

第38期 竜王戦 七番勝負第2局あわら対局 スケジュール

10/15(水) 前夜祭／グランディア芳泉 18:00～20:00
 10/16(木)・17(金) 対局／美松
 10/17(金) 大盤解説会／清風荘 11:00～終局

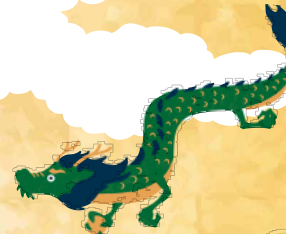


※掲載のメニューは、
令和7年12月末まで、
各店舗で販売されます。
※記載の価格は、令和7年
9月末時点の税込価格です。

勝負ドリンク

さっぱり、スッキリ、ほんのり甘い。
自慢の一杯です。

とじないかつ丼 卵でとじ、ふわとろ卵をごはんにのせるので、最後までカツはサクサク。地元のまるごと醤油を使用した自家製醤油ダレでさっぱりいただきます(1,080円) 一新亭 あわら市温泉5-503-1 ☎11:00～14:00(13:30 L.O.) 18:00～22:00(21:00 L.O.) ☎木曜※水曜は昼のみ営業 ☎0776・65・5808	海老と地元野菜のジェノベーゼパスタセット あわら産とみつ金時、越のルビー、エビの冷製ジェノベーゼパスタ、自家製マーマレードドレッシングのサラダとタルタルと生ハムのバゲット付き(2,200円) ウーキョンスキッチン Woo kYon's Kitchen あわら市温泉5-1302 ハイム松月101 ☎11:30～14:30(14:00 L.O.)17:30～23:00(22:30 L.O.) ☎月曜 ☎0776・65・6124	ひね出汁と辛味しぼりの二味蕎麦 福井県産そば粉で打つ二八そばのつけめん。冷たい辛味大根の出汁と、純鶏(親鳥のもも肉)の旨味が濃厚な温かい出汁でどうぞ(2,500円) 越前そば処 福乃家 あわら市温泉5-303 ☎11:00～18:00 ☎水曜 ☎0776・77・2075
ホルモンうどんセット 創業50年余、鉄板ホルモン焼き店の「ホルモンうどん」は、ぶりぶりホルモンがたっぷり! 特製タレで仕上げるスタミナ抜群の逸品。おにぎり付き(1,500円) とだや あわら市温泉5-609 ☎12:00～21:00 ☎日曜・月1回不定休 ☎0776・77・2288	野菜らーめん(塩)と8番餃子のセット 北陸のソウルフード。シャキシャキ食感の野菜たっぷり、栄養満点の塩らーめん。もちもち皮に肉汁あふれるジューシーな8番餃子とのセット(1,023円) 8番らーめん 金津店 あわら市大溝3-5-22 ☎11:00～23:00 ☎なし ☎0776・73・8302	カツおろしそば 大正時代創業。福井県産そば粉のおろしそばと、あわら産コシヒカリの梅おにぎりがセット。ボリューム満点のカツは大根おろしでサッパリいただけます(1,500円) 平野屋 あわら市温泉4-1 ☎11:00～21:00 ☎水曜 ☎0776・77・2135
老舗洋食屋の名物ランチ 創業60年の洋食屋の人気定番メニュー。地鶏のバターソテーにミートボールカレー煮込み、ヒレカツなどが一度に味わえる、欲張りな一皿です(1,300円) ようしょく源の屋(げんのや) あわら市温泉1-405 ☎11:00～14:00、17:00～19:00 ☎火曜夜・水曜 ☎0776・77・2045	王様スープと焼肉、勝つうどん!! 牛肉と野菜の旨味たっぷり! 老舗焼肉屋の王道牛肉スープ。特製ダレのうどんは牛・豚・鶏・牛ホルモンが入った焼肉屋ならではの贅沢セット(1,980円) 吉田焼肉店 あわら市春宮2-10-30 ☎17:00～22:00 ☎第1・3・5水曜 ☎0776・73・0813	あわら彩りさくら御膳 福井県産コシヒカリの釜飯に、あわら産とみつ金時の天ぷらや永平寺の胡麻豆腐、越前あさの味噌汁など、福井の恵みを堪能できます(2,300円) 若桜 さかなカフェ&バルさくら あわら市春宮1-9-37 ☎ランチ/月～日曜(土日は要予約)12:00～14:00、居酒屋/18:00～22:00 ☎水曜 ☎0776・73・0151



