

平戸市のお宿・飲食店
52軒も紹介

平戸和牛



産地だから
お得!



平戸
あら

うちわ
えび



年中おいしい 平戸 ごちそうガイド

ココ! 長崎県

生き
イカ



ちゃんぽん



くじら



海鮮丼



平戸
ひらめ



鯛茶漬



とれたて!



漁獲高は日本有数、とれたて新鮮!

平戸ひらめ

漁獲高は日本トップクラスを誇る平戸産のひらめ。1月中旬～3月末の天然モノはもちろん、長年の経験から生まれた養殖ひらめも、市場関係者に大評判!

毎年1月中旬
～3月末まで
平戸ひらめまつり

天然ひらめ漁の解禁に合わせ、市内の飲食店、宿でお得メニューを用意。

あまい!



脂をたっぷりかかえた冬場のひらめは、身がほんのり桜色。お刺身はもちろん、ひらめしゃぶしゃぶなら、より平戸ひらめが持つあまみと旨みを実感できます。

産地価格

一般的に高級魚として扱われるひらめですが、産地から離れるほど値段は上っていくもの。お得さはもちろん、鮮度、ボリュームにも自信あり!の平戸です。

飲食店で満喫!

平戸ひらめメニュー

▼平戸ひらめの薄造りを含む旬魚の盛合せのほか、平戸和牛のステーキ、うちわえびのお味噌汁など、平戸ならではの食材が一度に味わえる豪華メニュー



「いけす居食家大徳利」の旬平戸御膳 3500円

「豊鮨」のひらめ丼 2160円 ※養殖の時期は2808円



▶平戸ひらめはもちろん、旬魚のお造りもたっぷり!うちわえびの味噌汁も大碗で登場



「寿司・割烹宝」のひらめ握り 定食 1600円

▲8貫のひらめ握りに魚のあら汁付き。平戸ひらめの刺身定食も1600円で用意

「平戸市漁協旬鮮館」のひらめ丼 1500円

▼桜色の薄造りが花開く平戸市漁協の直営食堂の人気丼。ひらめの吸い物、日替わり小鉢付き



※天然ひらめは1月中旬～3月末の提供になります。
それ以外の期間は下記メニューを提供していない店舗もあります。

高タンパク&低脂肪で、ビタミンB1、B2、皮膚や粘膜を健康に保つナイアシンも多いヘルシー魚。さらに背びれ付近の「エンガワ」には美肌の元といわれるコラーゲンがたっぷり！

コラーゲン



でかい!



平戸近海は平戸の好物であるイワシの宝庫。それらをたっぷり食べて育つ平戸ひらめは、大きくて身も厚い。旬の時期には右のような5〜10キロサイズもバンバン揚がります。



「お食事処 とき里 平戸店」のひらめ御膳 1980円

▲器使いに定評のあるお食事処。平戸ひらめのお造りをはじめ、小鉢なども全て店主厳選の器を使用



「お食事処 よ志乃」のひらめ御膳 2322円

▲平戸ひらめはお造りの他、2貫の握りで用意。さらに天ぷらやちらし寿司、デザートまで付くもりもり内容



「囲炉裏料理 エビス亭」のひらめコース 5400円

▲天然ひらめの薄造り、しゃぶしゃぶに、握り等を含む全8品を用意。2名より要予約



「銀寿司」のひらめ握り(吸い物付) 1600円

▲平戸島の中央にある紐差教会から徒歩5分。握り8貫のほかひらめちらし寿司も同料金



「平戸西端 夢浪漫」のひらめ御膳 2160円～

▼お造りは美しい盛り付けはもちろん、その枚数の多さでも評判。平戸ひらめの姿造り(8640円～)もあり



「磯かつ」の平戸ひらめづくしコース 5940円

▼お造りの他にも、珍味類の小鉢が充実。しゃぶしゃぶや炭火での炙りは絶品!完全予約制、1日1組限定

お宿で満喫

平戸ひらめ三昧



旅館 田の浦温泉

多彩な創作ひらめ料理にも期待!

京都の料亭などで修業した4代目。定番のひらめ料理にとどまらず、肝や真子が入ったかぶと煮や朝食には石焼きひらめ茶漬けなど、ひらめの可能性を常に追求。

▲刺身用の薄造り、しゃぶしゃぶ用の皮付きと2種類を楽しめる／一例

旅亭 彩月庵

ひらめの美味しさ、料理の魅せ方も定評の温泉宿。

温泉岩風呂付の客室がある個人客向けの大人の宿。ひらめプランではお造り、しゃぶしゃぶ、握りはもちろん、サクサク食感のひらめの骨せんべい、ひらめ茶漬けなどの創作ひらめ料理も用意。

▶器選びや繊細な盛り付けへの評判も高い／夕食の一例



平戸海上ホテル

ひらめはもちろん、旬魚のお造りも豊富に。

平戸瀬戸を見下ろす眺望自慢の温泉宿では、ひらめのお造り、しゃぶしゃぶ、マリネなど多彩なひらめ料理を用意。締めは平戸名産のあご（とびうお）ダシでひらめ茶漬けが味わえる。



▲ひらめの姿盛りは4名から。ひらめのパイ包み焼きも評判／一例

ホテル彩陽 WAKIGAWA

その朝イチの厳選魚介をお造りに。

2016年8月にリニューアルオープン。お造り、握り、茶漬けなどのひらめ料理はもちろん、とれたての地魚から厳選したお刺身の盛合せも評判。



▲姿造りは人数により平造りの場合あり／一例

国際観光ホテル旗松亭

港とお城を望む眺望自慢の宿でひらめ三昧。

▶平戸大橋も一望する絶景の宿。ひらめ料理は迫力の姿造り（少人数での宿泊の場合は、平造りの場合もあり）、しゃぶしゃぶ、ひらめ茶漬けが味わえる。平戸和牛付きプランもあり



