

20時以降も営業している市内のお店を一挙紹介!



まだまだ
宵の口じゃわ
撮影時・23時

鳴門の夜は
長いけんな

なるとよるとん

鳴門夜探

鳴門には
豊富な海の幸・山の幸が
いっぱい!!
美味しいお酒と
楽しい会話で
あなただけの夜の時間が
始まります

なるとよるとん

鳴門市観光振興課

〒772-8501
徳島県鳴門市撫養町南浜字東浜170
TEL: 088-684-1157
FAX: 088-684-1339

バー、居酒屋
和洋食、粉もの
焼肉、夜カフェ
銭湯など

54 総数店



豊かな自然に恵まれ、海の幸・山の幸が豊富に揃う四国・徳島県。
 その中でも鳴門市は瀬戸内海、紀伊水道、鳴門海峡をのぞみ豊富な
 食材の宝庫として四国の玄関口を支えてきました。歴史ある蔵元も
 あり、うまい酒と料理を振る舞う夜のお店が市内には多数あります。
 今宵、自分だけの“夜”を探しに。ほろ酔い気分で探検しませんか。

なみとよみたん 鳴門夜探

目次

01	B A R	6
02	居酒屋	7
03	和 食	12
04	粉もの	16
05	焼 肉	17
06	その他	18
07	お風呂	23



なみとよみたん

20時以降も元気に営業しているお店が集まりました。

夜探 各アイコンの説明

- 🌐 … サイト
- 📘 … facebook
- ✕ … X
- 📷 … Instagram
- 📍 … 住 所
- 🕒 … 営業時間
- 🛑 … 休 … 定休日
- 🪑 … 席 … 席数(カウンター、テーブル、座敷等の総数)
- 🅓 … 駐車場
- ☎ … 電話番号

※本冊子に記載されている情報は取材時のものです。 ※表示は税込金額です。
 ※掲載店の営業形態や営業日時が事前になく変更される場合があります。
 ※本冊子の記事・写真等の無断転載を固く禁じます。



食材の宝庫、鳴門

鳴門は海に近く、世界最大級の渦潮が発生する鳴門海峡が育む多種多様な魚介類や、肥沃な土壌^{ひよく}で育てられる野菜・果物などが勢揃いしています。

Naruto



なると金時

ホクホクとした食感と、深みのある甘さが人気のブランド。焼き芋・天ぷら・大学芋など、おかずで食べてもおやつに使ってもおいしい無限大。



これ知ってるで?

いももち

なると金時ともち粉を混ぜ合わせてふかし、あんを包んだ郷土料理。素朴な優しい甘さ。

これ知ってるで?

すだち

爽やかな香りと凛とした強い酸味が特徴。刺身に絞ってかけたり徳島の食に欠かせない。



すだちぶり

徳島県産のすだちの果皮を餌に混ぜて育つブランド魚。さっぱりとした風味と引き締まった身、きめ細やかな肉質が特長。



鳴門わかめ

激しい激流で育った鳴門わかめはサツと湯通しすることでみずみずしい緑色に。肉厚でシコシコした歯応えと海を感じられる豊かな風味が魅力。

これ知ってるで?

鯛の鯛&骨のコブ

“鯛の鯛”は胸びれとえらの間付近にある骨。真鯛のものが最も形が美しいそう。“鳴門骨”と呼ばれるコブは渦潮に揉まれて育った証拠。



鳴門鯛

鳴門海峡の速い潮流に揉まれることで身が引き締まる。上品な甘味とコリコリの食感、華やかな見た目に誰しもが笑顔になれるはず。地域限定のブランド鯛もある。

ほかにもいろいろ



れんこん



だいこん



鳴門らっきょ



なし

おいしく食べて飲んだ後は運転のプロに任せて帰りましょう

運転代行

鳴門運転代行

美味しいお酒を飲んだ後の車の運転は代行におまかせ!! 営業時間外でも前日ならご予約OK。

- 平日 18:00~深夜3:00
- 日曜・祝日 18:00~深夜2:00
- ☎ 088-688-2137
- ☎ 088-678-4141
- ☎ 090-3782-6037

タクシー

鳴門第一タクシー(有)

- ☎ 鳴門市撫養町南浜字東浜512
- ☎ 088-685-5555
- ☎ 0120-196-196

徳島第一交通(株) 鳴門営業所

- ☎ 鳴門市撫養町立岩字元地301
- ☎ 088-685-7777

(有)えびす 鳴門観光タクシー

- ☎ 鳴門市瀬戸町明神字板屋島60-3
- ☎ 088-685-9999
- ☎ 0120-055-025

01 BAR

BAR

豊富なお酒と絶品料理
お気に入りの一杯を見つけよう
Cafe&Bar CeReZo

撫養町 かふえあんどばーせれつそ

200種類以上の豊富なお酒を取り揃え、日夜たくさんの地元民が集う憩いの場。定期的に変わるフードメニューはお酒のアテに相性抜群。県外からの常連客が多いのも頷ける。

- 鳴門市撫養町斎田字大堤228
ホテル ファーストシーズン1F
- 18:00～深夜1:00
- 日曜、祝日(祝日のない月は日曜とは別に不定休)
- 席 23席 P あり(5台)
- 088-635-1328



1 徳島県の名産・大野海苔をふんだんに使用した「大野のりのクリームパスタ(1,200円)
2 200種類以上あるという酒棚 3 県内外の常連客に加え、ホテルの宿泊客も多数利用している

02 居酒屋

BAR

貴方好みのドリンクを片手に
特別な時間で乾杯!!
Bar Eagle

撫養町 ばーいーぐる

“当たり前”の日常に少し特別な“非日常”が楽しめる空間。生フルーツを贅沢に使ったカクテルは一口飲むと不思議と「もう一杯」と飲みたくなる。他にもウイスキーなど多種多様に揃える。

- 鳴門市撫養町小桑島字
前浜273-3 2F
- 21:00～深夜4:00
- 火曜
- 席 35席 P あり(共用12台)
- 080-2987-3067



1 生フルーツを使った「フレッシュフルーツカクテル(900円～)」は映え間違い無し!性別・年齢を問わずオススメ(ノンアルコールも可)
2 3 非日常感を演出するレイアウト

03 和食

BAR

一人でもふらっと入れる
カジュアルなバー
LIL BASE

鳴門町 りる べーす

鳴門・下関の海産物を鉄板で調理して提供。山口のお酒「瀬祭」や鳴門わかめとふく皮のボン酢など、両県の旨いものが集う。リクエストがあれば仕入れにあったお酒や料理も可能な限り対応。

- 鳴門市鳴門町高島字竹島434
- 18:00～深夜0:00
- 不定休
- 席 20席 P あり(4台)
- 090-1337-9922



1 サクサクの衣の中はふんわりとしたふく。「ふくのからあげ(900円)」はすだちを絞って
2 山口名物「瓦そば(900円)」を鉄板で提供するのがLIL BASE流 3 高島唯一のダイニングバー

04 粉もの

BAR

一人でもふらっと入れる
カジュアルなバー
LIL BASE

鳴門町 りる べーす

鳴門・下関の海産物を鉄板で調理して提供。山口のお酒「瀬祭」や鳴門わかめとふく皮のボン酢など、両県の旨いものが集う。リクエストがあれば仕入れにあったお酒や料理も可能な限り対応。

