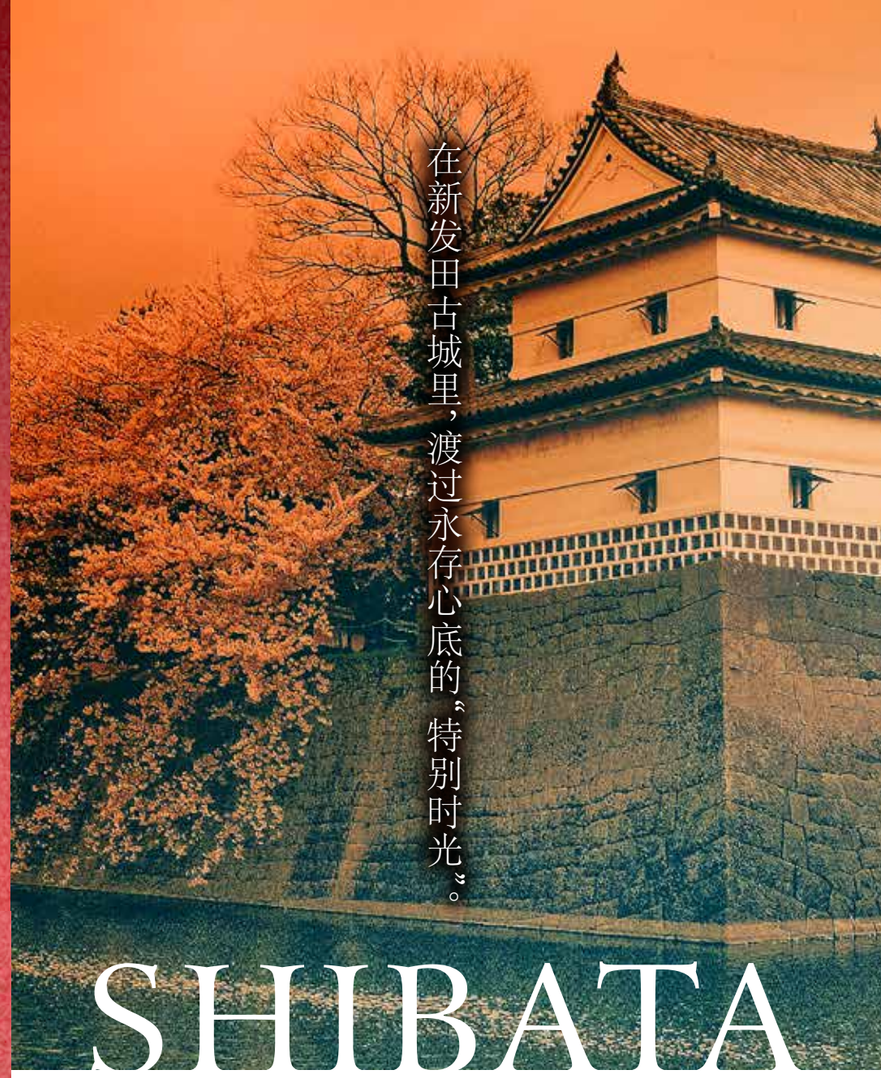
进餐后
也使用出租车
从餐厅返回各自的旅馆。

※各旅馆、餐厅都可以帮您叫出租车(出租车费需自理)。

住宿地点

【制作/发行】新发田市招客促进协议会/2020年3月发行
【协力】mypl新发田

WEB
信息在此



在新发田古城里，渡过永存心底的“特别时光”。

SHIBATA
新発田市 CITY

历史悠久拥有古城楼的
“城下町”——新发田
漫步风情洋溢的街道，定
会有许多美丽的邂逅。
请静心品尝拥有悠远历史
传统古城的名店佳肴。
让我们一起踏上巡访新发
田的美食之旅吧！

在新道·挂藏慢品日本味道

新道·挂藏，是新潟县北部最大的繁华街。这里自古以来就作为周围地区的社交场所而受到人们的喜爱，现在也有栉比鳞次的居酒屋、酒吧、酒亭等多种饮食店。在这里可以尽情地享受到新发田的饮食、文化，旅途中在此渡过的特别时光，一定会让您终身难忘。

◆新道·挂藏区域地图

新道·挂藏的历史

新道诞生于明治初期(1877年)新发田城的三丸堀转售民间之时，护城河填平后新建的道路两旁餐馆林立，继而发展成为娱乐的“欢乐街”。与此同时也诞生了拥有艺伎屋的街道，那就是挂藏。古风意趣盎然的新道·挂藏内，近年恢复了各街道的旧名称，作为将传承后世的传统文化场所备受瞩目。

Japanese food.