青柳別館 梅やしき偕楽園

天然ひらめを眺望自慢の部屋食で。

▼目の前に広がる平戸瀬戸、その先に浮かぶ九十九島の島影までも全室から楽しめる温泉宿。天然ひらめは旬の魚介満載と共に豪快な舟盛りスタイルで登場。平戸和牛とのセットプランもあり



民宿 早福荘

衝撃の食感! 1本釣りの天然ひらめが登場。

▶平戸島の最西端にある早福港前の民宿。扱ったひらめは、網モノより身の状態がいいと言われる一本釣りの天然モノ。お造り、握り、しゃぶしゃぶ、煮つけ、骨せんべい付きコースが1人1泊2食8600円!



青い大橋の先に待っている2大名物ランチ!

生月島を味わおう!

平戸島の北に浮かぶ生月島。クジラ漁の歴史や断崖沿いの絶景ロードなど、平戸島にはない文化や景観、おいしいモンが満載。特に注目はこの2大ランチ!



A. 平戸市街地から車で25分。全長960mの「生月大橋」を渡って生月島に上陸
B. 活気あふれる館浦(たちうら)漁港
C. 生月島の西側を走るサンセットウエイ

生月クジラ
じりじり鍋
定食 3240円～

※要予約(4名～)



食べにきてね!



◀池月、山屋、戸田や旅館の3女将の自信作

クジラの旨みをじりじり
焼いて引き出した特製鍋。

島宿の女将たちが考案した生月ならではのすき焼き風クジラ鍋。これに竜田揚げ、酢の物、湯かけなどのクジラ料理、さらに旬魚のお造りが付く。鍋の代わりに茶碗蒸しを付けた定食(2160円)もあり。

◀鍋でクジラの白身を焼いた後、割下を入れ、クジラのうねすと赤身を投入



お昼から
「生月クジラじりじり鍋定食」が
味わえるお宿 ※要予約(4名～)

◆活烹旅館 池月

☎0950-53-0011
〒長崎県平戸市生月町
吉部浦143-1 休不定
交通 生月大橋より10分
P 10台



◆山屋旅館

☎0950-53-0177
〒長崎県平戸市生月町
吉部5201 休不定
交通 生月大橋より10分
P 10台



◆戸田や旅館

☎0950-53-1027
〒長崎県平戸市生月町
館浦134 休不定
交通 生月大橋より2分
P 2台



ランチならココも!

地元産を含む
約10種の魚介みっちり!

お食事処 ひといき MAP 31

☎0950-53-0300 所長崎県平戸市生月町南免
4432-42 休11時～14時、18時～23時(22時LO)
休木 交通 生月大橋より5分 P 30台



海鮮丼(上)
2000円



生月島で一番大きなお宿 宿泊ならココで!
天然ひらめ料理も用意。

くらた別館

▲生月島ならではの多彩なクジラ料理をはじめ、生月漁港に揚がった鮮魚が味わえる魚自慢の宿。冬場では天然ひらめも用意。ひらめプランは1人1泊2食12960円～。

☎0950-53-1520 所長崎県平戸市生月町吉部5272
交通 生月大橋より10分 P 4台

他にもあるよ。
生月島の飲食店&お宿

※全施設で鯨料理あり

- お宿 住乃江旅館 ◎すみのえ MAP 16
☎0950-53-0018
〒長崎県平戸市生月町吉部浦117
- お宿 東富屋旅館 ◎とうふや MAP 17
☎0950-53-0158
〒長崎県平戸市生月町吉部浦138
- お宿 民宿しゅん MAP 18
☎0950-53-1823
〒長崎県平戸市生月町山田免86
- 飲食店 食堂 鯨見店 ◎やまてん MAP 32
☎0950-53-2880 所長崎県平戸市
生月町南免4432-42 ちゃんぽんあり
- 飲食店 外山料理店 ◎とやま MAP 33
☎0950-53-1150 所長崎県平戸市
生月町館浦6 ちゃんぽんあり
- 飲食店 居酒屋ふくべ MAP 34
☎0950-53-0185
〒長崎県平戸市生月町山田免1993-6

県外にはなかなか出ない「幻の和牛」

平戸和牛

約1200年以上前より牛の放牧を行い、現在も黒毛和牛を育む平戸島。「長崎和牛」の中の1つとして「全国和牛能力共進会」で内閣総理大臣賞を受賞した上質牛です。

柔らかかな肉質



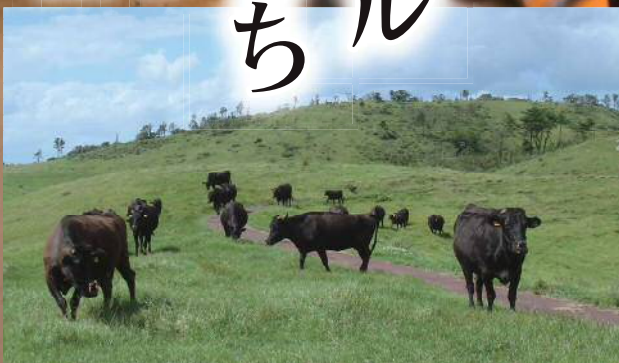
肉本来の旨みをしっかりと抱えた赤身の上質さも平戸和牛ならでは。赤身と脂の絶妙なバランスが柔らかかな食感とジューシーさ、さらにとろけるような口溶けを生み出しています。

きめ細かな霜降り

平戸和牛の特徴といえば美しいサシ。写真の通り、鮮やかな赤身に上質の脂が網目のように細かく広がっています。独特の強い甘みが生み出されるのも、このきめ細かなサシがあってこそ！

ミネラル牧草育ち

潮風が運ぶミネラル分をたっぷり含んだ牧草を食べながら、ゆっくりのんびり放牧された平戸和牛。ストレスフリーな環境もおいしい平戸和牛が育つ重要なポイントです。



飲食店で満喫!