- 鳴門市鳴門町高島字竹島434
- 18:00～深夜0:00
- 不定休
- 席 20席 P あり(4台)
- 090-1337-9922

1 サクサクの衣の中はふんわりとしたふく。「ふくのからあげ(900円)」はすだちを絞って
2 山口名物「瓦そば(900円)」を鉄板で提供するのがLIL BASE流 3 高島唯一のダイニングバー

05 焼肉

BAR

味と雰囲気求めまた来なくなる
旬と地ものが楽しめる老舗店
すみ寿

撫養町 すみじゆ

鳴門ならココ、と県外リピーターも足繁く通う老舗。食材にこだわった幅広い日替わりメニューが魅力。王道の焼き鳥、こだわりのお好み焼きも見逃せない。早い時間帯から開いている点も嬉しい。

- 鳴門市撫養町斎田字大堤187
- 15:00～22:00
- 水曜
- 席 15席 P あり(3台)
- 088-686-9441

1 秘伝のタレが虜になる焼き鳥「はさみ(1本 150円)」は定番人気 2 お客さん同士がすぐに意気投合できる家庭的な空間 3 雰囲気満点の赤提灯を目印に今宵も集まる

06 その他

BAR

鳴門のうまいもんが勢揃い
美味しく楽しく酔っちゃおう
海の台所 粋酔

撫養町 うみのだいどころ すいすい

2024年5月で26周年を迎える。「カルパッチョ(900円)」など新鮮な魚をリーズナブルに食べられるとあって、古くからの県外リピーターも多い。アットホームな居心地の良さについて長居したくなる。

- 鳴門市撫養町斎田字大堤196
- 17:30～22:30(L.O22:00)
- 不定休
- 席 15席 P あり(3台)
- 088-685-5272

1 「新鮮魚介類の造り盛り合わせ(1,500円)」。華やかな盛り付けは見た目から大満足 2 昔からのアットホームな店内に初めてでも落ち着けそう

07 お風呂

居酒屋

おでん・串揚げ・鮮魚・一品料理
気付けばお酒も会話も止まらない
来んだら

撫養町 くらんだら

外観は店名の書かれた看板のみ。隠れ家のような佇まいだが、店内に一步踏み入れると一見さんもいつの間にか溶け込んでいるアットホームなお店。名物のおでんと串揚げは盛り合わせがお得!

- 鳴門市撫養町斎田字大堤176-101
- 18:00～22:30(L.O22:00)
- 日曜
- 席 9席 P なし
- 050-8888-1333



1 食材はどれも地産地消で内容は毎日異なる 2 予約不可のため、来店前に問い合わせを 3 香り高い出汁がたっぷり染み込んだ「おでん盛5種(780円)」。具材は注文してからのお楽しみ

01 BAR

02 居酒屋

03 和食

04 粉もの

05 焼肉

06 その他

07 お風呂

01 BAR

02 居酒屋

03 和食

04 粉もの

05 焼肉

06 その他

07 お風呂

居酒屋

ゆっくりとした時間を過ごすのにピッタリのお店

Dining Bar 灯

撫養町 だいにんくばー あかり

店名の通り、心に灯がともったようなほっと和む気持ちになれるお店。ジュシーでスパイシーなローストビーフや、サラダ・ピザなどのフード類も充実しているなので美味しいお酒が進むはず。

- 📍 鳴門市撫養町齋田字大堤264
- 🕒 平日・日曜・祝日は18:00~22:00
土曜は18:00~深夜0:00
(L.O22:00料理、23:00ドリンク)
- 📅 月曜、第1・4日曜
- 👥 30席 📵 あり(6台)
- ☎ 090-3183-1709



1 切り口からも肉の旨みが伝わる「ローストビーフ(968円)」はお客さんからも高評価を受け一品 2 ドアを開け団樂の時間へと誘われよう

居酒屋

肉料理が食べたい時は間違いなくココ!

肉問屋じゅわっち

撫養町 にくだんやじゅわっち

店主の兄が経営する牧場から届く牛肉やホルモン、徳島の地鶏、阿波尾鶏を土佐備長炭で豪快に焼き上げる串焼きが自慢! なんと金時に鳴門わかめなど、地元徳島のうまいものを味わえる。

- 📍 鳴門市撫養町齋田字大堤342
- 🕒 17:00~22:00(L.O21:30)(金・土・日曜、祝前日は~23:00)(L.O22:30)
- 📅 無休
- 👥 42席 📵 あり(10台)
- ☎ 088-683-0830



1 熱々の鉄板にのった「無敵のトンテキ(950円)」。目の前でかけるソースがじゅわっ〜と音を立て、立ち上る蒸気と香りに食欲がそそられる!! 2 2 ライトアップされた店内と外観

居酒屋

鳴門駅から徒歩約5分 自然と人が集まる温かい空間

たまり場

撫養町 たまりば

鳴門産の牡蠣(時季限定)はぜひ味わっていただきたい逸品。熱々のうちにレモンを絞ってほおぼるのがオススメの食べ方。料理に合うお酒のほかにも、地元で作られたお酒などが揃う。

- 📍 鳴門市撫養町小桑島字前浜54
- 🕒 18:00~23:00(L.O22:30)
- 📅 月曜
- 👥 24席 📵 あり(8台)
- ☎ 088-685-3313



1 「炙りしめ鯖(880円)」は脂の乗りと香ばしさがたまらない一品 2 一枚板の大きな看板が目印 3 カウンターのほかにも座数が18席あり、大人気で賑やかに過ごすこともできる。店名の由来「色んな人が寄り集まって来てほしい」という願いにピッタリな空間が広がる

居酒屋

赤提灯の灯りに映える“一藤” 愛情込めた料理は沁みる美味さ

撫養町 いちふじ

実家に戻ったような家庭的な居心地のなか、店主が産地や素材にこだわって作る逸品が魅力。アットホームな店内で店主自慢の料理の腕に酔いしれよう。手書きのメニューも立派なアテに。

- 📍 鳴門市撫養町小桑島字前浜102
- 🕒 16:00~深夜0:00
- 📅 不定休
- 👥 25席 📵 あり(5台)
- ☎ 088-684-1839



1 2 店は「うずしおふれあい公園」から程なくのところに 3 日本三大ブランドの薩摩地鶏を使用した「薩摩地鶏ほんじり(2本/580円)」。プリプリとした食感とジュシーさがたまらない

居酒屋

落ち着いた店内で一献 地元民が日常使いする居酒屋

居酒屋 權

撫養町 いざかや かい

常連さんが日常使いするほど、落ち着いて飲めるお店。シンプルなメニュー構成ながらも、大将が地場の食材を日々見極め提供してくれる。時間を忘れカウンターでゆっくり会話を楽しみたい。

- 📍 鳴門市撫養町小桑島字前浜131
- 🕒 17:00~23:00(L.O22:30)
- 📅 火曜
- 👥 19席 📵 あり(3台)
- ☎ 088-684-1740



1 美味しい魚をアテにして、酒が自然にすすむこと間違いなし 2 大将手作りのシンプルな「だし巻卵」でホットと懐かしい気持ちに 3 シンプルな入り口を進めば落ち着いた空間が

