

WEST COURT AMAMI TEL: 0997-52-8080

ホテルウエストコート奄美
レストラン「さくらダイニング」

奄美パーク無料ゾーン
レストラン「ゆらん郷」

日替わりランチ 好評盛業中!

し〜まブログやってます
左のQRコードからアクセス

Hotel New Amami TEL: 0997-52-2000

客室181室
サウナ付大浴場有
2階 レストラン

ホテルニュー奄美
newamami.com

奄美レンタカー 55-2633
お泊りの方特別割引
空港乗捨てOK

※空港⇄奄美市内 特急連絡バス
ホテルウエストコート奄美 敷地内より
発着しております。

奄美サンプラザホテル TEL: 0997-53-5151

こころとこころのふれあい 政府登録ホテル 第570号

鹿児島天文館の姉妹ホテル
サンデイズイン鹿児島
〒892-0844
鹿児島市山之口町9-8
Tel: 099-227-5151
Fax: 099-227-4667

お得なNET予約はこちらから 25.5㎡ツインルーム 宿泊者専用サウナ付大浴場

SG 6,500 ⇒ 5,450~
TW 11,000 ⇒ 9,450~

奄美サンプラザホテル 検索

奄美市にある、ビジネスに便利なホテル

ホテル・レクストン 奄美セントラル
ご予約は 0997(52)7141

屋仁川通り徒歩1分

立地良し 無料Wifi
ビジネス 駐車場16台
安心価格 24時間ランドリー

ホテル・レクストン 奄美セントラル
2016.04.01 グランドオープン
コインランドリー併設

CITY HOTEL 奄美 0997-52-7222

海が見えるホテル

シングルルーム ¥3,465~
ツインルーム ¥8,400~
ダブルルーム ¥7,245~
(会員割引で)

駐車場・インターネット無料
パン・コーヒーサービス
各種カード利用OK

http://www.amami.info

宿たつや旅館 52-0260

素泊まり1泊1名様 ¥3,000 全5室

朝食パン・コーヒー・紅茶 無料サービス

http://www.amami.com/tatsuya/

すみ旅館 52-0557

素泊り2500円(古い部屋は2000円) 2食付5000円 食事は出前

24HシャワーOK 洗濯機無料 駐車場完備 LAN/Wi-Fi有

旅館 あづま家 52-0621

素泊り2500円 全室個室 無線LAN完備

MADE IN OKINAWA

爽快という、うまさ。

Orion

飲酒は20歳になってから。
飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳中の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。お酒は、おいしく、適量に。のんだあとはリサイクル

オリオンビール株式会社

ティーバード cafe **T-Bird** 52-3666

癒しの音楽と落ちつく空間で、ランチタイム¥700(コーヒー付)2種
映画やスポーツ観戦しながらバータイム ビール¥500 フード¥300~
サラダ・パスタ・ピザ他おまかせ料理+飲み放題付き¥3,000~(4人~3h)
パレー・ソフト等の打上げにご利用下さい(20人まで) (10-15, 18-22 日定休)

奄美観光ホテル **鯨石庵** 52-2221

鶏飯セット LINE@ 1,800円 始めました!>>

本鮪イクラ丼1,400円

焼肉 五苑 奄美屋仁川店 53-2983

生ビール190円 (込205円) 1,980円、2,680円、2,980円の3コース

食べ放題ございます。(金、土、日、祝日は除く)

中華村 天心 53-3472

おすすめセット ラーメン+(チャーハン/中華丼/天津丼) 770~850円

新メニュー 中華風「鶏飯」780円 名瀬郵便局隣 人気!! 晩酌セット(生ビール+料理2品) 1100円 11:00~21:30

焼肉の双味 52-3269

安心・安全をモットーに 黒毛和牛を主に提供しています

満月のお好み焼 53-2052

お持ち帰りできます。 AM11:30~AM2:30 駐車場有

大好評!! 黒豚ミックス いそべっち お好みランチドリンク付

味処 武蔵屋 52-4713

《昼》AM11:30~PM2:00迄 丼物、うどん、そば、日替り定食、セットメニュー

《夜》PM5:30~PM10:00迄 和食中心の居酒屋メニューとお食事でご来店をお待ちしています。

有楽縁 en 080-3999-4228 完全予約制

奄美では唯一、おまかせのみの料理で 完全予約制(18時~)の為、
一品づつ提供する創作寿司日本食店 贅沢な料理と時間を心ゆくまで楽しめます。
ここでしか出会えない ”縁”をお楽しみ下さい。

ヤングの夜を楽しむための一ロメモ

ヤング(屋仁川)通り
屋仁川沿いの名瀬旧港から続く飲食店が集まった歓楽街の通りです。
明治の末に現在の商店街あたりであった料亭などが集められてきたそうです。地元では愛着をこめ「ヤング」といいます。
2010年に100周年を迎えました。

粒味噌
ニガウリ等の炒め物に使ったり、焼いた魚や豚肉をまぶしてお茶うけやおにぎりの具として使います。

醤油
九州の醤油は甘いのですが奄美の醤油も甘口で、お刺身を食べる時にはお酢を少し入れることもあります。

塩
方言で「マシュ」。昔は海岸で海水を炊いて作っていましたが、ここ数年、昔ながらの製法が復活して好評です。

塩豚
豚は方言で「ワァ」。保存と脂を抜くために豚肉を塩漬けたものです。独特の風味があり、いろんな料理に使われます。

イユ(魚)
定番は赤ウルメ、沖縄ではグルクンといい、和名はタカサゴです。
空揚げで食べる事が多く、頭からバリバリと食べられます。
他にはカツオのお刺身や見た目カラフルですが新鮮なお魚がたくさんあります。

ニヤ(貝)
トピンニヤは南部ではテラダとも言い、甘くて美味しい貝で、「飛ぶ貝」という意味です。
カタンニヤはサザエで、「堅い貝」のこと。トゲがないのが特徴です。
夜光貝はバター炒めなどで。貝殻は昔から貝細工に使われるぐらいきれいな貝です。

ニガウリ料理
沖縄ではゴーヤと言われますが、奄美では一般的ではなくニガウリといいます。主に粒味噌を使って油いためにすることが多く、沖縄のゴーヤチャンプルとは一味違います。

鶏飯(けいはん)
代表的な郷土料理です。ご飯の上にとり身や錦糸卵・シイタケ・海苔・パパイヤの漬物などをのせ、地鶏のスープをタップリかけて食べます。
お店によってスープに特徴があります。色んなお店で食べ比べてみてください。

豚骨野菜(ワンホネヤセ)
豚の足やアバラを骨付きのまま煮て味をつけたものと、ツブキ(葉っぱの茎)やアザミ(葉の芯)・タケノコ・昆布等を炊いたものを盛り合わせたものです。豚肉は事前に脂をしっかり抜いているのでしつこくありません。野菜は繊維質たっぷりです。

油ソーメン
塩豚やキャベツ・ニラなどを炒めたものに茹でたソーメンをからめた料理です。

テナガエビ(タナガ)の唐揚げ
(写真)
M03:ひさ倉
M08:かずみ