

参加店のご案内

1人前

全店 **2,800円**(税込)


◆全店舗**無料**駐車場有り


要予約

※土・日・祭日は大変混雑しますので、早目のご予約をお願いします。

※また、ういの漁は天候により左右されます。

※営業時間は各参加店違いますので、ご確認ください。


※  ミニうに丼有り


1 栄屋旅館 お食事処 わさび亭  宿泊可
 ☎0996-72-1431 (大丸町94)
 営 (昼)11:00~14:00【オーダーストップ 13:00】
 (夜)17:00~20:00【オーダーストップ 19:00】
 休 月曜日 (GW中無休)
 内容 うに丼、吸物、刺身、小鉢、変わり皿、香物
 ◎宿泊/1泊2食(2名1室1名料金)8,790円から(税込)
 (うに丼付会席)


2 漁師がやっている店 ドライブイン 潮騒
 ☎0996-75-0193 (脇本10298-1)
 営 11:00~21:00
 休 不定休 水曜日 (GW中無休)
 内容 うに丼、刺身盛、日替り味噌汁
必ず予約をお願い致します。
特にGW中、予約以外は対応不可。


3 麺屋 しげぞう 阿久根店 
 ☎0996-72-7027 (赤瀬川3047)
 営 (昼)11:30~14:00【オーダーストップ】
 (夜)17:30~22:30【オーダーストップ】
 休 不定休
 内容 ・単品うに丼(うに80g、ご飯、みそ汁、小鉢)
 ・ミニうに丼御膳(うに40g、鶏唐、小鉢3種
 刺身、みそ汁、デザート、ワンドリンク付)


4 市場食堂 ぶえんかん
 ☎0996-73-2211 (晴海町4)
 営 (昼のみ)11:00~14:30【オーダーストップ】
 休 毎週水曜日
 内容 うに丼、みそ汁、小鉢2種類、フルーツ
予約対応不可 **当日客のみの対応となります。**
 うに丼には限りがございますので、ご了承下さい。


5 鮎屋 太郎寿司 
 ☎0996-72-0011 (琴平町65)
 営 10:00~22:00【オーダーストップ 21:00】
 休 不定休 月2回 (GW中無休)
 内容 うに丼にご飯は寿司飯、吸物が赤だし、小鉢、
 ういの茶碗蒸し、香の物
 ※うに丼を軍艦巻き、1日限定10食の
 うにの天丼にも変更できます。

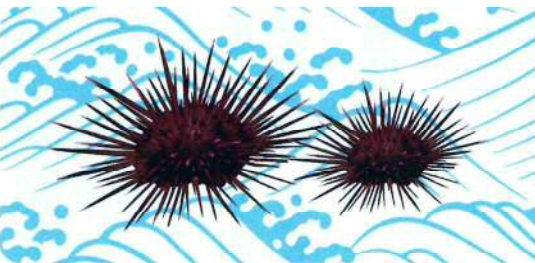
6 味亭 にぎわい 
 ☎0996-73-4437 (大丸町3-1)
 営 (昼)11:00~14:00【オーダーストップ 13:30】
 (夜)17:00~21:30【オーダーストップ 21:00】
 休 毎週月曜日 (GW中無休)
 内容 うに丼、汁物、小鉢、海鮮サラダ、香の物


7 御食事処 海鮮料理 いらっしゃいませ 
 ☎0996-73-2979 (大丸町62)
 営 (夜のみ)17:00~深夜1:00
 休 毎週月曜日(予約相談可)
 内容 うに丼、造り(青物)、小鉢、吸物
 ミニうに丼出来ます。吸物付
 酒のつまみにうにだけでもOKです。
 ※造りの青物は変わる場合があります

8 みなとれすとらん らぼんじよるね 
 ☎0996-73-3112 (波留6113-19)
 営 (昼)11:30~15:00【ラストオーダー14:00】
 (夜)17:30~22:00【ラストオーダー21:00】
 休 不定休 (GW中無休)
 内容 阿久根風石焼うに丼、サラダ、デザート、
 コーヒー付
 ※その他、ういの料理多数あります。


9 宴会・仕出し・季節の会席 竹馬の友 
 ☎0996-72-0888 (港町96)
 営 (昼)11:00~14:00【オーダーストップ 13:30】
 (夜)17:30~21:00【オーダーストップ 20:30】
 休 不定休 (GW中無休)
 内容 うに丼、蓋物、刺身、みそ汁、小鉢、酔の物、
 デザート

10 和食処 まきや 
 ☎0996-72-2571 (鶴見町199)
 営 (夜のみ)17:30~21:30【オーダーストップ 21:00】
 休 毎週日曜日
 内容 うに丼、みそ汁、サラダ、香の物



11 レストラン 望海 
 ☎0996-74-0833 (大川9313)
 営 11:00~21:00【オーダーストップ 20:30】
 休 毎週水曜日 (GW中無休)
 内容 うに丼、刺身、みそ汁、小鉢、漬物

12 道の駅「阿久根」 
 ☎0996-74-1400 (大川4816-6)
 営 (物産)9:00~18:00
 (食事処)10:30~17:00【オーダーストップ】
 休 12/31、1/1 (GW中無休)
 内容 うに丼、吸物、小鉢、漬物

13 焼肉 ひこさん 
 ☎0996-72-4803 (大丸町7)
 営 17:00~0:00【ラストオーダー 23:15】
 ※予約のみ承ります。
 休 不定休 (GW中無休)
 内容 ウニ丼、カルビ、タン、ワカメスープか味噌汁
 「ウニとカルビ、ウニとタンの
 新感覚をお楽しみ下さい」

交通アクセス

あぐね 阿久根 鹿児島県

■電車(JR&肥薩おれんじ鉄道)ご利用の方
 ※新幹線及び肥薩おれんじ鉄道ご利用の時間

博多	約2時間	阿久根
熊本	約1時間10分	阿久根
鹿児島	約1時間	阿久根

■車でお越しの方
 ※自動車専用道路ご利用の時間

鹿児島	1時間10分	阿久根	
宮崎	1時間50分	鹿児島	1時間10分
長崎	3時間10分	牛深	1時間25分
熊本	35分		
福岡	1時間55分	津奈木	1時間



お問い合わせ
阿久根市観光連盟
「阿久根まちの駅」
 TEL 0996-72-3646

阿久根のうに「ムラサキウニ」の紹介

ムラサキウニは、東シナ海の豊かな磯で実る海藻を食べて育ちます。3月から5月にかけて旬を迎え、身は小ぶりですが、深い味わいと甘味が特徴です。

全国の水産業者からも「南国の鹿児島にこんなにおいしい“ウニ”があるなんて」と、驚かれる逸品です。

うに丼に使用する生うには、よく見受けられる形を整えた板付けのうにより、トロツとしているのが特徴です。阿久根のうにのそのままの味をご賞味ください。