居酒屋

職人がまごころ込めてつくる 一期一会のおいしさ

さかなばたけ

撫養町 さかなばたけ

旬の地魚を中心に使った本格的な和食と、四季折々の和洋折衷の創作料理。今日一番の素材を使ったオススメのメニューや季節限定メニューなど、訪れるたびに新しい味と出合える。

- 📍 鳴門市撫養町小桑島字前浜265-1
- 🕒 17:00~23:00(L.O22:30)
- 📅 日曜
- 👥 60席 📵 あり(5台)
- ☎ 088-683-0550



1 毎朝仕入れる旬の地魚のお刺身が自慢の「刺身盛り合わせ(1,300円)」 2 個室やカウンターなどアットホームな空間が広がる 3 鳴門駅から徒歩数分のところに位置する

01 BAR

02 居酒屋

03 和食

04 粉もの

05 焼肉

06 その他

07 お風呂

01 BAR

02 居酒屋

03 和食

04 粉もの

05 焼肉

06 その他

07 お風呂

居酒屋

厳選された地酒とともに
鶏も魚も味わえる

味どころ 愛鳥

撫養町 あじどころ あいどり

身が締まり適度な歯ごたえがある徳島県産の地鶏「阿波尾鶏」や魚料理が絶品。「タコの半殺し(1,000円〜)」は、絶妙な火加減で仕上げたこだわりの食感を楽しんでいただきたい。

- ① 鳴門市撫養町小桑島字前浜272
- ② 17:00~
- ③ 休 日曜(祝日の場合は翌日が休)
※6名様以上の場合は営業可能
- ④ 約40席
- ⑤ P あり
- ⑥ 088-686-7067



①「タコの半殺し(1,000円〜)」外側はしっかり火が通り内側はほんのり生食感 ②「阿波尾鶏」のもも焼き(1枚1,650円) ③地酒も豊富に揃う

居酒屋

一期一会を大切に
地元民から愛される隠れ家

居酒屋 夢弦

撫養町 いざかや むげん

店主こだわりの国産鶏は備長炭で焼くことで、表面を炭の香ばしい香りで包み込み、鶏の旨みを閉じ込める。長時間煮込んで作られる自家製タレに潜らせれば食べる手が止まらない。

- ① 鳴門市撫養町大桑島字北ノ浜735
- ② 11:30~14:00(月~金のみ)
17:30~深夜0:00(L.O23:30)
- ③ 休 日曜(月曜が祝日の場合は営業)
- ④ 47席 P あり(10台)
- ⑤ 088-685-7430



①②アットホームな店内は、仕事帰りにフラッと立ち寄る地元民も数知れず ③厳選された鶏は薬味と一緒に食べれば「焼き」とはちがう美味しさが、様々な角度で食材を楽しめるのも魅力だ

居酒屋

一人呑みから団体・貸切まで
幅広いニーズに応える人気店

居酒屋 大和

撫養町 いざかや やまと

鳴門で採れる食材に舌鼓を打てるど県外客はもちろん、地の食材に慣れ親しんだ地元民も思わず頬が弛む、食材の味を最大限活かした料理が魅力。個室が掘りごたつなのも嬉しい。

- ① 鳴門市撫養町小桑島字前浜273-4
- ② 11:30~14:00(L.O13:45)
17:30~深夜0:00
(L.O23:00料理・23:30ドリンク)
- ③ 休 火曜(祝日の場合は翌日が休)
- ④ 58席 P あり(16台)
- ⑤ 088-686-2675



①鳴門が誇るブランド魚・鳴門鯛も入った「お刺身(上)盛り合わせ(2,480円) ②オレンジの外壁がトレードマーク ③お店はJR鳴門駅の目と鼻の先。交通の便も良い

居酒屋

魚介がメインの和洋食の料理と
美味しいお酒が集まる店

半ら

撫養町 なから

地元の魚を中心に旬を彩る「その日のお造り(800円〜)」や「マグロとアボガドタルタルカナッペ」など、地元の食材を賢くに使う。オーナーが全国から集めた日本酒とも相性バッチリ。

- ① 鳴門市撫養町南浜字蛭子前東40-1
- ② 17:00~23:00(L.O22:30)
- ③ 休 月曜
- ④ 60席 P あり(10台)
- ⑤ 088-685-6131



①「その日のお造り(800円〜)」は仕込みに合わせて色々できるそう ②マグロとアボカドをバゲットにのせて ③古民家を改装した趣のある店構え

居酒屋

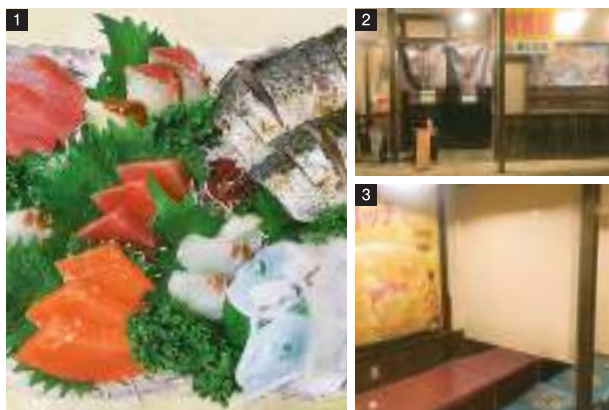
どれをチョイスする?
活魚を自分好みに盛り合わせ!

あじの家

撫養町 あじのや

新鮮な活魚はもちろん、リピート客の多くが絶賛する「だし巻き」もぜひ楽しんで。いつ来店しても飽きないように、毎日10~15品は新作メニューを入れているそう。県外観光・ビジネス客も多く、週末は混み合うため予約がオススメ。

- ① 鳴門市撫養町小桑島字前組132岡ビル
- ② 17:30~22:30(L.O21:45)
- ③ 休 日・月曜、祝日
- ④ 24席 P あり(100台以上)
- ⑤ 088-686-6077



①「選べるお造り盛り合わせ(1,400円)」は約12種類の活魚より自分好みて組み合わせられる ②昔ながらの懐かしい入口 ③半個室で友人・家族とゆったり食事やお酒を楽しめる

居酒屋

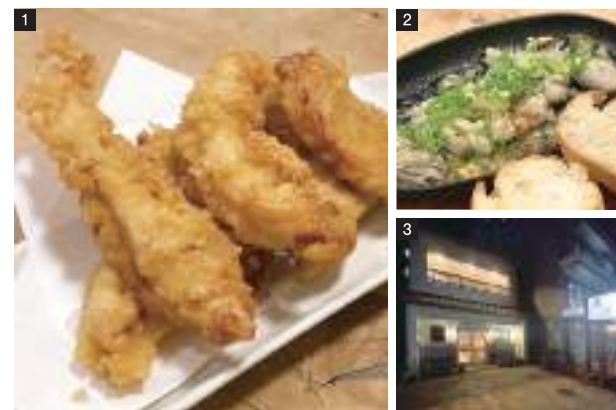
鉄板焼居酒屋の枠を超えた
鮮魚やアラカルトに舌鼓

美波

撫養町 みなみ

以前は割烹を営んでいた歴史がある同店。鮮魚をはじめとする食材の選別眼や扱いはピカイチ。人気の「ポテサラ」、毎回Pに注文する人が多い名物の「お好み焼き」は必食の価値あり。