平戸和牛メニュー

▼特選の平戸和牛のロース、カルビ、タン塩、焼き野菜付き。盛合せの他、お得なベアセット(2人前4104円)も人気。ランチではハンバーグ定食(1200円)などもあり



写真はイメージです

「平戸和牛
やきにく鈴」の
平戸和牛
特選盛合せ
7020円

「お食事処 とき里
平戸店」の
平戸和牛おろしそば
1080円

◀伊万里焼や有田焼などの器の上に、厳選して長野から取り寄せる更科そば。その上に平戸和牛のしぐれ煮、大根おろし、トッピングした特製のぶっかけそば。程よい甘辛さの平戸和牛と大根おろしのさっぱり感が絶妙!



▲平戸和牛ステーキのほか、サラダ、茶わん蒸し、小鉢、ご飯、味噌汁付き。みそ汁がうちわえびの味噌汁に代わり、旬のお刺身盛合せ、天ぷらも付く旬平戸御膳(3500円)もおすすめ

「いけす居食家
大徳利」の
平戸和牛御膳
2000円

「COFFEE&
PIZZA大渡長者」
の平戸和牛
タコス450円



▲バリバリのトルティーヤを使った平戸和牛タコスが人気。他にも平戸和牛の焼肉をサンドした平戸和牛バーガー(600円)、平戸和牛ピラフ(850円)もあり

「磯かつ」の
旬のおまかせ
コース+平戸和牛
ロースしゃぶしゃぶ
5400円～



▲平戸和牛のロース肉をさっと湯にくぐらせ、特製のごまだれで。さらに旬魚のお刺身、揚物付き。完全予約制、一日一組限定

「平戸和牛
焼肉市山」の
おすすめ平戸和牛
9400円
(4人前)



▲平戸和牛の特選ロース、カルビ、上カルビ、上ミスジに焼き野菜、さらに特製タンカシーフードの盛合せが選べる

お宿で満喫!

夕食で平戸和牛



旅館 田の浦温泉

▲「平戸和牛しゃぶプラン」では、平戸和牛のしゃぶしゃぶとは別に、旬の地魚のお造り盛合せもたっぷり楽しめる。さらに平戸和牛の溶岩焼が付くプランもあり/一例



旅亭 彩月庵

▲人気の「平戸和牛会席」は前菜、小鉢、碗もの、蓋物、平戸和牛たたき、平戸地魚のお造り。さらに、平戸和牛のステーキ、またはすき焼きのいずれかを選んで満喫/一例



ホテル彩陽
WAKIGAWA

▲平戸和牛はA4ランクを使用し、ローストビーフ、鉄板焼き等を提供。さらに旬の魚介のお造り盛合せ、煮つけなども味わえる贅沢な和会席を用意/一例

美のエキスたっぷりの高級魚鍋。

平戸あら鍋

ひらめ同様に高級魚「あら」も平戸の特産。旬を迎える秋からは、独特の香り、プリプリの食感と深い味わい、さらに美肌の素もたっぷり入った絶品鍋が登場します。



天然モノ

九州以外ではクエとも呼ばれるハタ科の巨大魚「あら」。平戸沖で獲れる天然あらは体長1m、重さ30kgの大物も多いとか。また荒波育ちのためか、他の海のあらより、身のプリプリ度が違うと評判。

毎年11/1~12/30開催

平戸あら鍋まつり

協賛宿の夕食はもちろん、一部の飲食店ではランチでも絶品鍋を用意。

美肌鍋

あらの皮と身の間にあるセラチン質には、肌の新陳代謝を活発にするコラーゲンがたっぷり。あらの大きさに比例して、セラチン質も増量。平戸あらは大物揃いだけに、美肌の素の含有量も大！



※あら鍋は11月~12月の提供になります。

飲食店で満喫!

平戸あら鍋コース



「磯かつ」のあら尽くし御膳 11340円~

▲鍋の他、平戸あらのお造り、唐揚げなども用意(1名から)。あら鍋コースもあり(10200円~、1名から)。完全予約制、1日1組限定

「お食事処よ志乃」のあら鍋コース 3500円



▲平戸あら鍋の他、小鉢料理とシメのあら雑炊も楽しめるお得なコース。昼夜とも1名から味わえる

「豊鮨」のあら鍋・雑炊セット 5400円~



▲自家製の特製ボン酢がプリプリの身、あらの旨みいっぱいの雑炊を引き立てる。昼夜ともに1名から

「平戸西端夢浪漫」のあらづくしコース 10800円~



▲あらのお造り、握り、珍味も用意。「あら鍋コース」(5400円~)もあり、ともに2名から、要予約

お宿で満喫!

