

参加店のご案内

1人前

全店 **3,000円**(税別)


◆全店舗**無料駐車場**有り

要予約

※土・日・祭日は大変混雑しますので、早目のご予約をお願いします。

※また、うにの漁は天候により左右されます。

※営業時間は各参加店違いますので、ご確認ください。

※  ミニうに丼有り

交通アクセス



電車(JR&肥薩おれんじ鉄道)ご利用の方

※新幹線及び肥薩おれんじ鉄道ご利用の時間

博多	約2時間	阿久根
熊本	約1時間10分	
鹿児島	約1時間	

車でお越しの方

※自動車専用道路ご利用の時間

鹿児島	1時間10分	阿久根		
宮崎	1時間50分		鹿児島	1時間10分
長崎	3時間10分		牛深	1時間25分
熊本	35分		津奈木	1時間
福岡	1時間55分			



1 ひさご旅館 宿泊可

☎0996-72-1010 (港町30)

営 (昼)11:00~14:00【オーダーストップ 13:00】

休 火曜日

内容 うに丼、刺身、みそ汁、魚のフライ
ブリの照焼、酢の物、デザート、香物
◎宿泊/1泊2食(2名1室1名料金)8,800円から(税込)
〈うに丼付会席〉

2 漁師がやっている店 **ドライブイン 潮騒**

☎0996-75-0193 (脇本10298-1)

営 11:00~21:00

休 不定休金曜日 (GW中無休)

内容 うに丼、刺身盛、日替り味噌汁

**必ず予約をお願い致します。
特にGW中、予約以外は対応不可。**

3 市場食堂 **ぶえんかん**

☎0996-73-2211 (晴海町4)

営 (昼のみ)11:00~14:30【オーダーストップ】

休 毎週水曜日

内容 うに丼、みそ汁、小鉢2種類、フルーツ、サラダ付

予約対応不可 当日客のみの対応となります。
うに丼には限りがございますので、ご了承下さい。

4 鮓屋 **太郎寿司**

☎0996-72-0011 (琴平町65)

営 10:00~22:00【オーダーストップ 21:00】

休 不定休 月2回 (GW中無休)

内容 うに丼(ご飯は寿司飯)、吸物が赤だし、小鉢、
うにの茶碗蒸し、香の物
※うに丼を軍艦巻き、1日限定10食の
うにの天井にも変更できます。

5 味亭 **にぎわい**

☎0996-73-4437 (大丸町3-1)

営 (昼)11:00~14:00【オーダーストップ 13:30】

(夜)17:00~21:30【オーダーストップ 21:00】

休 毎週月曜日 (GW中無休)

内容 うに丼、汁物、小鉢、海鮮サラダ、香の物

6 御食事処 **海鮮料理 いらっしゃいませ**

☎090-1086-4223・0996-73-2979 (大丸町62)

営 (昼の部)11:30~13:00位まで【予約】

(夜の部)17:00~ 【うに定食有り】

休 毎週月曜日(予約相談可)

内容 うに丼、汁付(吸物)、小鉢、香物
ミニうに丼出来ます。吸物付
酒のつまみにうにだけでもOKです。
※予約して下さい

7 みなとれすとらん **らぼんじょるね**

☎0996-73-3112 (波留6113-19)

営 (昼)11:30~15:00【ラストオーダー14:00】

(夜)17:30~22:00【ラストオーダー21:00】

休 不定休 (GW中無休)

内容 阿久根風石焼うに丼、サラダ、デザート、
コーヒー付
※その他、うにの料理多数あります。

8 宴会・仕出し・季節の会席 **竹馬の友**

☎0996-72-0888 (港町96)

営 (昼)11:00~14:00【オーダーストップ 13:30】

(夜)17:30~21:00【オーダーストップ 20:30】

休 不定休 (GW中無休)

内容 うに丼、蓋物、刺身、みそ汁、小鉢、酢の物、
デザート

9 和食処 **まきや**

☎0996-72-2571 (鶴見町199)

営 (昼)11:30~14:00【オーダーストップ 13:30】

(夜)17:30~21:30【オーダーストップ 20:30】

休 不定休 (GW中無休)

内容 うに丼、みそ汁、小鉢、香の物
※ミニうに丼定食、一品料理等あります。

10 レストラン **望海**

☎0996-74-0833 (大川9313)

営 11:00~21:00【オーダーストップ 20:30】

休 毎週水曜日 (GW中無休)

内容 うに丼、刺身、みそ汁、小鉢、漬物

11 道の駅「阿久根」

☎0996-74-1400 (大川4816-6)

営 (物産)9:00~18:00

(食事処)10:30~17:00【オーダーストップ】

休 12/31、1/1 (GW中無休)

内容 うに丼、吸物、小鉢

12 焼肉 **ひこさん**

☎0996-72-4803 (大丸町7)

営 17:00~0:00【ラストオーダー 23:15】

※予約のみ昼承ります。

休 不定休 (GW中無休)

内容 ウニ丼、カルビ、タン、ワカメスープが味噌汁
「ウニとカルビ、ウニとタンの
新感覚をお楽しみ下さい」

阿久根のうに「ムラサキウニ」の紹介

ムラサキウニは、東シナ海の豊かな磯で実る海藻を食べて育ちます。3月から5月にかけて旬を迎え、身は小ぶりですが、深い味わいと甘味が特徴です。

全国の水産業者からも「南国の鹿児島にこんなおいしい「ウニ」があるなんて」と、驚かれる逸品です。

うに丼に使用する生うには、よく見受けられる形を整えた板付けのうににより、トロツとしているのが特徴です。阿久根のうにのそのままの味をご賞味ください。

お問い合わせ

阿久根市観光連盟

TEL 0996-72-3646