- ① 鳴門市撫養町南浜字東浜253-2
- ② 18:00~23:00(L.O22:00)
- ③ 休 日曜、祝日
- ④ 22席 P あり(2台)
- ⑤ 088-685-3596



①サクッとジューシーな「とり天(990円) ②フリップリの牡蠣とニンニクの香りが食欲をそそる「かきガーリック炒め(1,300円) ③割烹を営んでいたかつての趣ある外観は今も健在

01 BAR

居酒屋

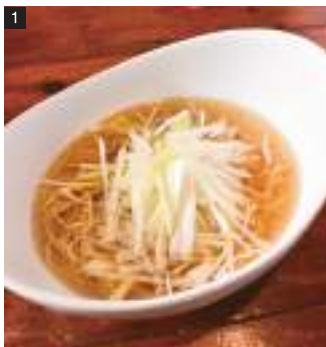
和・洋・中の全てを味わえる
“うまい”を引き出す絶品料理

マインド王子

撫養町 まいんどおうじ

注文は卓上の紙に商品名を書いてオーダーする遊び心がたまらない。長年フレンチでシェフを務めたオーナーと息子さんが一から手作りしている料理はどれも絶品。そのこだわりをぜひ味わって。

- 鳴門市撫養町黒崎字松島439
- 17:00～深夜0:30L.O
- 休 火曜
- 席 30席 Pあり(5台)
- ☎ 088-685-1867



1 「ネギラーメン (680円)。その名の通り、具材は麺とネギだけの超シンプル一杯。ジャクシャキのネギと鶏ガラ系のスッキリしたスープはリピート必至。お酒のメにはこれ以上ない絶品ラーメンをぜひ 2 ネギラーメンと肩を並べるマインド王子のダブルエース「クリームコロッケ (750円)」。サクサクの衣を纏った中のクリームはクリーミーでフワフワ。オーロラソースをかければ美味さ倍増!来店者がおかわり注文するほどの名物商品

02 居酒屋

居酒屋

愛され続けて半世紀
お酒が進む絶品串カツをぜひ

串かつ 和

大津町 くしかつ かず

店を構えて半世紀。店主や仲の良い常連客たちが創り出すアットホームな雰囲気。長年愛されている証拠。串カツは単品2本200円から。つい「もう一杯!」とお酒が進む串カツと一品料理も充実。

- 鳴門市大津町矢倉字六ノ越62-1
- 17:00～22:00(L.O21:30)
- 休 第1・3木曜、大晦日、年始3日
- 席 17席 Pあり(20台)
- ☎ 088-685-1703



1 「串カツの盛り合わせ (7本/660円)」。添えられたキャベツが箸休めとして抜群の働き 2 駐車場は隣接店舗との共同 3 カウンター席のほか、テーブル席 (10人席) もある

04 粉もの

和食

バリアフリーエレベーター完備
完全個室でゆったりお食事を

和処 とみます

撫養町 なごみどころ とみます

地元の食材を使用し、四季の変化と共に季節で変わる旬の味が楽しめる。人気の御膳は品数も豊富なので、思わず目移りしそう。お造りや煮物などの単品メニューも取り揃えている。

- 鳴門市撫養町斎田字大堤322
- 11:00～14:00
17:00～21:00(L.O20:30)
- 休 水曜
- 席 70席以上(1F、宴会場合わせて)
- Pあり(22台)
- ☎ 088-686-0203



1 人気メニューの「阿波御膳 (3,080円)」。四季とともに移りゆく旬の味をぜひ 2 洗練された真っ白な外観。大きなれんをくぐれば、特別な空間が広がる 3 完全個室のため、家族でくろいで食事ができる。

05 焼肉

和食

和食

季節の食材を堪能できる
完全予約制の名店

日本料理 永代

撫養町 にほんりょうり えいだい

昼夜完全予約制の日本料理店でお出されるのは徳島で収穫される野菜や魚介類を使ったひと手間かけた料理。「お昼限定のミニ会席 (4,400円)」など、華やかで丁寧な職人の技が五感をくすぐる。

- 鳴門市撫養町斎田字東発42-3
- 12:00～14:00
17:30～22:00
- 休 月曜
- 席 最大18席 Pあり(10台)
- ☎ 088-685-6854



1 2 3 器や盛り付けからも季節を感じられる「お昼限定のミニ会席 (4,400円)」。料理人のおもてなしの心が、訪れる人の心を楽しませてくれる

03 和食

和食

昼も夜も特別な空間で食べる
うまい寿司と名酒

寿し辰

撫養町 すしたつ

満潮に揉まれて力強く育った魚をメインに“おいしい”をお届け。トロカマのタタキ、車海老おどり造り(にぎり)、穴子にぎりなどが人気。気さくな大将をはじめ心地よいおもてなしを提供してくれる。

- 鳴門市撫養町小桑島字前浜259-2
- 12:00～14:00(L.O13:30)
17:30～22:00(L.O21:00)
- 休 不定休 席 最大56席
- Pあり(共同駐車場20台、向かいに8台)
- ☎ 088-686-3133



1 「特上にごり(松) (3,300円)」 2 カウンター、個室、宴会場があるので人数や世代によって利用して 3 純和風の格調高い入り口。のれんをくぐって、とっておきの時間をすごそう

06 その他

お風呂

落ち着いた空間の店内
自家製蕎麦や魚介を楽しんで

なるみ丸

撫養町 そばとかつぎよのみせ なるみまる

入り口の大きな生簀では鳴門のブランド鯛「大鳴海鯛」がお出迎え。その身は新鮮で歯応え抜群! そのほかこだわりの自家製蕎麦や旬の食材を落ち着いた空間で満喫しよう。

- 鳴門市撫養町大桑島字北ノ浜8-2
- 11:00～14:30(L.O14:00)
17:00～20:30(L.O20:00)
- (土・日・祝日は～21:00(L.O20:30))
- 休 不定休
- 席 83席 Pあり(176台)
- ☎ 088-676-2671



1 鳴門のブランド魚「大鳴海鯛」を贅沢に味わえる「大鳴海鯛お造り定食 (1,680円)」 2 3 掘りごたつ、椅子席に加えて宴会もできる座敷を完備。「あらたえの湯」からもそのまま入店OK

07 お風呂

01 BAR

02 居酒屋

03 和食

04 粉もの

05 焼肉

06 その他

07 お風呂

01 BAR

02 居酒屋

03 和食

04 粉もの

05 焼肉

06 その他

07 お風呂

和食

専属漁師から買いつけた旬の魚を豪快にいただく
味処 あらし

撫養町 あじどころ あらし

店内の円型水槽に地魚が泳ぐ鳴門の人気活魚料理店。旬の素材を使った天ぷらや刺身の定食・本日おすすめの一品料理など、豊富なメニューに移りしてしまおう。オリジナルの冷酒や焼酎もあり。

- ① 鳴門市撫養町大桑島字北ノ浜51-1
- ② 11:00~20:30L.O
- 休 水曜(祝日の場合は翌日が休)
- 席 42席 Pあり(20台)
- ☎ 088-686-0005