塩レモネード 塩麹で丁寧に仕込んだ炭酸仕立てのドリンクには、果肉がたっぷり! まろやかな塩味と深い旨味が心に染みわたる一杯です(430円) 青柳清治郎商店 あわら市花乃杜1-1-17 ☎9:00～19:00 ☎無休 3月～12月の間は第2・4・5日曜 ☎0776・73・0313	あわらの美味しい水 財産区物語 あわら温泉街の芦原温泉上水道財産区の水源である深井戸からくみ上げた天然の地下水をそのままに。飲みやすく、丸みのある上品な味わいです(1本/定価150円) 芦原温泉上水道財産区水道事業 あわら市二面34-25-4 ☎8:30～17:15 ☎土日祝 ☎0776・77・2349	あわら産100%完熟シャイン【ゴールデンシャイン】マスカットジュース 黄金色に輝く、あわら産の完熟シャインマスカットのみを使用した、濃厚な甘味を楽しめるドリンク。ロック、またはソーダ割りが選べます(1本/1,620円) あわら温泉フルーツパーク OKAYU/完熟堂 あわら市山十楽58-27 11月以降～あわら市山十楽60-3(十楽の森) ☎不定休 ☎050・1807・3047
100%完熟トマトジュース 越前がにの殻を肥料の一部に利用し栽培したトマトで自社加工したジュース。フルーツのような味わいで、甘味と酸味のバランスが抜群です(1本/1,200円) カメハメハ大農場の農家カフェ あわら市北湯7-5-3 ☎13:00～16:00 ☎月～木曜 ☎080・6359・5633	ブルーベリージュース 自家栽培のブルーベリーをたっぷり使ったドリンク。果汁がたっぷり、甘酸っぱい果実そのままの濃厚なおいしさを楽しめます(550円) 瑞香園(ずいかえん) あわら市山十楽53-2-11 ☎9:00～16:00 土日祝9:00～17:00 ☎水曜 ☎0776・73・3248	越前豆入り茶 明治創業の日本茶専門店が提供する、あわら産大豆を用いた「越前豆茶」。香ばしさが広がり、後味はすっきりと爽やかな余韻が続きます(50P入り/1,080円) 茶楽かぐや美松店 あわら市舟津26-10 あわら温泉美松内 ☎10:00～17:30 ☎不定休 ☎0776・77・2600
ノンアル生キウイサワー キウイを丸ごと使ったノンアルコールのフルーツカクテルは、ゴロゴロ入った甘酸っぱい果肉と炭酸が爽やか。ゴクゴク飲みたい一杯です(1,300円) Bar laugh(バー ラフ) あわら市温泉4-422-1 ☎20:00～27:00 ☎木曜 ☎050・3091・5490	八穀宝茶 あわら産の黒米やキンセンカ、蓮根など8種の穀物をブレンド。五臓に宿る気を整える、香ばしく優しい甘みのノンカフェイン茶です(3P入り/700円) 薬膳茶279 あわら市下番19-5 ☎11:30～16:30 ☎木～日曜 ※Instagramをご覧ください ☎090・3297・7218	クラッシュドコーヒーゼリー 珈琲通に人気の珈琲豆専門店が作る新感覚の飲むコーヒーゼリー。スペシャルティ珈琲豆100%の芳醇な香りをそのままに味わえます(テイクアウト/650円) ゆけむり珈琲店 あわら市二面34-38-1シャルマンハウス102 ☎9:00～17:00 ☎火曜 ☎0776・65・4632

