

会合の味 **拉麺 みやび**



まるでやで深いコクとじっくり炊き出した旨味が特徴の豚骨スープをベースに、脂・味噌から選べる。とろける特製豚バラチャーシューとピリッとギムチはこだわりの自家製！

18:00~24:00 定休/火

まるでやで深いコクとじっくり炊き出した旨味が特徴の豚骨スープをベースに、脂・味噌から選べる。とろける特製豚バラチャーシューとピリッとギムチはこだわりの自家製！

18:00~24:00 定休/火

おでん **Bar IPPO**



卒業

地元の食材をふんだんに使用し、それぞれの個性を生かしながらかゆみの中で調和したおでんがメニュー。基本に忠実に、そして進化を続けるおでんの店。

18:00~24:00 定休/火

中華飯 **中華飯屋 maru**



卒業

若狭牛ミンチの麻婆豆腐は肉の旨味がたっぷり染み込んだ看板メニュー！地元産甘えびのカリブ漬きやもちもちジュシーな点心など、定番から創作まで本格中華が楽しめます。

18:00~23:00 定休/月

海鮮 **茶**



卒業

旬の地魚が味わえる店。新鮮なお刺身とオリジナルメニュー「山うにだし巻」がオススメ。日本酒は「越の露」「越前峠」等の地酒から県外の銘柄まで揃えてあります。

17:00~24:00 定休/水

串焼 **串焼 ござつあん**



卒業

国産産のミルフィーユ串や地元山形の幸を使った種類豊富な串揚げ。衣は米粉を使い、卵・小麦粉不使用。特製ソースと自家製タルタルでお扱いいっぱい食べてください。

17:00~23:00 定休/木

焼肉 **焼肉 しみけい**



卒業

お好み焼きを中心に、お肉や海鮮、地元の野菜を鉄板で美味しく調理。温玉のせネギ玉やもちもち大福焼きもオススメです。夫婦二人三脚でお店も鉄板もアツアツです！

18:00~23:00 定休/月

あわら温泉屋台村 **湯けむり横丁**

あわら温泉屋台村

みやび

090-2522-3214

IPP0

090-2098-1078

みやび

090-2375-6309

中華飯屋 maru

090-1637-1663

茶

080-1969-1611

茶

080-4257-3079

串焼 ござつあん

080-4257-3079

串焼 ござつあん

080-4257-3079

焼肉 しみけい

080-4257-3079

あわら温泉屋台村 湯けむり横丁

水洗トイレ

ユニバーサルデザイン

牛ホルモン焼 しゃん

090-2098-1078

しゃん

090-2375-6309

串焼 ござつあん

080-1969-1611

串焼 ござつあん

080-4257-3079

あわら温泉屋台村 湯けむり横丁

お問合せ 0776-77-1877 (あわら温泉のまち駅舎内) TEL.0776-77-1877

あわら温泉屋台村 湯けむり横丁

お問合せ 0776-77-1877 (あわら温泉のまち駅舎内) TEL.0776-77-1877

あわら温泉屋台村 湯けむり横丁

お問合せ 0776-77-1877 (あわら温泉のまち駅舎内) TEL.0776-77-1877

あわら温泉屋台村 湯けむり横丁

お問合せ 0776-77-1877 (あわら温泉のまち駅舎内) TEL.0776-77-1877

あわら温泉屋台村 湯けむり横丁

お問合せ 0776-77-1877 (あわら温泉のまち駅舎内) TEL.0776-77-1877

屋台村と楽しむ 絶品「湯」な料理は ハジメすべし!! 地元食材で好評 営業中!!



国産プリプリ牛ホルモンと、その美味しさを引き出す味噌タレに絶対の自信あり。自家農園で育てた新鮮野菜とともに目の鉄板で自分好みに原いてお召し上がりください。

17:00~24:00 定休/火

手羽先とひねりが着板のお店。醤油(テウ)で煮つけたジューシーな特製醤油タレでジューシーなばあ、あはかぶりください。が進むこと間違いなしです!

17:00~23:00 定休/月

ヤル気満々のアナタ、ちょっと迷ってる君 一緒に屋台村を盛り上げよう!!

お問合せ 0776-77-1877 あわら温泉のまち駅舎内「おしえる座」

屋台村を足がかりに、目指せ独立開業!! あわらに賑わいを作り出そう!!

お問合せ 0776-77-1877 あわら温泉のまち駅舎内「おしえる座」

屋台村卒業店

あわら温泉屋台村 **湯けむり横丁**

屋台村卒業店

あわら温泉屋台村 湯けむり横丁

あわら温泉屋台村 湯けむり横丁

あわら温泉屋台村 湯けむり横丁