①左奥より「鳴門鯛あら煮」、「鳴門鯛皮の唐揚げ」、「ぶりのかま焼」。※仕入れによりメニューは変更あり ②水槽で泳ぐ旬の魚 ③県外からの客も多数行列で並ぶ

和食

学生もこぞって通う新鮮な魚をリーズナブルに
お食事処 かかし

鳴門町 おしよきじどころ かかし

近くには鳴門教育大学があり、学生から絶大な人気を誇りつつ、長年通い詰める常連客も数知れず。その日仕入れた新鮮な魚を使ったメニューが豊富にあり、行く度に何を頼むか熟考するはず。

- ① 鳴門市鳴門町高島字中島645
- ② 11:30~14:00 16:00~21:00
- 休 日曜
- 席 20席 Pあり(3台)
- ☎ 088-687-2128



①「昼の定食(640円)」。メインの魚料理は10種類程度から選べる。抜群のボリュームに学生からも大人気 ②衣サクサクのフライ ③青と白のコントラストが鮮やかな看板が目印

和食

“もう一杯飲みたい”ときに
おばんざいが楽しめる和風バー
みちくさ

撫養町 みちくさ

定食(要事前予約)をはじめ、おばんざいから本格的な日本料理まで幅広く楽しめる。なかなか手に入らないプレミアムの焼酎など、お酒の種類も数多く取り揃えており、呑兵衛にはたまらない。

- ① 鳴門市撫養町南浜字東浜516
- ② 18:00~深夜0:00(金曜・土曜)
- 休 日曜 ※月・火・水・木曜は予約のみ
- 席 17席 Pあり(2台)
- ☎ 088-686-4324



①日本酒に合う料理の数々。熱々のおでん(冬季限定)にお酒がすすむ ②カウンターに並ぶおばんざいは、丁寧な仕込みが特徴 ③木製のカウンターに掘りこたつと、和の雰囲気が出る

和食

鮮度抜群の旬の食材を居心地の良い空間で
にし野

里浦町 にしの

徳島産の活魚や郷土料理をいただける料理屋。鮮度が自慢の食材を使った四季折々の味わいをリーズナブルに楽しめるとあって、おひとり様から家族連れ、団体など大人数まで賑わいをみせる。

- ① 鳴門市里浦町里浦字花面350-11
- ② 11:00~13:30、16:00~20:30L.O
- 休 月曜(祝日の場合は翌日が休)
- 席 70席(2Fを含む) Pあり(30台)
- ☎ 088-685-1919



①旬の魚をお刺身でいただく。付け合わせはもちろんすだち ②冬の時期にはふぐちりであたたまって ③お昼も営業しており、定食メニューなどが人気。

和食

地元の新鮮な素材をお寿司や一品料理で
鮓よし

大津町 すしよし

お寿司のおいしさはもちろん、一品料理の数も豊富に揃っているののでいつ訪れても広い世代で楽しめる。特に阿波牛のタタキ・鶏の唐揚げ・茶碗蒸しはファンも多く、間違いのない味。

- ① 鳴門市大津町吉永字前ノ越280-1
- ② 17:30~21:30(L.O21:00)
- 休 月曜・不定休
- 席 25席 Pあり(9台)
- ☎ 088-686-1110



①緑鮮やかなお店入り口。ランチタイムも賑わう ②広々とした店内には座敷もある ③「上おつくり盛り合わせ(2,200円)」。地元でとれた魚を含めた、新鮮なお刺身を盛り合わせでどうぞ

和食・海鮮バーベキュー

産地直送、自社養殖ならではの鮮度の高い魚介が自慢
福丸水産

瀬戸町 ふくまるすいざん

自社で養殖しているカキなどの好きな食材をその場で選び、バーベキューの網にて焼く海産物が絶品。「海鮮焼き(5,000円)」は様々な魚介が盛りだくさん。「天ぷら盛り合わせ定食」などもあり。

- ① 瀬戸町明神字楠谷1-1
- ② 11:00~20:30(L.O20:00)
- 休 月曜、第3火曜
- 席 80席 Pあり(20台)
- ☎ 088-624-8332



①ホタテをはじめ、好きな食材を選んで。網で跳ねる臨場感が楽しい ②ウチワエビ、ホタテなど新鮮な魚介を召し上げられ

01 BAR

02 居酒屋

03 和食

04 粉もの

05 焼肉

06 その他

07 お風呂

01 BAR

02 居酒屋

03 和食

04 粉もの

05 焼肉

06 その他

07 お風呂

お好み焼き

地元民に愛されるお好み焼き店 オリジナルメニューの多さも魅力 ニュー白馬

撫養町 にゅーはくば

不思議と懐かしくなる店内とは対照的に「きのこグラタン焼き」や「ラザニア風お好み焼き」といった和に洋を掛け合わせたオリジナルメニューが人気。もちろん焼きそばなどの王道メニューも外せない。

- ① 鳴門市撫養町小桑島字前浜134
- ② 11:00~14:00
17:00~21:00(L.O20:45)
- 休 火曜
- 席 35席 P あり(10台)
- ☎ 088-686-1156



①大きな観葉植物が目印の店内。常連から家族連れまで老若男女が訪れる ②創業40年。白馬をあしらった看板が特徴 ③ヘルシーで美味しいと若い女性に人気の「きのこグラタン焼き(950円)」

お好み焼き

人気の「すじ焼き」から お酒のアテまで楽しめる お好み焼き てん

撫養町 おこのみやきてん

濃いめの甘辛いお好み焼きソースが鉄板の上でジュワッと音を立てれば、たちまち香ばしい香りが食欲をそそる。ふわふわの生地の中に柔らかいすじ肉が入った「すじ焼き」で乾杯!

- ① 鳴門市撫養町小桑島字前浜252
鳴門グランドハイツ1F
- ② 17:00~深夜0:00(L.O23:00)
※売切次第終了
- 休 火曜
- 席 8席 P あり(店舗前2台)
- ☎ 088-678-4257



①「すじ焼き(1,280円)」は味がよく染みたますじ肉・こんにゃくが入ることでお好み焼きの美味さがさらにUP! ②鳴門駅から徒歩約5分で到着可能 ③天井まで広がるメニュー!

たこ焼き

ふわとろの絶品たこ焼きで 心も体もぽっかぽか たこ焼き はなちゃん

撫養町 たこやき はなちゃん

出汁の効いた関西風ふわとろ大玉のたこ焼きが自慢。鳴門駅から徒歩1分なので汽車の待ち時間に寄っても。アルコールや居酒屋メニューも充実しているのでちょっと一杯飲むのにも便利。

- ① 鳴門市撫養町小桑島字前浜261
- ② 11:30~22:00(L.O21:30)
(日曜・祝日は~20:00)(L.O19:30)
- 休 月曜・火曜不定休
- 席 11席 P なし
- ☎ 088-671-3060



①「鶏ハラミ炭焼き(500円)」でお酒がすすむ ②鳴門駅目の前 ③たこ焼き、アルコール1杯、一品がついたお得な「寄り道セット(1,200円)」がおすすめ

焼肉

A5・A4等級の高品質のお肉を リーズナブルな価格で 焼肉 なるみや

撫養町 やきにくなるみや

取り扱うのは国産黒毛和牛や徳島のブランド牛「すだち牛」。どちらもA5・A4等級の上質な肉をリーズナブルな価格で味わえる秘密は精肉店直営ということ。噛むほどに溢れる肉の旨みを体感しよう。

- ① 鳴門市撫養町斎田字大堤65-14
- ② 17:00~20:30
※売り切れ次第終了
- 休 日曜
- 席 30席(2Fを含む) P あり(3台)
- ☎ 088-685-2911



①赤身の力強い味わいと歯切れの良さが特徴の「ハラミ(1,420円)」②「すだち牛」はより肉質の柔らかいメス牛を使用している ③ほんやり浮かび上がるネオンはどこか懐かしさがある

焼肉

こだわりのタレでいただく肉は はしご酒のメにもGOOD 北欧

撫養町 ほくおう

鳴門駅近くで深夜まで開いているお店。気さくなお母さんがハラミ、カルビ、タンなど上質な肉を取り揃えている。手作りのカレーは一度食べれば間違いなくリピート必須になるおいしさ!

