せっかく港に来たなら一泊して酒場にも足を伸ばそう。 その日獲れた新鮮な魚はもちろん、地の食材や名物料理などうまいもんがいっぱいだ。 料理にぴったりの地酒だってある。地元の人たちと盃を傾けながら語り合うのも楽しい。 また訪れたくなる素敵な出会いがきっとそこにある。



季節の素材と地ものを使った和と洋の創作料理を味わえる。 多くの人が注文する肉じゃがは豚の角煮でつくり、とろけるような柔らかさとやさしい味にほっとする。今治名物の鯛飯や 鯛茶漬けも絶品で、パスタやサザエのクリーム煮など子ども や女性好みのメニューも見逃せない。



尾道の地魚や野菜を食べるならここ。塩焼き、天ぷら、煮付 けをはじめ、バーニャカウダやアヒージョなど素材の持ち味を 生かした多彩なメニューを味わえる。人気のお造りの盛り合 わせはその日仕入れた地魚5、6種が入り、うま味と新鮮さに 感動。お酒の種類も豊富。



地元の食材を使った旬の味を楽しめる。毎朝届けられる阿 波尾鶏は焼いても揚げてもコクと甘みがありとっても美味。10 月頃から春前まではアオリイカの旬で、肉厚で甘い身にうなら される。ジューシーな岩ガキ、日帰りカツオ、伊勢エビなど季節 ごとに出会える海の幸も楽しみ。

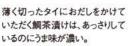
心ろく [今治港]







広々とした店内。フレンチ、和食を修行したご 主人が創作する新作メニューが続々登場。



愛媛県今治市泉川町2-4-1 TEL/0898-34-7878 営業時間/17:30~23:00 定休日/月曜日



店の目の前は渡船乗り場。窓から

見える尾道水道の夜景がきれい。

広島県尾道市土堂1-11-16

営業時間/17:00~23:30

(ラストオーダー23:00)

定休日/月曜日

カウンター、座敷、個室がある。

TEL/0848-29-4109

アヒージョは季節によって広島カキやタコなど 具材が変わるのが楽しみ。





香ばしく揚げた阿波尾鶏と肉厚の椎茸 のうまみが広がる「阿波尾鶏としいたけ 侍の揚げおろし煮」。



サーフィン好きのご主人が 腕をふるう。昼は定食、夜 もお酒だけでなくガッツリ食 事を味わえる。

徳島県海部郡美波町奥河内字寺前122 TEL/0884-77-3528 営業時間/11:30~14:00、17:30~21:00 定休日/水・第2土曜日

旅の夜は、旨い魚と旨い酒で乾杯! らの居酒屋



明石の地野菜を中心に、ご主人自ら仕入れるこだわり野菜と 明石の魚を使ったうまい料理に出会える。目新しい野菜も多 く、素材のもつ甘みや食感、美しさに感動。魚料理も格別で、 明石の昼網で獲れたタコは身が引き締まり、おいしいの一 言。自家製の果実酢ドリンクもおすすめ。

ー (はじめ) [明石港]

ー番おいしい時期の 野菜とブリブリのタコを 堪能できる「旬野菜と たこの天ぶら」。サクサ クで香ばしい。



魚は毎日魚の棚商店街で仕 入れるから新鮮そのもの。甘辛 く煮た「鯛の荒炊き」のやさしい 味にほっとする。



入口に並ぶ野菜が目印。お店 とお客様との距離も近く、温も りを感じる。



兵庫県明石市桜町13-10 TEL/078-912-3760 営業時間/17:00~22:00(ラストオーダー21:00) 定休日/不定休