

いまばり 散策マップ 晚ごはん編

2018.08 www.cyclo-shimanami.com

1 五味鳥 ごみどり

昭和35年(1960)創業の老舗焼き鳥店で、吉田類の酒場放浪記でも紹介されたという今治焼き鳥の横綱的存在だ。一般的な焼き鳥と異なり、鉄板でコテや重しで押さえながら焼く今治の焼き鳥。そのスタイルを最初に採り入れたのがここ五味鳥なのだ。

問 0898-32-3753
営 17:30~22:00 休 日・月曜



2 鳥林とりばし

約40年続く鉄板焼き鳥の店で、常連客でいつも賑わっている。人気の鳥皮焼は親鶏を使っているので、こりこりと歯ごたえ抜群。独特の味付けを施したせんざんきや肉詰めピーマンもおすすめの一品だ。

問 0898-32-1262
営 17:00~22:00 休 日曜



3 磯海楽 いそかいらく

瀬戸内海のおいしい海の幸をはじめ今治の郷土料理であるせんざんき、鳥皮焼きなどを肴に、豊富に取り揃えたお酒が楽しめる居酒屋。メニューも豊富で、旬の食材を使った料理はその季節でないと食べられないものもある。

問 0898-22-5656 営 17:00~23:00
休 日曜



お昼時は行列もできる
焼豚玉子飯の超有名店

5 重松飯店 しげまつはんてん

地元の人に昔から愛されている中華料理店で、焼豚玉子飯の有名店でもある。老舗中華料理店のまかないとして誕生した焼豚玉子飯だが、この店の大将はその中華料理店で修業後独立した。焼豚玉子飯はレンゲで食べるのが重飯流だ。

問 0898-22-6452
営 11:45~14:00・18:00~21:00 休 月曜



6 白楽天 はくらくてん

昭和45年(1970)創業の中華料理店。今治のご当地グルメとして有名な焼豚玉子飯は、先代が料理人として活躍していた老舗中華料理店でのまかない飯だったという。それをメニュー化したのが白楽天なのだ。焼豚玉子飯以外の料理も味、ボリュームともに満点で人気だ。

問 0898-23-7292
営 11:00~15:00・17:00~22:00 休 火曜



名物
焼豚玉子飯を食す!
グループでも
入りやすい



ちょっと
ゼイタクして
魚や寿司を
肴に一杯

7 寿司・割烹なわぶね

魚や寿司をつまみながら一杯、というときはこの店に。「おまかせ(3000円)」「なんでも(4000円)」「てきとう(5000円)」のいずれかのコースを選べば、大将が「絶対損はさせない」という魚料理が次々に登場する。予算を伝えておまかせするのもOK。

問 0898-31-7821
営 18:00~22:00(土曜・祝日は17:00~) 休 日曜



8 ぎょうざの店 白雅

昭和33年(1958)の創業以来餃子一筋。レシピは祖父母が天津から持ち帰ったもので、自家製のもちっとした皮と餡が絶妙。作り置きはいっさいなし。メニューは焼ぎょうざ、水ぎょうざ、冷麺、酢くらげ各440円に各種の酒のみという潔さがかったいい。

問 0898-22-6315
営 11:30~13:30・16:00~21:00
休 月曜



9 Le Puy ル・ピュイ

フランスでパティシエの勉強をしていたことがあるというマスターが一人で切り盛りするバー感覚のレストラン・カフェ。パスタやリゾット、洋風小料理やおつまみが豊富に揃う。酒類も豊富で特にギネスの樽生があるのは今治でもここだけとか。

問 0898-33-2623 営 夜(不定)
休 不定期

10 バー・禄さん

お香が立ちのぼり、古いジャグが流れる店内は、まるで1930年代のアメリカのバーのよう。アメリカンな装飾が施されているが、壁には今治出身の氣鋭の画家・マヤマックスの絵も描かれている。おすすめは生のフルーツを使ったカクテルだ。

問 0898-23-6363
営 20:00~26:00 休 日曜

11 ワたナベ商店

外観は床屋。なのに店内には屋台があって、ラーメンとおでんがメインの居酒屋という不思議な店。今治のことなら何でも知っているマスターから貴重な話を聞き出したい。ラーメンの種類は豊富。おでんのアキレスは、1人3本までという人気メニュー。

問 なし 営 19:30~25:30 休 日曜