夕食で平戸あら鍋コース



旅館 田の浦温泉

▲あら鍋はあらの中骨を焼いてダシを取ることで、旨みに深みをつける。特に縮める雑炊は格別! また、「あらづくしコース」ではしゃぶしゃぶや刺身の他、あらゆる部位を使った料理も楽しめる / 一例

旅亭 彩月庵



▼天然の平戸あらがたっぷり入った鍋がメインの「あら鍋会席」プランの他、あらの握りやからあげなど多彩なあら料理が味わえる「あらづくし会席」もあり。事前予約にてお食事のみの利用も可能 / 一例

平戸海上ホテル

▶人気の「あら鍋コース」は天然あらを含む、冬魚介のお造り盛合せにあら鍋、さらにあらの握りなどが楽しめるだけでなく、ブランド和牛「平戸和牛」のステーキも付く豪華ラインナップ! / 一例



ホテル彩陽 WAKIGAWA

▶大ぶりの身やゼラチン質いっぱいのはしれ、さらにアタマ部分も入ったあら鍋のほか、天然あらを薄造りもたっぷり用意 / 一例。多彩な創作あらメニューが満載の「あらづくし会席」もあり



「いけす居食家 大徳利」のあらづくしコース 10800円〜

▲雑炊付きのあら鍋セットは1名からOK。あらづくしコースも含め、お昼から用意。また、自宅でもあら鍋が味わえる3〜4人前用の「平戸天然あらクエ鍋セット(12000円)もあり(宅配可能。電話・FAXにて要予約)



「囲炉裏料理 エビス亭」のクエ(あら)鍋コース 6500円

▲関西出身ゆえ、あらをクエと呼ぶご主人。昼夜楽しめるクエコースは平戸野菜のお惣菜、手作り豆腐、クエのうす造り、クエ鍋、雑炊、揚物、デザート付き(2名より前日までに予約)。店舗HPにてクエ及び、クエ鍋紹介の動画もUP中。「平戸 エビス亭」で検索

平戸あら

お殿様も味わったという伝統料理。

平戸鯛茶漬

新鮮な鯛の身をご飯にのせ、各店独自のダシをかけ、豪快にかきこむ。鯛の独特な香りと甘みをより実感できる贅沢茶漬です。



「ホテル彩陽WAKIGAWA」の鯛茶漬 1620円

▲海鮮自慢の温泉宿では、やや厚めに引いた鯛のお刺身を特製のごまだれに漬けて、まずご飯にのせて「鯛の漬け丼」で味わい、その後、鯛茶漬にするのもおすすめ



「いけす居食家大徳利」の鯛茶漬定食 1000円

▲鯛の薄造りと特製ダレが別々に登場するので、お刺身としても味わえる。大将曰く「タレにくぐらせた鯛をご飯にのせてダシをかけ、蓋をして15数えたらできあがり」



「平戸西端夢浪漫」の鯛茶漬 1404円

◀鯛はやや濃いめのごまだれに漬けられ、アツアツのダシではなく、お茶をかけて味わうスタイル。鯛の切り身は熱を加えた後も芯が半生になるよう、少し厚めなカットに



「豊鮨」の鯛茶漬定食 1620円

◀鯛の切り身を特製のゴマ醤油で。お茶漬の後半はウストラの黄身を混ぜていただく。サラダ、茶わん蒸し付き



▲ごま、しょうゆ、塩、みその4つのタレに漬けた鯛の切り身を、土鍋炊きのご飯に乗せて味わう。完全予約制

「磯かつ」の鯛茶漬 1944円

今日、一番おいしい魚がのる！

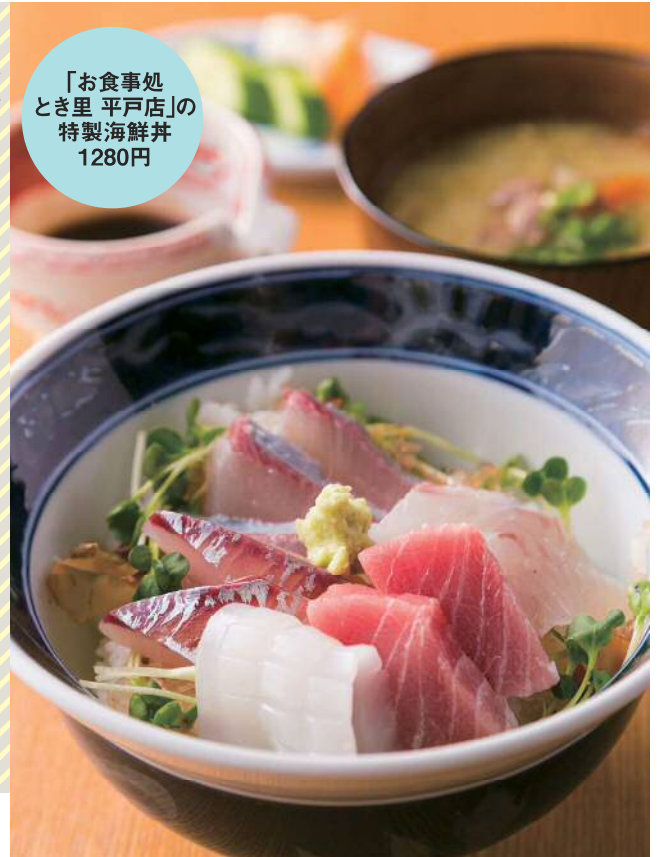
海鮮丼

海幸ランチの代表格といえば海鮮丼。平戸の海鮮丼はお得さ、ボリュームはもちろん、季節によっていろんなネタが味わえるのも魅力。

▶伊万里焼の丼に美しく並ぶのは、平戸沖で揚がった季節の魚介を数種類、そして長崎県産の本まぐろ。さらにおダン仕立ての具沢山な豚汁も付いてなんと、1280円！ランチ、ディナーを通して用意

▼地元魚市場の組合員の店。海鮮丼には市場から直接仕入れた6~7種類のネタ(日替り)がどっさり。サラダコーナーもあり、食事をした人は自家栽培を中心とした新鮮野菜が食べ放題

「お食事の店 萬福」の海鮮丼 1458円



「お食事処 とき里 平戸店」の特製海鮮丼 1280円

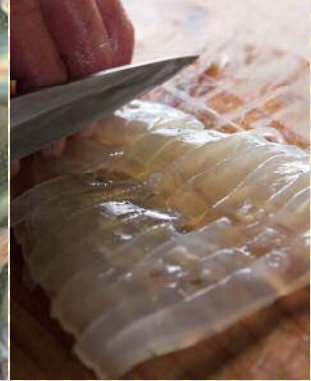


透明、甘い、食感コリコリ!