第38期
竜王戦
七番勝負第2局あわら対局
メニューブック

勝負
おやう
勝負
めい
勝負
ぶ

あわら市公式
キヤラクター
湯巡権三

勝負めし

あわらのおいしさが詰まったスペシャルメニューが勢揃い！
今日は何を食べる？

勝負おやつ

地元の野菜や卵、フルーツをふんだんに使った
スイーツやおむすびを召し上られ！

もっとあわらを堪能しよう！

情報満載あわらの観光サイト

あわら市
観光協会



あわら市
観光協会
Instagram



あわらぐるっとタクシー

指定の観光スポット間で
ご利用いただける
お得なタクシーチケットです



美食福井

海・山・里の恵みがそろう
「福井の美食」の紹介サイト
協力：福井県農林水産部



ふくいサーモンアボガド丼とふくいポークの豚汁

上品な脂のふくいサーモン、トロ、アボカドに黄身を絡めて味わう丼と、風味豊かなふくいポークの豚汁のセットです。季節により食材の変更あり (2,640円)

味処 八八 (はは)

あわら市舟津31-9-1 ☎17:00～22:00
☎日・月曜 ☎0776-77-8888



天おろし越前そば・ミニうなわさ丼セット

先代から70年続く味。辛さ控えめ、自家製おろし出汁で食べる天おろしそばと、わさび菜お浸しに鯉を散らす「うなわさ丼」の贅沢セット (1,980円)

味処 彦亭

あわら市大溝1-27-45 ☎11:00～15:00
☎火曜 ☎0776-73-4348



満足エビフライランチ

プリプリの身が詰まった大きな有頭エビフライが3尾！ピクルスや玉ネギの食感が残る特製タルタルソースが絶品です。自家製パン付き (1,815円)

Assaisonner (アセソネ)

あわら市中浜4-9 ☎11:30～14:00
☎水曜・不定休 ☎080-1562-3721



福地鶏の玉子焼丼 ～鶏出汁ひつまぶし風～

鉄板で焼き上げる人気の玉子焼は、バター香る“ぶるぶ”食感。♫は福井県産「福地鶏」の出汁をかけて、ひつまぶし風に召し上がれ (1,540円)

おでん 鉄板焼 案山子 (かかし)

あわら市二面5-208 ☎17:00～(23:00 L.O.)
☎火曜 ☎0776-77-3095



地魚海鮮弁当

敦賀真鯛やふくいサーモン、甘エビなど、地魚を味わえる漬け手まり寿司は、鮮魚店ならではの、焼物も付き、福井の鮮魚が一度に味わえます (3,000円)

株式会社 真洋水産

あわら市舟津3-14-1 ☎9:00～17:00
☎水・日曜 ☎0776-78-7020



十割そば(大)とミニソース勝丼

福井県産そば粉で仕上げる十割蕎麦は、香りの良さが際立ちます。甘めのソースにくぐらせたヒレカツの「ミニソース勝丼」とのセット (1,350円)

そば処みの吉 あわら店

あわら市山25-56 千らの丘内 ☎11:00～13:30 (土
日10:30～14:30) ☎第3水曜 ☎0776-78-5133



マニューバータコス

あわら産越のルビーのサルサソースと、オリジナルソースで仕上げたタコミートがジュシー。ライムを絞れば、爽やかな味わいに (1個/800円)

フードトラック マニューバー カンパニー

FOOD TRUCK maneuver company
☎不定休 ☎090-1393-9307
※出店場所や営業時間はInstagramをご覧ください



トマトつけ麺とチャーシュー丼のセット

福井県産フレッシュトマトの酸味とバジルでさっぱり！塩ラーメン仕立ての傑作冷製つけ汁。柔らかくジュシーな自家製炙りチャーシュー丼も絶品！ (1,200円)

豆の木

あわら市北湯39-23-1 ☎11:00～23:30
☎第2・4・5火曜 ☎0776-79-1618



あわら湯けむり鯖膳 ～勝負の二刀流～

集中力とスタミナを支える鯖、あごだしラーメン＆寿司の異なる表情で楽しめる「味の二刀流」メニューです。脂ののった当店自慢の鯖をぜひ (1,300円)