SUSHI
寿司

寿司 登喜和

完美的最大可能地展现了食材之魅力，独一无二的新潟美味寿司店。令您口福不浅。

只精心选用严格挑选的新潟当地现捕的海味，加上手法用心、技法纯熟，使每只寿司都鲜美诱人，极其可口。店内寿司风味绝佳自不必说，服务、气氛等都评价颇高。越过桌台看到眼前挥洒自如的寿司匠人风采尽展，就像是在观赏一场精彩的现场演出，令人如痴如醉。

精品 推荐菜式

菜肴与握寿司(共20种)　10000日元（不含税）

1名起即可预约。信用卡可。

新发田市中央町3-7-8　TEL. 0254-22-3358(需预约)
■营业时间 / 12:00～13:30(最后点餐13:30)、18:00～21:30(最后点餐21:30)
■店休日 / 周一　■席数 / 14座(桌台吧位9座、包间吧位5座)
■平均预算 / 15000日元(含饮品)

Japanese food.

SUKIYAKI
寿喜烧

寿喜烧 八木

品味历史悠久老字号　风味极佳的和牛肉。　一品八木风格的寿喜烧。

毫不吝啬大手笔地使用最高级的精选和牛肉，代代只传掌门“女将”的祖传秘方蘸汁使寿喜烧风味超群，堪称绝品。宴席间女将老板们贴心的八木风格服务，让每个人都倍感宾至如归。此外，被指定为“入选有形文化遗产”的店铺木造建筑，风姿绰约动人心弦。

精品 推荐菜式

八木的寿喜烧(1人量)　4000日元（不含税）

2名起即可预约。信用卡无法使用。

新发田市中央町3-11-10　TEL. 0254-22-2233
■营业时间 / 12:00～22:00
■店休日 / 不定期休息　■席数 / 62座(有包间)
■平均预算 / 7000日元(含饮品)

Japanese food.

YAKITORI
烤鸡串

烤鸡串·嫩鸡料理 鸟桥

堪称异类食材烤鸡串的始祖。　此店独家绝妙口味的串烧，不可不尝。

居酒屋每天一串串手串而起的串烧好评如潮，日本国产小鸡肉串打头，自开创以来“蒜汁串”“鸡团子串”就人气常驻，成为店内引以为豪的主打招牌。既便宜又可口的两大追求目标使得本店的串烧卓立不群，特别是独有的“蒜汁串”“鸡团子串”，一定要一尝为快。

精品 推荐菜式

蒜汁串·鸡团子串 1串　110日元（不含税）

1名起即可预约。信用卡可。

新发田市中央町4-6-14　TEL. 0254-22-1631
■营业时间 / 17:00～23:00(最后点餐22: 30)
■店休日 / 周日、节假日　■席数 / 50座
■平均预算 / 3000日元(含饮品)

Japanese food.

YAKINIKU
烤肉

烤肉 精香苑

千挑万选品质上乘的名牌和牛肉，敞开尽兴品味。真是好吃不过烤肉。

这家烤肉专店虽然精用从日本各地严选出的有名和牛肉，但价格亲民实惠。提供给客人的牛肉以未产子母牛肉为主，质量有绝对保障。肉质精致考究，因而细嫩喷香。自家调的特制蘸汁，多彩可口的单品菜肴，亦是大受欢迎的一大秘方。

精品 推荐菜式

和牛脊肉　1,100日元（不含税）　高级盐牛舌　1,100日元（不含税）

1名起即可预约。信用卡可。

新发田市中央町3-12-13　TEL. 0254-26-0760
■营业时间 / 11:30～15:00(最后点餐14:30)、17:00～24:00(最后点餐23:00)
■店休日 / 周一(周一逢节假日则顺延到第二天的周二)※午间套餐的有否需要确认
■席数 / 90座　■平均预算 / 6000日元(含饮品)

Japanese food.

KAISEKI
会席

追伸书信

哪怕路途远些，也想一品为快　饱含新潟应季之鲜的美食名店。

这是家以“新创割烹”这一崭新理念展示出地道日餐魅力的名店，在轻松愉快气氛中品味本为高级庄严的割烹饮食文化。菜肴味道即大胆又纤细，摆盘也用心至极、一丝不苟，养眼又可口的一道道精心烹制的料理，倾倒每个专程探访而来的客人。

精品 推荐菜式

特别御膳(需预约)　5000日元（不含税）

1名起即可预约。信用卡可。

新发田市中央町3-5-7　TEL. 0254-21-2950
■营业时间 / 11:45～13:30(最后点餐)、18: 00～21:15(最后点餐)
■店休日 / 周日、每月第3个周一　■席数 / 46座
■平均预算 / 6000日元(含饮品)