平戸活イカ

イカの水揚げ高が九州第3位の平戸。
いけすから出してすぐさばく
「活きイカの姿盛り」もお手のもの。

「平戸市漁協
旬鮮館」の
活きイカの姿盛り
100g 500円～



▼平戸港に面した平戸市漁協の直営食堂。食堂前の大きないけすからイカを選んでスタッフへ。いけす横の調理場での活造りシーンもまるみえ

「平戸西端
夢浪漫」の
いかの活き造り
御膳 2376円



◀注文後、スタッフが店内の大水槽に網を入れ、イカをゲット。ゲンとミミの食べ方も天ぷら、塩焼き、刺身の3種類から選べる。イカの活き造り単体も1500円(200g)から用意

他にもあります！平戸名物

長崎名物の平戸スタイル。

平戸ちゃんぽん

長崎と言えばちゃんぽん。平戸では島仕込みの極太麺に野菜、かまぼこがたっぷりのボリュームちゃんぽんが主流。



「めしどころ
一楽」の
オランダちゃんぽん
930円

▶90年近く地元で愛される老舗。人気のオランダちゃんぽんはアスパラ、ジャガイモ、ミルク、チーズなど、平戸との関わりが深い「南蛮」からやってきた食材で作ったこってり系

◀創業70年以上の製麺所兼食堂。実は平戸で味わうちゃんぽんの多くは、こちらで作る極太麺を使用。野菜と鶏ガラ、あごを6時間煮込んだスープに絡め、ズルルっとどうぞ。

「もりとう食堂」の
平戸あご
ちゃんぽん
850円



甘みと食感は伊勢海老以上?!

うちわえび

扁平な体ゆえ、身も少なめですがお刺身、天ぷら、塩湯、そして味噌汁といずれも絶品!



「うちわえび
物語」のうちわ
えびラーメン
750円

▲ストレート麺が浮かぶのは、うちわえびダンの塩スープ。そこに焼き目をつけたいちわえびをなんと3尾分トッピング

「豊鮪」の
うちわ海老定食
2484円～

▶いけすからうちわえびを2匹取り出して1尾はお刺身、もう1尾は縦に割ってお味噌汁に。天ぷら、茶わん蒸し、フルーツも付く
※うちわえびの仕入れ値により、料金の変動あり。



その他

詳しい情報は宿泊・飲食店情報ページを見てね →



平戸海上ホテル ◎ひらどかいじょう MAP 1

海望露天と水族館風呂で美肌の湯を。

遙か先に赤い平戸大橋を望む平戸瀬戸沿いの温泉宿。各階ごとにデザインが異なるお部屋からはもちろん、露天風呂も真正面は海！広い湯船を持つ8つの貸切風呂（露天風呂2つ、展望内湯6つ）からもどかな瀬戸景色を一望できる。階下には鯛やカメが優雅に泳ぐ水槽に囲まれた大浴場「水族館風呂」も用意。

☎0950-22-3800 所長崎県平戸市大久保町2231-3
■15時IN / 10時OUT 交通平戸大橋から車で8分、平戸バスターミナルから車で2分 P50台



- ①海望露天風呂(男湯)。湯船からは漁船が行き交うシーンの他、夜にはライトアップされ、赤く輝く平戸大橋も見える
- ②平戸市の宿の中では、最も海沿い、オーシャンフロント温泉
- ③「和・蘭ノスタルジー」がテーマの和洋室をはじめ、客室も多彩



旅館 田の浦温泉 ◎たのうら MAP 4

伝説の湯と料理で評判の老舗宿。

平戸港から北へ車で10分の田の浦地区は、かつて弘法大師が唐に渡ったと言われる伝説の地。この地の小さな入江に建つ温泉宿は、創業大正13(1924)年。平戸島でも類を見ない独特な湯と共に旅人を魅了するのは、京都の料亭や宿で腕を磨いた若き4代目の料理。平戸食材を活かした新しい味わい方を常に提案。

☎0950-22-2241 所長崎県平戸市大久保町201-125
■15時IN / 10時OUT 交通平戸大橋から車で15分 P20台



- ①静かな入江は宿の右手に。釣りやシーカヤックを楽しむゲストも
- ②噴する湯は鉄分を含んだ単純泉。源泉20℃の冷鉱泉なので、加温での入浴となるが、じっくり湯あみできるようにやめる湯に温度を設定
- ③内風呂が付いた和室の全てから入江が一望



国際観光ホテル 旗松亭 ◎さしやうてい MAP 2

真正面に平戸城、眼下に平戸港。

平戸のシンボルである赤い大橋に白いお城、さらにのどかな港町風景を全て見下ろす高台の宿。この絶景は露天、さらにパノラマ大展望大浴場からも楽しめる。また館内にあるバー「カピタン」では地元焼酎も豊富に用意。

☎0950-22-3191 所長崎県平戸市大久保町2520 ■16時IN / 10時OUT
交通平戸大橋から車で8分 P50台



▼露天「美湾の湯」で夕焼け、朝焼けの湯を

民宿 早福荘 ◎はいふくそう MAP 5

1本釣りの地魚の旨さに感動する宿。

多くの釣り人から絶大なる支持を得ている人気民宿。その魅力は地元の1本釣り専門漁師から仕入れて作る地魚料理。1本釣りモノならではの身のプリプリさ、味の良さは感動もの！