- ① 鳴門市撫養町斎田字大堤200-1
- ② 19:00~深夜1:00
- 休 第3火曜
- 席 20席 P あり(7台)
- ☎ 088-685-6093



①お皿から溢れんばかりに盛られた「ハラミ(1,400円)」、「若どり(600円)」②口の中であろけそうな美味さが広がる「カルビ(1,800円)」③カウンター、テーブルなど人数に合わせて

焼肉

ひとり焼肉にもおすすめの こだわりの品質 焼肉 夕

撫養町 やきにくゆう

リーズナブルな金額で柔らかな肉の旨みを堪能することが可能。「牛ホルモン鍋」や「ちゃんこ鍋」(共に1人前1,000円)などの鍋メニューや、メの「和牛テールラーメン(700円)」も人気。

- ① 鳴門市撫養町小桑島字前組132
岡ビル1F
- ② 17:30~
- 休 火曜
- 席 19席 P あり(共有スペース)
- ☎ 080-6397-0130



①②抜群のボリュームを誇る、「上ロース(700円)」、「特選ミスジ(800円)」③夕暮れ時にお店のれんがかかると、どこからともなく漂う良い匂いに期待が高まる

01 BAR

焼肉

鉄板を囲むカウンター席
厳選された国産黒毛和牛をぜひ

Teko teko

大塚町 てつぱんやきだいにんぐてこてこ

カウンター席と店主・藤川さんの間には大きな鉄板。目の前で焼いてくれる肉の音とキレイな焼き目だけでご飯が進みそう。カウンターも他のお客さんと目が合わないようV字型に工夫されている。

- ① 鳴門市大麻町姫田字森崎2-1
- ② 18:00~21:00(※完全予約制/前日までに問い合わせ)
- 休 不定休
- 席 6席 Pあり(120台)
- ☎ 088-689-2373



① 使用するのは藤川さんが厳選した国産黒毛和牛。スジ取りといった下処理の丁寧さを口に入れたときの柔らかさで感じ取ることができる



② 希少部位であり、赤身肉ながら適度にサシが入った「ランプステーキ(4,950円)」

02 居酒屋

洋食

地元民が日常使用する夜カフェ
特別な記念日やパーティーにも◎

café la CUCINA

撫養町 かふえくつちーな

鉄筋のモダンな外観とリンクするように、お酒落な空間で「徳島らしさ」をメニューに落とし込んだ洋食やお酒が楽しめるお店。ランチやパーティー、グループでの利用時は事前に予約を。

- ① 鳴門市撫養町斎田字浜端南135
- ② 18:00~深夜1:00(L.O深夜0:00)
- 休 不定休
- 席 16席 Pあり(4台)
- ☎ 088-686-0067



① 入り口までずらっと並ぶお酒の瓶がユニーク
② ランチやグループのご利用は事前連絡を
③ 自家製スパイスカレーソースの上からソウルフード・フィッシュカツをトッピング!「フィッシュカツピザ(950円)」

04 粉もの

洋食

香り豊かなドイツビールで
乾杯しよう!

g'suffa Prost!

撫養町 ずつぷあ ぶろーすと

時季ごとに厳選された3種の生ドイツビールをはじめとして直輸入のドイツワインが楽しめる。イタリア料理で研鑽したシェフが作る洋風おつまみやパスタ、市場で買付けられる魚料理とどうぞ。

- ① 鳴門市撫養町南浜字東浜667
- ② 18:00~深夜0:00(L.O23:00)
- 休 日曜、第2・4月曜 ※イベント出店時は臨時休業の場合あり(詳細はSNSで)
- 席 29席 Pあり(3台)
- ☎ 088-624-7844



①「ソーセージ盛り合わせ(1,680円)」
「生ドイツビール各種(サイズ580円~)」
②おひとり様でも気軽にどうぞ
③店外に掲示された豊富なメニューに迷いそう

05 焼肉

洋食

洋食

ロックテイストが冴える
食事スイーツも抜群の夜カフェ

Turner-Café

撫養町 たーなーかふえ

2024年1月に20周年を迎えた同店。「皆様のおかげでここまでできました。鳴門の夜カフェとしてこれからもご利用ください!よろしくRock'nRoll!」と、オーナーが今日も腕をふるう。

- ① 鳴門市撫養町小桑島字前浜182
- ② 11:30頃~15:00(L.O14:00頃)
※月曜休みの場合あり
18:30頃~深夜1:00前後(L.O深夜0:00頃)
- 休 日曜、月末の月曜
- 席 24席 Pあり(8台)
- ☎ 088-686-9278



①オーナーは「THE PECKERS」というロックバンドのドラムを担当
②風のランチも◎
③スイーツも人気。週替わりで内容が変わる季節のフルーツ盛りだくさんの「今週のタルト(800円+200円でコーヒーセット)」

BAR

居酒屋

和食

粉もの

焼肉

その他

お風呂

洋食

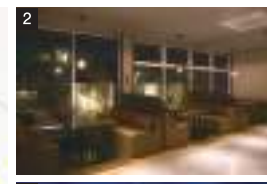
ランチにもディナーにも
カジュアルなフレンチビストロ

Dining bar A-towa

撫養町 だいにんぐばーえとわ

ブランド牛「阿波牛」や鳴門鯛などの地元食材をフレンチビストロで味わえる。「ランチコース(2,750円~)」、「ディナーコース(6,050円~)」でアラカルトもあり。豊富なワインやお酒とともにどうぞ。

- ① 鳴門市撫養町小桑島字前浜257
- ② 12:00~14:30(L.O14:00)
※火曜は夜営業のみ
17:30~22:00(L.O21:15)
- 休 月曜 席 45席 Pあり(10台)
- ☎ 088-660-7234



①「阿波牛ラムシンスステーキ マデラソース(2,420円)」。徳島のブランド牛「阿波牛」の赤身の希少部位を贅沢に使用
②日常から特別な日にも利用したい
③鳴門駅から徒歩で行ける

洋食

地域に根付いたイタリアン
厳選食材で作る丁寧な味

Gemma

撫養町 じえんま

徳島県産の野菜や魚介類を中心に、厳選された食材で作るカジュアルイタリアンが楽しめる。その日仕入れた素材で変わる格別な自家製ドルチェは、ぜひ食後に頼んでもらいたい一品。

- ① 鳴門市撫養町南浜字東浜34-5
サンハイツ1F
- ② 11:30~14:00L.O
17:30~21:00(L.O20:30)
- 休 日曜、月曜不定休
- 席 24席 Pあり(7台)
- ☎ 088-678-2662



