



アウトレット近くの
本格イタリアン

サンマルコ

お洒落な一軒家の洋館の明るい雰囲気の中で味わえるランチは、パスタ、肉、魚から選べ、手作りドルチェもついて大満足。東京はもちろん、欧州を回って味の研究を重ねたという店主による、地元野菜をふんだんに使ったメニューが味わえます。

住 阿見町若栗3409-2
☎ 029-889-8777
営 11:00~15:00 (LO14:30)
休 水曜日・第3木曜日 **駐** 12台
予算 ランチ:900円~
MAP P.35-3D(No. 3)

店主の一言

通常のランチは、日・祭日もお楽しみいただけます

こちらもおススメ



ワタリガニのパスタ

常連さんに大人気のワタリガニのパスタは、追加料金でランチでも楽しめます。



真鯛のグリル バルサミコソース

店主が得意とする魚料理は、ソースが自慢。お箸でもお召上がり頂けます。



イチオシメニュー

ランチコース

前菜の盛り合わせ、選べるパスタに自家製ドルチェとドリンクがついた人気のコースは、デザートが嬉しい。

生パスタが人気の一軒家イタリアン

ボノパスタ

ロマンティックなインテリアの中で自家製生パスタ & ドルチェをいただける人気のイタリアン。粉、水、奥久慈卵だけを使って作った生パスタは、もちもちした食感がクセになりそう。お得なセットメニューやパーティープランも充実しています。

住 阿見町西郷3-1-5
☎ 029-891-2333
営 11:00~23:00
(ランチLO 17:00)(ディナーLO 22:00)
休 無休 **駐** 25台
予算 ランチ:1000円~
ディナー:1500円~
MAP P.35-3B(No. 4)



こちらもおススメ



ドルチェ 盛り合わせ

誕生日や記念日にぴったりのドルチェの盛り合わせ。思わず歓声があがりそう。

豊富な洋食メニューと 衣の食感を楽しむとんかつ とんかつ つかもと



海老フライとロースかつ

大きなエビが2本にロースかつ1枚のボリュームランチ。まずは衣の食感を楽しんでみて。日によってはフライが変わるのも楽しみの一つ

洋食の料理人であるシェフが作るトンかつは、毎日市場に行って、肉質を自分の目で確かめるといふこだわりよう。粗めのパン粉の、衣のツノが立ったサクサクした食感がポイントです。カレーチーズ焼ドリア風やポークステーキなど、とんかつ以外のメニューも充実しています。

住 阿見町阿見4666-3126 **☎** 029-888-1343 **営** 11:30~15:00 / 17:00~21:00
休 木曜日 **駐** 8台 **予算** お食事 810円~ **MAP** P.34-2C(No. 5)

店主の一言 ご予算に応じて宴会も承ります。

こちらもおススメ



カレーチーズ焼ドリア風

ロースかつにカレー、チーズをかけて焼き上げた、ボリューム自慢の一品。

ヒレとロースがチョイスできます。



ポークステーキ

ニンニクの風味がたまらない、ごはんが進むポークステーキは昼夜問わず人気のメニュー。

仲良し三姉妹が営む大人のカフェ

カフェ・ド・キッチン・カルケット

阿見町役場近くの1軒家カフェ。ランチは野菜を中心にしたお惣菜7~8種がつく、ヘルシーな日替わりが人気です。カフェタイムは、ふわふわのシフォンケーキ等、手作りケーキと淹れたての美味しいコーヒーでほっと一息。季節を感じさせるインテリアの数々にも注目です。

店主の一言 仲良し3姉妹でお待ちしています

住 阿見町中央3-3-10 **☎** 029-887-4708
営 11:30~18:30 **休** 土曜・日曜・祝日
駐 10台 **予算** ランチ:1,000円~ **MAP** P.35-3B(No. 6)

こちらもおススメ



シフォンケーキ

ふわふわ、しっとりの手作りシフォンケーキは季節のフルーツを添えて。



イチオシメニュー

日替わりランチ

黒米を混ぜ込んだごはんとお味噌汁、そして数々のお惣菜がついたバランスの良い一品。こだわりの食器も。(コーヒー・プチデザート付き)

こだわり店主がつくる、旨い本物の蕎麦

蕎麦処 梶の葉

〈そばところ かじのは〉

若いながらも、こだわりを持ち蕎麦づくりに打ち込む店主がつくるのは、のど越しの良い風味豊かな二八蕎麦。山形の製麺所から取り寄せた石臼挽きの蕎麦粉、千葉県小見川の有機の丸大豆しょうゆ、佐原の味噌を使ったかえし、すっきりとした香りと味わいを生む薄削りの鯉節でとった出汁など、最上級の素材にこだわっています。

住 阿見町中央6-1-1 **☎** 029-888-9677
営 火~金曜:11:30~14:30 / 土・日曜・祝日:11:30~14:30、18:00~19:45
休 月曜日(祝日は営業、翌日休)・隔週(第2・4)火曜日 **駐** 7台 **予算** 900円~ **MAP** P.35-3B(No. 7)

イチオシメニュー

お店一番の人気
特製たぬき
温玉のせ
880円



こちらもおススメ

つけけんちん 930円

茨城の郷土の味、つけけんちんも隠れた名物です。

そばに惚れ込み打ちこんだ、そば通も納得の味

常陸秋そば 信太の里

〈ひたちあきそば したのさと〉

地元生産農家から直接仕入れた常陸秋そばを独自の製法で自家精粉し、そばの香りがひきたつ一丸(夏は二八)そばに仕立てています。土浦の黒田藤次郎商店の厚削りを使用したつゆとのバランスも絶妙で、全国から蕎麦通が訪れるという人気も納得の一言。テーブル20席、カウンター4席で、金、土、日、祝日のみの営業なのでご注意ください。

住 阿見町若栗2765-4 **☎** 029-887-2508
営 11:00~14:00 **休** 月~木曜日
駐 10台 **予算** 600円~ **MAP** P.35-3C(No. 8)



イチオシメニュー

さくさく天ぶらの「天せいろ(1300円)」と阿見の野菜をふんだんに使った「けんちんそば」がイチオシ!