☎0950-27-1163 所長崎県平戸市早福町364-1 ■16時IN / 10時OUT
交通平戸大橋から車で45分 P8台



▼女将のあたたかい笑顔でお出迎え

青柳別館 梅やしき偕楽園 ◎あおやぎべっかん うめやしきかいらくえん MAP 3

平戸で唯一、ペットと宿泊OKの温泉宿。

1、2階に設けられた全12室からは平戸瀬戸をはさんで対岸に田平町、さらに右手に九十九島の島影も一望。夕食はお部屋でゆっくりと。さらに1階の3部屋はペット(小型犬)と一緒に宿泊も可能(事前に要問合せ)。

☎0950-23-3791 所長崎県平戸市町の川内町348 ■16時IN / 10時OUT
交通平戸大橋から車で7分 P20台



▼隣は歴史資料館の「梅ヶ谷津偕楽園」もあり

くらた別館 MAP 6

日観連登録、生月で最も大きな旅館。

捕鯨で栄えた生月伝統の鯨料理を始め、定置網でその日に獲れた豪快な海の幸を使った活魚料理が堪能できる。夕食を部屋食でゆっくりと味わえるのも嬉しい。部屋数は10部屋あり、3階の部屋からは生月の海も望むことができる。

☎0950-53-1520 所長崎県平戸市生月町沓部5272 交通生月大橋より10分 P4台



▼漁師町の路地にあるやや高台の宿

ホテル彩陽 WAKIGAWA ◎さいよう わきがわ MAP 7

平戸瀬戸と平戸城を望む高台の湯宿。

2016年8月、平戸市の中でも最も平戸城に近い温泉宿が名称を新たにリニューアルオープン。おひとり様からグループ旅行まで、旅のスタイルに応じた寛ぎの空間を用意。また、平戸あら鍋まつり、平戸ひらめまつりではメインの魚料理はもちろん、さらに長崎和牛や平戸鯛茶漬けなど、地元食材や名物料理もたっぷり登場。

☎0950-23-2488 所長崎県平戸市岩の上町1123-1
 ■15時IN/10時OUT 交通平戸大橋から車で5分
 P30台

- ①広い展望大浴場の正面はのどかな平戸瀬戸が広がり、左手には平戸城の姿も。夜は湯船から幻想的なライトアップも楽しめる
- ②平戸城へは車で3分。また、松浦史料館のある平戸港周辺は5分
- ③リニューアルした和洋室の一例



旅亭 彩月庵 ◎りょてい さいげつあん MAP 10

自然と温泉と料理を楽しむ大人の宿。

平戸瀬戸はもちろん、平戸島の山景色も楽しめる川内峠の中腹にある隠れ家的温泉宿。客室は和室、和洋室、離れ、メゾネットとバリアフリータイプを用意。大浴場はないが、全室に用意された専用の温泉風呂にて、美肌の湯とも称される平戸温泉が楽しめる。地元食材を活かした創作会席也大評判。

☎0950-21-8811 所長崎県平戸市石川町178-1
 ■15時IN/11時OUT 交通平戸大橋から車で10分
 P20台

- ①和洋室離れ「あじさい」の展望岩風呂。ここから平戸瀬戸、特に夏の夜は漁火シーンも
- ②メゾネット（2階建て）タイプは2室。2階は和室、1階はベッドルームと展望岩風呂



▶平戸港まで車で6分
 川内峠の展望台までは車で4分

活烹旅館 池月 ◎いけつき MAP 8

いけすから捌く地魚料理が自慢の宿。

玄関に入ってまず目につくのが大きないけす。生月島で獲れた魚をそこに活かし、注文後、網ですくって捌く活魚料理が評判。地元の人でも宴会や法事などでよく利用する料理自慢の宿。地魚はもちろん、生月伝統の鯨料理も美味しい。

☎0950-53-0011 所長崎県平戸市生月町吉部浦143-1 交通生月大橋より10分
 P10台



▼いけすは魚以外にサザエ、伊勢海老なども

山屋旅館 ◎やまや MAP 11

女将の心温まるおもてなしのお宿。

落ち着いたきのある和風情緒あふれるお宿。部屋数が8部屋の小さな旅館だが、清潔感あふれる館内と温かな岩風呂、そして女将のもてなしに旅の疲れも吹き飛ばす。調理長自慢の四季折々の夕食では生月の新鮮な地魚、さらに鯨の刺身も。

☎0950-53-0177 所長崎県平戸市生月町吉部5201 交通生月大橋より10分
 P10台



▼鯨組主と関連の白山神社が近くにある

戸田や旅館 MAP 9

民宿のようなアットホームなひとときを。

生月大橋を渡ってすぐの館浦地区にある旅館。昔ながらの漁師町にあり、旅館の周りの路地裏を散策するだけでも楽しい。夕食はテーブルの置かれたアットホームな広間で。料理好きな女将が作る夕食は、宿泊客に大評判。

☎0950-53-1027 所長崎県平戸市生月町館浦134 交通生月大橋より2分 P2台



▼鯨やイカの黒味和えなど地元の食も

他にもあります！島のごちそうを味わえるお宿

公共の宿 漁火館 MAP 12

☎0950-26-6100 所長崎県平戸市大島村西宇戸1756

民宿 栗山 MAP 13

☎0950-27-0233 所長崎県平戸市小田町1743

農家民宿 米吉つあん MAP 14

☎090-2719-5874 所長崎県平戸市深川町440

民宿 はまゆう MAP 15

☎0950-22-3078 所長崎県平戸市石川町440-3

いけす居食家 大徳利

◎おどっくり

MAP 1

平戸ひらめに平戸あら、平戸和牛、鯛茶漬 全てランチをご用意。

店内の大いけすには常に旬の魚たちが満載。それらを使ったさまざまな海鮮メニューが大評判。特にランチでは平戸の2大高級魚や平戸和牛、また活きアジなどが満喫できる多彩な昼膳を用意。個室やお子さまランチもあり、地元ファミリーにも人気。