道の駅 蓮如の里あわら

あわら市吉崎1-801 ☎9:00～17:00 (15:00 L.O.) ☎12～3月の火曜 ☎0776-65-2453



とみつ金時生チョコどら焼き

ふっくらしっとりとしたココア生地で、粒の食感が残る栗入りの、あわら産とみつ金時の餡とチョコクリームをサンド。凍らせて食べても美味です (1個/250円)

甘党本陣 嵯峨 (さが)

あわら市市姫2-16-32 ☎8:30～19:00
☎水曜・第2木曜 ☎0776-73-0449



居酒屋まつぽっくりプリン

福井県産「福地鶏」の卵黄と生クリームを使った、うまみ凝縮のプリン。シンプルなおいしさを追求した、とろんなめらかで濃厚な味わいです (1個/500円)

居酒屋 まつぽっくり

あわら市温泉4-710 ☎18:00～24:00
☎日曜 ☎090-1392-6996



ひんやり～とみつ金時の焼き芋ブリュレ

あわら産とみつ金時の焼き芋に、スイートポテトとキャラメリゼしたカスタードを重ねました。冷やして味わう3層仕立ての焼き芋ブリュレです (1本/680円)

いろはゆAWARA

あわら市春宮1-12-18
JR芦原温泉駅 アフレア内1階 ☎8:00～21:00 (L.O.20:00) ☎無休 ☎0776-43-0721



いちほまれおむすび 小サイズ3個

米は福井県産いちほまれ。初摘み海苔を味わう「貝なし」、しそ味の「福井梅」、へしこ風味の「鯖と辛子高菜」の小さなおむすびセット (3種セット/750円)

キッチンカーベコベコ

☎不定休 ☎080-3041-7663
※出店場所や営業時間はInstagramをご覧ください



あわら湯けむりマカロン

仁愛大学の学生さんと共同開発した特大マカロン。あわら産とみつ金時の濃厚スイートポテトクリーム×ブルーベリー or 塩羽二重餅の2種が楽しめます (1個/500円)

グランディア芳泉

あわら市舟津43-26 ☎10:00～18:00
☎なし ☎0776-77-2555



福地鶏のえぐタルト

福井県産「福地鶏」の卵黄だけで作る超贅沢な濃厚エッグタルト。半解凍でアイスのように、温めて出来立てのように、卵の濃さをお好みで楽しめます (1個/350円)

黒川産業 (黒ちゃん家)

あわら市北湯129-1 ☎8:00～17:00 ☎土・日曜
※Instagramをご覧ください ☎0776-79-1505



干し柿バターサンド

干し柿の上品な甘味とチーズの塩味がきいたバタークリームが絶妙に調和。ザクザククッキーでサンドした贅沢なおやつ。ワインや日本酒にもぴったり (2個/980円)

Pasta&Wine 1803

あわら市温泉5-1803 ☎18:00～25:00 (金・土曜 27:00) ☎月・火曜 ☎0776-50-6504



あわら羽二重スイートポテト

あわら産とみつ金時と紅芋あわら紫の2種のスイートポテトで、とろけるような食感の福井名物羽二重餅を包んだやさしい味わい和スイーツ (各種1個/200円)

馬面昭栄堂 (ばめんしょうえいどう)

あわら市春宮2-2-50 ☎9:00～19:00
☎水曜 ☎0776-73-0175

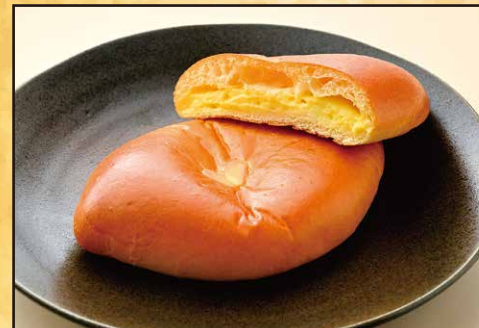


権三くんのなめらかプリンといちご大福

あわら市公式キャラクター「湯巡権三」が佇む、なめらかな口どけのプリン。白餡の甘味といちごの酸味が絶妙のハーモニーを奏でる大福1個とセット (セット/780円)

