GO-PROJECT
がんばるおおよど！お店応援プロジェクト

第4弾

お店自慢メニューと商品

配達OK　持帰OK　キャッシュレス対応OK　WEBサイトあり　Facebookあり　Instagramあり

05 吉野大淀 魅力発信 レストラン ときん

ヤマトポークカツ丼 ¥900(税込)：柔らかくコクのある味わい

モーツアルトを聴いて育った「ヤマトクラシックポーク」を使ったメニューが人気。「ヤマトポークカツ丼」は、さっくりあがったカツと出汁のきいたふわとろ卵が絶妙。添えられた旬の野菜の天ぷらや漬物も、すべて自家製です。

☎ 0747-54-5364　大淀町芦原536−1
［営］7:00〜17:00　［休］火曜・第3水曜

06 手打うどん まるいち

エビフライ定食(ミニうどん付き) ¥1,300(税別)、単品 ¥800(税別)

素材にこだわった、自家製うどん・そばのお店。毎日丁寧にひく出汁は、鰹と昆布の旨味がつまった上品な味わい。
大きな有頭エビを使ったメニューも人気。注文が入ってから衣をつけ揚げる「エビフライ」は、サクサクぷりぷり絶品。

☎ 0747-52-6026　大淀町桧垣本1032−2
［営］11:00〜19:00　［休］金曜

07 鳥 欽

せせり、ネギ間、手羽先（焼き)1本 ¥150、(生)1本 ¥100 (税別)
こころの道、背肝（焼き)1本 ¥400、(生)1本 ¥300 (税別)

新鮮な朝引き鶏が楽しめる、炭火焼き鳥のお店。おすすめは、弾力があり、噛むほどに旨味広がる「せせり」。鶏を知り尽くした大将が厳選した「こころの道(心臓の管)」や「背肝」など希少部位も。人気の唐揚げや揚げパンもぜひ。

☎ 0747-52-8866　大淀町桧垣本1105
［営］17:00〜22:00　［休］日曜　※生物は10:00〜販売、焼き物は17:00〜

08 割烹 三笠

おせち 三段重 ¥29,000、二段重 ¥22,000
一段重 ¥18,000、お正月オードブル ¥17,000 (すべて税込)

伊勢エビや煮アワビなどの縁起物はもちろん、ホタテのウニ焼きやローストビーフなど 職人が一品一品丁寧に手づくりしています。ご予約はお早めに(12/20まで)。大淀町プレミアム商品券、Go To Eatお食事券ご利用できます。

☎ 0747-52-2562　大淀町下渕151−1
［営］11:30〜21:00　［休］火曜

09 café&kitchen やまぶき

ローストビーフランチ(サラダ・スープ・ライス付き) ¥1,280(税別)

自慢の「自家製ローストビーフ」は、町内の和牛専門店から仕入れたサーロインを使用。低温でじっくり仕上げることで旨味が深まり、しっとりとしたロあたりに。野菜の多くは自家栽培、手づくりと素材にこだわった一皿をぜひ。

☎ 0747-52-2666　大淀町桧垣本1249

10 中華料理 来来飯店

チャンポン定食 ¥750(税別)：プラス200円で麺大盛りに
ランチメニューでお楽しみいただけます(11:00〜14:00まで)。

具だくさんでボリュームたっぷりの「チャンポン」は、女性にも人気。いか、えび、豚肉、キャベツ、にんじん、玉ねぎなど具材は約10種類。まろやかでコクのある塩ベースのスープに、炒め野菜の香ばしさがふわりと広がります。

☎ 0747-52-7717　大淀町下渕42-1

11 Crosspot

チキンマサラカレー(サラダ付) ¥900(税込)　ドリンクセットあり

自家製ホットドッグと自家焙煎珈琲が楽しめるお店。独自のスパイス調合で作る「チキンマサラカレー」も人気。国産鶏もも肉、有機トマトピューレ、よつ葉バターを贅沢に使用したカレーは、スパイスの華やかな香りが楽しめます。

☎ 0746-32-1308　大淀町北野60−1

12 中華料理 楽 鳳

もつラーメン ¥800(税込)：牛の第4胃を使った濃厚もつラーメン

人気メニュー「もつラーメン」は、新鮮な国産牛もつ(アカセン)を楽しめる一杯。トロトロになるまで弱火でじっくり煮込んだ牛もつは、噛みしめるほどコクと旨みが広がります。
一度食べたらクセになる味わいをぜひ。

☎ 0746-32-1114　大淀町新野190-1 サンシャイン吉野101