☎0950-22-3180
所長崎県平戸市木引町429
営11時~14時、17時~21時30分(LO) 休不定 交通平戸大橋より車で7分 P12台



- ① 掘りごたつ式の個室が10個、店内奥にはカウンター席もあり
- ② 地元で愛され30数年。「今、一番活きのいいものを」と大將
- ③ 日城下町にある「桜針(あんじん)の館(やかた)」の隣にあり



平戸和牛 やきにく鈴

◎すず

MAP 4

店主の厳しい目に適った特選の平戸和牛のみを提供。

「美味しい平戸和牛が食べられる」と地元でも評判のお店。掘りごたつ式の個室も人気。ランチでは焼肉定食(1350円)、ハンバーグ定食(1200円)、石焼きビビンバセット(1280円)などを用意。

☎0950-23-3808 所長崎県平戸市木引町446-1 営11時30分~14時(LO)、16時30分~21時30分(LO) 休水・不定 交通平戸大橋より車で7分 P木引町中央Pまたは町営Pを利用



お食事処 とき里 平戸店

MAP 5

島の旬魚と平戸和牛での丼、おそば、定食を用意。

2014年にオープン。平戸の海幸と平戸和牛を使った多彩な料理の他、佐賀県伊万里市の本店同様、選び抜いた長野の製麺所から取り寄せるこだわりの更科そばも用意。それらを彩る伊万里焼、有田焼などの器も評判。

☎0950-23-3616 所長崎県平戸市崎方町827 営11時~21時(LO) 休月 交通平戸大橋より車で7分 P平戸港交流広場(2H無料)



磯かつ

MAP 2

じっくり味わってほしいから完全予約制で1日1組限定。

「平戸の食材を心置きなく味わって頂きたいので」と語るご主人。コースのみならず、1000円の定食でも1日1組のスタイルを貫く。料理内容も値段に応じリクエスト可能。2日前までに要予約。

☎0950-22-2967 所長崎県平戸市紺屋町392-1 営11時30分~22時 休不定 交通平戸大橋より車で7分 Pなし ※完全予約制



囲炉裏料理 エビス亭

MAP 6

川内峠の中腹、森に佇むおとな好みの古民家料理店。

店内は囲炉裏を備えたテーブル席が4つ。銀杏の一枚板を使ったカウンター席もあり、関西出身のご主人が魅せる、見事な包丁さばきを間近で楽しめる。店舗HPで料理動画も配信中。

☎0950-23-3244 所長崎県平戸市戸石川町新杉山7-3 営11時~14時、17時~22時30分 休火 交通平戸大橋より車で10分 P20台 ※完全予約制
<http://hirado-ebisutei.com/>



平戸市漁協 旬鮮館

◎しゅんせんかん

MAP 3

平戸市漁協の直営店。冬は平戸産の焼きカキも登場。

平戸市漁協が営む鮮魚センターに併設された港前食堂。旬の魚を使った煮つけや塩焼き、お刺身定食、海鮮丼などがお得に味わえる。新鮮なお刺身や加工品を揃えた直販もあり、地方発送も可。

☎0950-22-4857 所長崎県平戸市宮の町655-13 営10時~15時(LO) 休火(時期により休業日あり) 交通平戸大橋より車で7分、平戸港交流広場より徒歩すぐ P平戸港交流広場(2H無料)



平戸西端夢浪漫

◎ひらとさいはてゆめらん

MAP 7

カウンター前に水族館サイズの巨大水槽! 勝手丼も大人気。

MRたびら平戸口駅より徒歩1分。旬のお刺身を好きなだけおせて味わえる勝手丼(1404円)も人気。平戸店もあり。

☎0950-21-1266 所長崎県平戸市田平町山内免345-1 営11時~21時30分(LO) 休なし 交通平戸大橋から車で1分 P10台
【夢浪漫平戸店】MAP 8
☎0950-22-5757 所長崎県平戸市木引町467 営11時~15時(LO)、17時~22時(LO) 休不定 交通平戸大橋より車で7分 Pなし ※勝手丼は本店のみ提供



銀ずし

MAP 9

白亜の紐差教会近くにある地元鮎店。

地魚にこだわる大将が握る、ネタの大きさと評判の店。にぎり、ちらし860円から用意。
 ☎0950-28-0449 所長崎県平戸市紐差町696-3
 営12時~21時 休火 交通平戸大橋から車で30分 P8台



平戸和牛 焼肉市山

○いちやま

MAP 10

平戸和牛を扱う精肉店系列の焼肉店。

旧城下町の市山精肉店の姉妹店。平戸和牛の焼肉定食(1250円)、焼肉丼(1450円)が人気。
 ☎0950-22-2439 所長崎県平戸市築地町530
 営11時30分~13時40分(L.O.)、17時~21時(L.O.)
 休不定 交通平戸大橋より車で5分 P10台



COFFEE & PIZZA 大渡長者

○おわたりちようじゃ

MAP 11

懐かしグッズ満載の昭和喫茶。

アラフォー世代にはたまらない空間。冬場には平戸ひらめのシーフードピザ(1200円)も登場。
 ☎0950-23-2549 所長崎県平戸市崎方町870-2
 営11時30分~23時 休不定 交通平戸大橋より車で10分 P3台



めしどころ一楽

○いちらく

MAP 12

10種類以上のオリジナルちゃんぽんを用意。

人気NO.1の平戸ちゃんぽん(710円)をはじめ、もつちゃんぽん、平戸牛ちゃんぽんなど個性派ぞろい!
 ☎0950-22-2269 所長崎県平戸市木引田町477
 営11時~15時 17時30分~21時 休月(祝日の場合、火)
 交通平戸大橋より車で7分 Pなし



