

参加店のご案内

1人前

全店 **2,800円**(税込)


◆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

1 栄屋旅館 お食事処 わさび亭 宿泊可

☎0996-72-1431 (大丸町94)

営 (昼)11:00~14:00【オーダーストップ 13:00】
(夜)17:00~20:00【オーダーストップ 19:00】
休 月曜日(GW中無休)

内容 うに丼、吸物、刺身、小鉢、変り皿、香物
◎宿泊/1泊2食(2名1室1名料金)8,790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 麺屋 しげぞう 阿久根店

☎0996-72-7027 (赤瀬川13047)

営 (昼)11:30~14:00【オーダーストップ】
(夜)17:30~22:30【オーダーストップ】
休 不定休

内容 ・単品うに丼(うに80g、ご飯、みそ汁、小鉢)
・ミニうに丼御膳(うに40g、鶏唐、小鉢3種
刺身、みそ汁、デザート、ワンリンク付)

4 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

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、ご了承ください。

5 鮭屋 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
※うに丼を車艦巻き、1日限定10食の
うにの天井にも変更できます。

6 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

7 御食事処 海鮮料理 いらっしやいませ

☎0996-73-2979 (大丸町62)

営 (夜のみ)17:00~深夜1:00
休 毎週月曜日(予約相談可)

内容 うに丼、造り(青物)、小鉢、吸物
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。
※造りの青物は変わる場合があります

8 みなとれすとらん らぼんじよるね

☎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。

9 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)17:30~22:00【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

10 和食処 まきや

☎0996-72-2571 (鶴見町199)

営 (夜のみ)17:30~21:30【オーダーストップ 21:00】
休 毎週日曜日

内容 うに丼、みそ汁、サラダ、香の物

11 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

12 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、漬物

13 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】
※予約のみ屋承ります。

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」

交通アクセス

あくね 阿久根 鹿児島県

■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	阿久根
鹿児島	約1時間	阿久根

■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	阿久根
長崎	3時間10分	牛深	1時間25分	阿久根
熊本	35分	津奈木	1時間	阿久根
福岡	1時間55分	津奈木	1時間	阿久根



お問い合わせ
阿久根市観光連盟
「阿久根まちの駅」
TEL 0996-72-3646

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。