①「前菜盛り合わせ(880円)」がテーブルを彩る。ワインで乾杯する際のおともうってつけ
②黒板に書かれているのは嬉しいほどの豊富なメニュー
③レンガに赤の看板が映える

01 BAR

02 居酒屋

03 和食

04 粉もの

05 焼肉

06 その他

07 お風呂

01 BAR

02 居酒屋

03 和食

04 粉もの

05 焼肉

06 その他

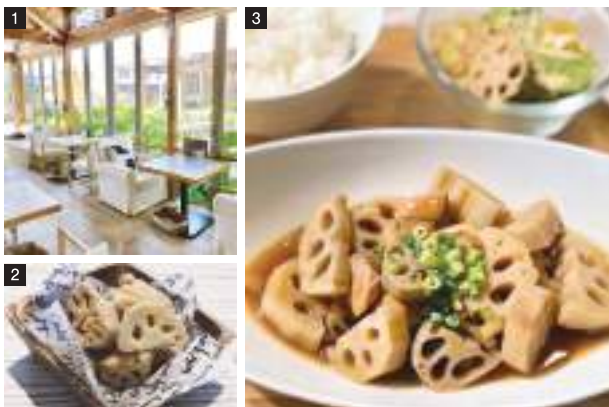
07 お風呂

カフェ・居酒屋
れんまるCAFE

撫養町 れんまるかふえ

開放的な空間と店内の大きなレンコン畑の写真がインパクト抜群。日中はカフェとして、週末限定で夜間も営業。夜になると落ち着いた雰囲気の中、くつろぎながら美味しいお酒をご堪能あれ。

- ① 鳴門市撫養町斎田字浜端北120
- ② 11:00~17:00(L.O16:30) 17:30~23:00
- ※夜の営業は金・土・日曜限定 (L.O21:30料理、L.O22:30ドリンク)
- 休 火曜
- 席 25席 Pあり(17台)
- ☎ 088-660-5723



①陽射しがたっぷり降り注ぐ開放的な店内 ②お酒のアテにぴったりの「フライドれんこん (670円)」 ③メイン料理はもちろんスイーツなどにもふんだんにレンコンが使われている

洋食
cafe Bubo cioccolata

撫養町 かふえ ぶほ ちよこらった

鶏のからあげプレートといえばBuboと名が上がる程の人気店。「夜ランチプレート (1,600円)」は鶏のからあげ・バスタ・ドリア・特製キーマカレーの4種類の中から選ぶことができる。

- ① 鳴門市撫養町南浜字浜田59-8
- ② 11:00~22:00 (L.O21:00)
- 休 年中無休(年末年始を除く)
- 席 42席 Pあり(約10台)
- ☎ 088-685-5523



①思わず写真を撮りたくなるほどの夜ランチプレートは、一品・ポテト・ドリンクも付き、大満足の内容 ②柔らかな灯りが大きな窓から溢れる ③ふかふかのソファやチェアに腰を下ろせば、ゆったりとした時間が流れる。お食事にも、ティータイムを過ごすのにもピッタリ

カフェ
DANKE cafe

撫養町 だんけ かふえ

ダンススタジオの1階にあるカフェ。“食から健康に”をコンセプトに美容と健康に気を配り、十六穀米や上質な砂糖・豆乳などを取り入れた体に優しいフードとドリンクが揃っている。

- ① 鳴門市撫養町斎田字大堤309
- ② 11:00~21:00(L.O20:00)
- 休 日曜、祝日
- 席 8席 Pあり(7台)
- ☎ 088-685-7791



①みんなが大好きなカレーも、同店にかかれれば美味しくヘルシーな味に。「十六穀米チキンカレー (660円)」 ②ダンススタジオを併設 ③誰でも居心地良く過ごすことができる

上海料理
上海料理 富々樓

撫養町 しやんはいりょうり ふうふうろう

中国人シェフが作る絶品の本格中華。本場のメニューから馴染みの料理まで豊富に取り揃える。人気メニューは「海老のマヨネーズソース」で、プリプリの大きな海老の身に箸が止まらない。

- ① 鳴門市撫養町南浜字東浜746-1
- ② 11:00~14:30L.O 17:00~22:30L.O
- 休 不定休
- 席 90席(1・2F合わせて) Pあり(20台)
- ☎ 088-635-8222



①クリーミーなマヨネーズソースが絶妙にあわさった「海老のマヨネーズソース (1,620円)」。キレイにカットされたフルーツと共に ②白を基調とするモダンな内装 ③広々とした個室も完備

中華料理
聚楽園

撫養町 しゅうらくえん

“大衆に喜んで集まってもらいたい”との思いを込めて懐かしい味を振る舞うご主人。人気の「塩焼きそば (630円)」は初めて食べる人は食べたことがない味と驚く。自分好みに味変ができるのも魅力。

- ① 鳴門市撫養町南浜字東浜573
- ② 11:00~21:30頃(L.O21:00)
- 休 不定休
- 席 22席 Pあり(2台)
- ☎ 088-686-2711



①「シウマイ (5個入り550円)」。セロロで蒸したてのアツアツをご提供 ②「塩焼きそば (630円)」はそのまま食べても、ウスターソースや胡椒で味変しても◎ ③昔ながらのあっさり味のラーメンも人気。最後の一滴までスープが飲み干せるほど

中華料理
四川料理 花梨 鳴門店

撫養町 しせんりょうり かりん なるとてん

本格的な“四川”に特化した絶品中華が味わえる。驚くのは舌巻く旨さだけではなく、そのボリュームと価格の手頃さ。中華街に訪れたかのような空気感と、地元民に愛され続ける味をご堪能あれ。

- ① 鳴門市撫養町黒崎字松島127
- ② 11:00~15:00 17:00~22:30(L.O22:00)
- 休 不定休
- 席 42席 Pあり(約15台)
- ☎ 088-686-3488



①中華の気分を盛り上げてくれる赤の建物が目印 ②広い店内は多くの客で賑わう ③酢豚(1,078円)は甘辛いタレと酢の酸味が効き、ゴロツと入る柔らかな豚肉とシャキッとした野菜に、ご飯がすすむ

01 BAR

ラーメン

みんなが大好きな黄系の元祖「徳島ラーメン」支那そば 三八 黒崎店

撫養町 しなそば さんばくろさきてん

徳島ラーメンの黄系スープと中細麺の相性がバッチリ。子どもからお年寄りまでみんなが愛する三八の味をぜひ体験して。すだちが豊かに香る「阿波藍麩すだちラーメン」はここだけの一杯。

- ① 鳴門市撫養町黒崎字松島157
- ② 月~木11:00~21:30(L.O21:00) 金11:00~23:30(L.O23:00) 土10:30~23:30(L.O23:00) 日10:30~22:30(L.O22:00)
- 休 火曜(月1回不定休あり) ③ 40席
- ④ あり(20台)
- ⑤ 088-685-7680



①家族連れやおひとり様など大勢が集まる ②「阿波藍麩すだちラーメン(1,080円)」。藍の染料を貯めておく藍麩とんぶりは約230年の歴史がある大谷焼きで作った当店だけのオリジナル ③夜遅くまで営業しているので飲んだ後のメにも

