

3 割烹 栄亭



庭に鯉が泳ぐ広間でゆったりとランチ

“店の起源は大正4年”町の移ろいを見守りながら見附に店を構え100年。四季折々の庭や、池の中を優雅に泳ぐ鯉を眺めながらその時々のお味をご堪能下さい。“鮮度に優る美味しさは無し”新鮮な魚介類を素材に、丹精込めて調理してお待ちしております。

☎ 見附市新町1-11-9 駐車場あり 営業 11:00～22:00 休 不定休
☎ 0258-62-0055 ☎ 昼 1,575円～ 夜 3,675円～

※御料理の価格はいろいろと御相談させていただきます。 前日までに要予約

4 グランドール四季亭



水のせせらぐ落ち着いた雰囲気のある館内

水が流れ、和風情緒をかもし出す館内は、日本建築の技と心を生かした安らぎの空間。きめ細やかな心配りと四季折々のお料理でお客様をおもてなし致します。時には華やかに、時には端正に、お気軽な御食会からパーティ等、それぞれの場に相応しいご提案をいたします。どうぞ、お気軽にご相談下さい。

☎ 見附市新町2-7-10 駐車場あり 営業 11:00～22:00 休 不定休
☎ 0258-63-5135 <http://www.sikitei.co.jp>

☎ 昼 2,000円～ 夜 4,000円～(ご予算相談下さい)

※前日までに要予約

見附は料亭のまち

見附には多くの料亭があり、それぞれ四季折々の料理を落ち着いた空間で提供しています。見附は豊かな山々の恵みや日本海の幸などに恵まれ、そこに職人の技が加わることで見附独自の味が生まれています。数寄も高くないことから、その味は広く市民にも愛されています。



産業とともに発展してきた見附の料亭

昭和初期の今町地区には船着き場があり、米の集積場として多くの商人が蒸気船に乗って訪れていました。戦後には江戸時代に始まった織物産業がニツトへと発展し、見附は繊維関係の商人たちで賑わうようになりました。そうした全国から訪れる舌の肥えた商人を満足させるため、見附の料亭はその味を磨き続け、見附を訪れる人々を喜ばせてきました。その味が脈々と今に受け継がれ、多くの店で洗練された料理が提供されています。



- ◆ 発行／見附の観光PRプロジェクト
- ◆ 問合せ／見附市観光物産協会(事務局:見附市産業振興課内)
見附市昭和町2丁目1番1号 TEL0258-62-1700

見附

M I T S U K E

洗練された料理を味わう



1 割烹 太田家



四季の彩りでおもてなし

大正初期に創業した老舗料亭。舌の肥えた人々を満足させてきた初代考案の秘伝の味は、代々引き継がれ現在4代目。厳選された地元食材と旬の素材を活かした渾身の料理の数々。伝統の味を是非ご賞味下さい。

☎ 見附市新町1-8-4 駐車場あり 営業 11:00～ 夜 ～22:00 休 不定休
☎ 0258-62-0120 <http://www.ootaya.net/>

☎ 昼 料亭ランチ2,625円～ 夜 宴席5,250円(席・サ込)～

※要予約

2 割烹 角屋



ご主人の特技はクラシックギター。
お願いすれば生演奏を聴けるかも。

食べたいものがここにある。緑提灯の店

とれたての旬の野菜・鮮魚など、こだわりの地元食材で心に響く美味をご提供。気のおけない仲間と気軽にご利用いただけるカウンターコーナーも25年目。ランチ・晩酌等お気軽にお立ち寄りください。

☎ 見附市新町1-10-14 駐車場あり
☎ 平日11:00～14:00 / 17:00～23:30

日曜17:00～21:30(ランチも予約承ります)

☎ 不定休 ☎ 0258-62-0125 <http://www.16.ocn.ne.jp/~k-kadoya/>

☎ ランチ 850円～ ディナー1,500円～ ご予算に合わせて承ります。

※当日予約、急なご来店にも対応いたします。(お急ぎの方はTELでご確認下さい。)