寿司・割烹 宝

○たから

MAP 13

生月島への道中で、旬の地魚の握りをお得にパクリ。

平戸市街地と生月島を結ぶ県道19号沿いの鮎処。地魚を使った並寿司(1000円)をはじめ、刺身定食(1300円)、煮つけ定食(1200円)、海鮮丼(1050円)など、コスパ大のメニューが満載。
 ☎0950-24-2611 所長崎県平戸市山中町689-1 営11時30分~22時 休不定
 交通平戸大橋より車で15分 P7台



豊鮎

○ゆたかずし

MAP 14

カウンターのミニいけすにはアワビ、サザエ、うちわえび!

魚は店主が直接、漁港で買付、大物は店頭の大いけすへ、エビ、貝類はL字のカウンターに併設したミニいけすへ。握りの他、ひらめ丼や鯛茶漬、各種地魚定食など、メニューも豊富。
 ☎0950-23-2017 所長崎県平戸市新町101
 営11時~14時、17時~22時 休不定
 交通平戸大橋より車で5分 P5台



お食事処 よ志乃

○よしの

MAP 15

旧城下町の路地裏人情寿し店。

握りずしランチはみそ汁、デザート付きで702円。かき揚げ丼も評判(みそ汁付きで648円)。
 ☎0950-23-8239 所長崎県平戸市木引田町438-1
 営11時30分~14時、17時~25時30分 休不定
 交通平戸大橋から車で7分 P木引田中央P利用



お食事の店 萬福

○まんぶく

MAP 16

お刺身がお代りできる定食あり。

梅定食1188円はお刺身盛合せが2回までお代り可。竹1836円、松2376円は無制限!
 ☎0950-57-1788 所長崎県平戸市田平町山内免344-22
 営10時~16時 休不定 交通平戸大橋より車で7分、平戸港交流広場より徒歩1分 P平戸港交流広場(2H無料)



もりとう食堂

MAP 17

平戸ちゃんぽんの老舗、自家製麺使用!

定番の平戸ちゃんぽん(700円)の他、あごちゃんぽん(850円)、オランダちゃんぽん(1000円)などあり。
 ☎0950-22-2343 所長崎県平戸市崎方町824
 営10時~16時 休不定 交通平戸大橋より車で7分、平戸港交流広場より徒歩1分 P平戸港交流広場(2H無料)



うちわえび物語

MAP 18

自宅でもうちわえびラーメン。

店内ではオリジナルのうちわえびラーメンのスープ&麺の3食入りセット(1080円)も販売。
 ☎0950-23-8887 所長崎県平戸市浦の町757-1
 営9時~17時 休不定 交通平戸大橋より車で7分、平戸港交流広場より徒歩すぐ P平戸港交流広場(2H無料)



他にもあります! 島のごちそうを味わえるお店

<p>■ 一ふじ食堂 MAP 19</p> <p>☎0950-22-2007 所長崎県平戸市浦の町670</p>	
<p>■ 洋風小料理 紺や亭 MAP 20</p> <p>☎0950-23-8341 所長崎県平戸市木引田町400</p>	
<p>■ ベイリーフ MAP 21</p> <p>☎0950-22-2221 所長崎県平戸市木引田町474-1</p>	
<p>■ カフェ&レストラン ラ・バレンヌ MAP 22</p> <p>☎0950-22-4186 所長崎県平戸市岩の上町499-5</p>	
<p>■ 洋風キッチン居酒屋 レ・カトルセゾン MAP 23</p> <p>☎0950-23-8625 所長崎県平戸市木引田町450</p>	
<p>■ シービューランチ MAP 24</p> <p>☎0950-24-2338 所長崎県平戸市川内町35</p>	
<p>■ 中華料理 紅蘭 MAP 25</p> <p>☎0950-22-2333 所長崎県平戸市魚の棚町336</p>	
<p>■ 北京 MAP 26</p> <p>☎0950-22-3230 所長崎県平戸市崎方町768</p>	
<p>■ いちばん太鼓 MAP 27</p> <p>☎0950-22-5080 所長崎県平戸市木引田町434</p>	
<p>■ 平戸瀬戸市場レストラン MAP 28</p> <p>☎0950-21-1977 所長崎県平戸市田平町山内免345-15</p>	
<p>■ 食堂なんばん MAP 29</p> <p>☎0950-22-2719 所長崎県平戸市崎方町873</p>	
<p>■ やよい食堂 MAP 30</p> <p>☎0950-57-0173 所長崎県平戸市田平町山内免480-10</p>	

おいしい平戸MAP

福岡市内から
車で2時間10分

平戸市



〔長崎県平戸市への行き方〕

- 電車 / JR博多駅から特急「みどり」で佐世保駅(1時間50分)→松浦鉄道のたびら平戸口駅(1時間20分)。または、博多駅から有田駅(1時間25分)、松浦鉄道でたびら平戸口駅(1時間50分)。平戸市街地へはバス、またはタクシーで10分
- バス / 高速バスは西鉄天神バスセンターから佐世保バスセンターへ(最速1時間45分)。そこから路線バスで平戸棧橋へ(1時間30分)
- 車 / 福岡から都市高速～西九州道～北波多谷口IC～R202～R297～伊万里大橋～R204～南波多谷口IC～今福IC～R204経由で2時間10分。また、西九州道佐々ICからR227経由で30分



<平戸市への旅のお問合せは>

一般社団法人 平戸観光協会 ☎0950-23-8600 <http://www.hirado-net.com/>