フルーツスイーツ店みやび

あわら市春宮1-9-51 ☎10:00～18:00
☎火曜・第2・4水曜 ☎0776-97-8930



岩樹クリームパン

自家製カスタードクリームを贅沢に詰めこんだ幸せのクリームパン。しっとりとしたパン生地と、トロリとしたクリームが相性抜群 (1個/280円)

岩樹ベーカリー

あわら市二面44-18-1 ☎7:00～18:00
☎月・火曜 ☎0776-78-5520



あわら贅沢!! 本格ティラミス

あわら産とみつ金時と平飼卵のマスカルポーネクリーム。福井県産大麦を使用したビスキュイに香るコーヒーズの華やかな三重奏を味わって (1皿/800円)

a CUBE Cafe

あわら市春宮1-11 ☎9:00～18:00
☎火曜 ☎0776-65-1045



森のチーズケーキ

濃厚チーズケーキの甘味、ブルーベリーやラズベリーなどベリーソースの酸味、ドライエディブルフラワーの香りの華やかな三重奏を味わって (1皿/800円)

金津創作の森カフェレストラン 森のキッチン

あわら市宮谷57-2-19 美術館アートコア内 ☎11:00～16:00 ☎詳しくはHPをご覧ください ☎0776-73-7800



福井名物!! 人形焼

創業100年超の地元で愛される人形焼店。素朴な人形焼は、しっとりとしたこしあんの甘さがちょうど良く、クセになるおいしさです (3個/300円)

高木商店

あわら市春宮3-9-18 ☎9:00～18:00
☎不定休 ☎0776-73-1181



あわら産とみつ金時 芋きんつば

明治5年創業の老舗和菓子店が一つ一つ手作業で焼き上げる、あわら産とみつ金時の芋きんつば。やさしい甘味と素朴な味わいが広がります (1個/180円)

だるまや菓舗

あわら市温泉3-601 ☎8:00～18:00
☎火曜 ☎0776-77-2154



とみつ金時のNYチーズケーキ

あわら産とみつ金時を合わせた濃厚なNYチーズケーキ。なめらかなチーズの酸味と、ふわりと香るお芋の自然な甘味が絶妙にマッチ (1個/700円)

tuzu awara (ツツアワラ)

あわら市二面35-20-1 DaidenLife 内
☎10:00～17:00 ☎水曜・祝日 ☎なし



AWARA ON SAND そば粉と源泉の恵みバターサンド

上質な口どけの自家源泉入りバタークリームを、あわら産そば粉クッキーでサンド。マンゴー＆ココナッツ、アップルキャラメル、ストロベリーミルク (3種セット/1,200円)

ホテル八木

あわら市温泉4-418 ☎9:30～11:00、15:00～18:00
☎不定休 ☎0120-78-5000



あわら産とみつ金時を使用した プレミアムブッセ

あわら産とみつ金時をじっくり煮詰めた濃厚仕立てのクリームとほろ苦キャラメルを丁寧にお芋形に仕上げた、今回限定ワンランク上の特別なブッセ (1個/1,296円)

BonBonsしずく

あわら市国影15-35-1 ☎10:00～18:30
☎月・木曜 ☎080-5529-6089



あわら産とみつ金時を使用した クリームチーズとお芋の抹茶ケーキ

縁起の良い伊勢抹茶の香り豊かな生地に、あわら産とみつ金時の甘味とクリームチーズの塩味が絶妙にマッチ！抹茶ドラゴンのクッキーを添えて (セット/1,800円)

抹茶庵 あわら温泉店

あわら市二面34-38-1-101 ☎10:00～17:00
☎火・水曜 ☎0776-65-1517