02 居酒屋

ラーメン

車イスやベビーカーもOK 土・日・祝日は21:00まで営業! soup labo

撫養町 すーぶらぼ

サクサクの鯛の身と貝割れ大根などの新鮮な野菜で彩る「天然鳴門鯛塩ラーメン」が名物。鶏皮ぎょうざ・チキン南蛮・のりとおとつ井などのセットメニューと一緒にいただくと満足感大。

- ① 鳴門市撫養町林崎字北殿町139-6
- ② 11:00~16:00、(土・日・祝は11:00~16:00、17:30~21:00)
- 休 水曜、第1木曜
- ③ 20席 ④ あり(8台)
- ⑤ 088-676-4465



①濃厚な「鳴門金時ポタージュラメン(900円)」 ②天然の鳴門鯛使用の「天然鳴門鯛塩ラーメン(800円)」 ③おひとり様や家族連れも入りやすい

03 和食

インドカレー

本格インドカレーをお腹いっぱい堪能 INDIAN RESTAURANT CHEF TADKA

撫養町 いんていあん れすとらん しえふたるか

インド出身の店長チャンドさんとスタッフが作るこだわりの本格インドカレー。パリッとしてほのかに甘い焼きたてのナンにのせて、熱々を頬張ろう。炭火焼き料理やアラカルトもおすすめ。

- ① 鳴門市撫養町黒崎字松島127
- ② 11:00~15:00 15:00~21:30
- 休 月曜15:00~
- ③ 16席 ④ あり(4台)
- ⑤ 088-602-7759



①人気メニューは鶏肉をベースにたっぷりのバターと生クリームトマトを使った濃厚な「バターチキンカレー」 ②人気メニューの「チーズナン」。チーズ好きにはたまらない! ③ランチもディナーもボリュームたっぷりなので昼夜を問わず賑わいをみせる

04 粉もの

ラーメン

車イスやベビーカーもOK 土・日・祝日は21:00まで営業! soup labo

撫養町 すーぶらぼ

サクサクの鯛の身と貝割れ大根などの新鮮な野菜で彩る「天然鳴門鯛塩ラーメン」が名物。鶏皮ぎょうざ・チキン南蛮・のりとおとつ井などのセットメニューと一緒にいただくと満足感大。

- ① 鳴門市撫養町林崎字北殿町139-6
- ② 11:00~16:00、(土・日・祝は11:00~16:00、17:30~21:00)
- 休 水曜、第1木曜
- ③ 20席 ④ あり(8台)
- ⑤ 088-676-4465



①濃厚な「鳴門金時ポタージュラメン(900円)」 ②天然の鳴門鯛使用の「天然鳴門鯛塩ラーメン(800円)」 ③おひとり様や家族連れも入りやすい

05 焼肉

インドカレー

本格インドカレーをお腹いっぱい堪能 INDIAN RESTAURANT CHEF TADKA

撫養町 いんていあん れすとらん しえふたるか

インド出身の店長チャンドさんとスタッフが作るこだわりの本格インドカレー。パリッとしてほのかに甘い焼きたてのナンにのせて、熱々を頬張ろう。炭火焼き料理やアラカルトもおすすめ。

- ① 鳴門市撫養町黒崎字松島127
- ② 11:00~15:00 15:00~21:30
- 休 月曜15:00~
- ③ 16席 ④ あり(4台)
- ⑤ 088-602-7759



①人気メニューは鶏肉をベースにたっぷりのバターと生クリームトマトを使った濃厚な「バターチキンカレー」 ②人気メニューの「チーズナン」。チーズ好きにはたまらない! ③ランチもディナーもボリュームたっぷりなので昼夜を問わず賑わいをみせる

06 その他

ラーメン

車イスやベビーカーもOK 土・日・祝日は21:00まで営業! soup labo

撫養町 すーぶらぼ

サクサクの鯛の身と貝割れ大根などの新鮮な野菜で彩る「天然鳴門鯛塩ラーメン」が名物。鶏皮ぎょうざ・チキン南蛮・のりとおとつ井などのセットメニューと一緒にいただくと満足感大。

- ① 鳴門市撫養町林崎字北殿町139-6
- ② 11:00~16:00、(土・日・祝は11:00~16:00、17:30~21:00)
- 休 水曜、第1木曜
- ③ 20席 ④ あり(8台)
- ⑤ 088-676-4465



①濃厚な「鳴門金時ポタージュラメン(900円)」 ②天然の鳴門鯛使用の「天然鳴門鯛塩ラーメン(800円)」 ③おひとり様や家族連れも入りやすい

01 BAR

02 居酒屋

03 和食

04 粉もの

05 焼肉

06 その他

07 お風呂

イタリアン

気軽に楽しめる 本格的な石窯ナポリピッツァ PIZZERIA Fumi

大津町 びつえりあ ふみ

500℃の石窯で一気に焼き上げるナポリピッツァはモチモチの食感。食材や調理法も本場ナポリにこだわり、パスタ、アヒージョなど豊富なメニューが揃うので何回通っても飽きがこない。

- ① 鳴門市大津町吉永字西新17-11
- ② 11:00~15:00L.O 17:00~21:00L.O
- 休 月曜
- ③ 22席 ④ あり(8台)
- ⑤ 050-1435-1620



①モッツアレラチーズが特徴の「マルゲリータ(1,200円)」 ②人気の「ゴルゴンゾーラ(1,600円)」はチーズの塩気に甘いハチミツが合う ③昼はカフェ風、夜はバルのような雰囲気



銭湯

昔から愛されている ノスタルジックなお風呂 東湯

撫養町 ひがしゆ

昭和の雰囲気が残る50年以上の歴史を持つ老舗。身体芯から温まってほしいという当主の想いからお湯は43℃と少し熱め。サウナや電気風呂もあり、常連客のみならず県外ファンも多い。

- ① 鳴門市撫養町小桑島字日向谷27
- ② 15:00~21:00
- 休 水曜 ③ あり(40台程度)
- ④ 大人(中学生以上)450円 中人(小学生)150円 小人(乳幼児)70円
- ⑤ 088-686-4774



①温かなお湯に浸かって、一日の疲れを癒やして ②サウナで温まった後は滑り台付きの水風呂で(滑り台は小学6年生まで) ③地元民の憩いの場



温泉

深夜0時まで営業 お風呂からボートレース観戦も! 鳴門天然温泉 あらたえの湯

撫養町 なるとてんねんおんせん あらたえのゆ

自慢の露天風呂からはボートレース場を一望。自動ロウリュウのサウナで「ととのった」後は、隣接する「なるみ丸」で腹ごしらえ。食事からリラクゼーション、お土産まで、バラエティ豊かな温泉。

- ① 鳴門市撫養町大桑島字北ノ浜8-2
- ② 8:00~深夜0:00(最終受付23:00)
- 休 不定休 ③ あり(176台)
- ④ 大人(18歳以上)750円(※900円) 中人(中・高校生)600円(※700円) 小人(3歳~小学生)350円(※450円) 幼児無料(※土・日・祝日料金)
- ⑤ 088-676-2611



①開放感のある露天風呂。ボートレース開催時は観戦も(男湯のみ) ②熱したサウナトーンに定期的に自動で水を噴射するロウリュウサウナ。一般的なドライサウナよりも湿度が高い ③女性露天風呂「白の湯」

