



屋台の味 **拉麺 みやび**

まろやか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、塩・味噌から選べます。とろける特製豚バラチャーシューとピリッとキムチはこだわりの自家製！

18:00~24:00 定休/火



どす20 寿司

天然の生本まぐろが味わえる寿司店。若い店主が旬の地魚を中心に赤酢のシャリで握ります。さわらや甘エビ、金目鯛、まぐろのおはぎもオススメ。小ぶりな寿司と日本酒で粋な時間を。

17:00~24:00 定休/木



中華飯店 maru

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！地元産甘えびのカダイフ捲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



肴家 茶

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「山うにだし巻き」がオススメ。日本酒は「越の鷹」「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



串揚げ ごつつあん

国産豚のミルフィーユ串や地元山海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腹いっぱい食べてください。

17:00~23:00 定休/木



鉄板 しみ けい

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太麺焼きそばもオススメ。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



☎080-6368-1919



☎090-1637-1663



☎080-1969-1611



☎080-4257-3079



☎090-2098-1078



☎080-5851-4763



水洗トイレ



ユニバーサルデザイン



牛ホルモン焼 西やん

屋台村を楽しむ
秘訣「遅った時は
ハシゴすべし！」
地元食材で好評
営業中！！



湯巡忠四

国産プリプリ牛ホルモンと、その美味さを引き出す味噌ダ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前の鉄板で自分好みに焼いてお召し上がりください。

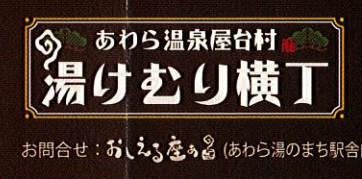
17:00~24:00 定休/火



餃子の森

福井ポークと地野菜の餡には若狭牛の脂身をブレンド。手包みする餃子は焼き目をパリッと仕上げ、カブリつけば豚と野菜の甘味とスパイスの香りが溢れてビールが止まらない！

18:00~23:30 定休/木



あわら温泉屋台村 **湯けむり横丁**

お問合せ：おしる座 (あわら湯のまち駅舎内) TEL.0776-77-1877

場所：あわら市温泉1丁目207
えちぜん鉄道あわら湯のまち駅前
あわら温泉湯のまち広場南側



天ぷら たかさか

地元の海の幸や旬の野菜を使ったオリジナル創作天ぷらのお店。名物は三国の甘えびやきんぴらごぼうのかき揚げ。味の染みた大根天やさといも天など変わり種もどうぞ。

17:00~24:00 定休/水



やきとり 金蔵

店主が串打ちをして炭火焼きにこだわる焼き鳥は、肉の鮮度と塩・タレにも自信あり。なめらかで濃厚なレバーは特にオススメです。ビールはもちろん、大野の日本酒も◎。

18:00~23:00 定休/月

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

