

宿泊

WESTCOURT 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」
 ウエストコート奄美II
 2018年5月 OPEN!! 宿泊者専用サウナ付き





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
 奄美サンプラザホテル (最寄りバス停 港町バス停より徒歩0分)






ホテル・レクストン 奄美セントラル 0997(52)7141
 奄美市にある、ビジネスに便利なホテル
 屋仁川通り徒歩1分
 立地良し 無料Wifi
 ビジネス 無料Wifi
 安心価格 24時間ランドリー




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~
 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




たつや旅館 52-0260
 SINCE 1912
 素泊まり1泊1名様 ¥3,500 全5室
 朝食パン・コーヒー・紅茶 無料サービス
 http://www.amami.com/tatsuya/



旅館 あづま家 52-0621
 素泊り2500円 全室個室 無線LAN完備

商店街・飲み屋街の車両通行はご注意を
 商店街(MO6:名瀬中心街)および飲み屋街(MO7:名瀬飲食街)は道が細いだけでなく、右折禁止や一方通行の道が多いです。
 特に、飲み屋街である屋仁川通りはホテルウエストコート奄美の信号から一方通行となっています

が、周辺のホテル・民宿からのレンタカーが一方通行を逆走することも多いようです。
 また、お店を探すために路上駐車することは違反となるだけでなく、交通の妨げとなります。

商店街や飲み屋街でお店を探す場合などは、無理せず、周辺のコインパーキングなど有料駐車場に車を駐車させて、徒歩で行動したほうが安全です。

MADE IN OKINAWA
 爽快という、うまさ。



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

喫茶・お食事・レストラン

T-Bird cafe 52-3666
 ティーバード
 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~(夜チャージなし)
 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~2.5h)
 バレー・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)



鯨石庵 52-2221
 奄美観光ホテル
 鶏飯セット 1,800円
 本鮭イクラ丼1,400円




中華村 天心 53-3472
 中華2品セット!! 単品メニューの中から好きな料理2品
 選べます。(ライス、スープ、小皿付)1100円
 新メニュー 中華風「鶏飯」880円 人気!! 晩酌セット(生ビール+料理2品)1200円 11:00~21:30

焼肉の双味 52-3269
 安心・安全をモットーに
 美味しの焼き肉を提供しています!!

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11台
 大好評!! 鹿児島産黒豚ミックス 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
 奄美では数少ない、本格和食と鮨の創作料理店。
 コースご利用の際は、一品づつお出しするスタイル。
 コース料金 ¥4500~(飲物別)
 コースご利用の際、要予約(当日15:00迄)
 単品メニューもあり、鮨も一貫からオーダーできます。



ヤングの夜を楽しむための一ロメ
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使われるぐらいいきれいな貝です。

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、沖縄のゴーヤチヤンプルとは一味違います。

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、ツワブキ(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。

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

テナガエビ(タナガ)の唐揚げ
 (写真)
 M03:ひさ倉
 M08:かずみ




