

# 赤いかキャンペーン 2023. 5/12(金) ~ 6/30(金) 取扱加盟店 MAP

濃厚な甘みと  
もっちりとした食感!  
濃厚な甘みと  
もっちりとした食感!



## 飲食店

赤いか料理が  
食べられる!

※仕入れ状況により赤いかを提供できない日もあります。

- 1 漁師料理 えび満** ☎0558-22-1156  
[11:00~15:00 17:00~21:00/不定休]  
地元の食材を生かすをモットーに従業員一同笑顔で仕事をしています。海を一望できるレストランです。  
★赤いかメニュー: 海産リ・ガーリック炒め・フライ・天婦羅・握り寿司
- 5 焼家** ☎0558-22-2989  
[17:00~22:00 (21:00Lo)/月曜日定休]  
下田駅近くにある焼肉店。  
家族経営のアウトホームなお店です。  
★赤いかメニュー: 赤いかガーリックライス
- 9 開国厨房ばちばち** ☎0558-27-2717  
[17:00~23:00/不定休]  
下田駅から徒歩1分! 元氣と笑顔と「昭和レトロ」が売ります。  
金目鯛メニュー、串焼きメニュー、下田レモンソーダ、創作料理メニュー等々  
★赤いかメニュー: 赤いかと生のりのユッケ
- 13 料磨** ☎0558-27-3033  
[11:30~14:00 17:00~22:00/月曜日定休、日曜日不定休]  
刺身・天ぷら、その他お客様の要望により調理いたします。  
他にも金目鯛など下田の旬の地魚が多数あります。  
★赤いかメニュー: お好きな調理法!

- 2 寿司処 楽海(下田プリンスホテル内)** ☎080-6952-2593  
[17:30~22:00 (19:30までの予約制)/不定休 要確認]  
地魚をたくさん仕入れているので、地魚を食べたい人は是非いらしてください。  
★赤いかメニュー: 寿司・刺身
- 6 手打ち蕎麦 藪** ☎0558-23-5706  
[お昼12:00~15:00 夕方17:30~20:30/水曜日定休]  
石挽き蕎麦粉を使った本格細打ちの手打ち蕎麦です。  
合鴨せいろが人気!  
★赤いかメニュー: 伊豆近海水揚げ赤いかのかき揚げ
- 10 伊豆海鮮 瀧** ☎0558-36-3713  
[10:30~21:00/無休]  
海鮮丼をメインとしている。期間限定で赤いか丼、また、チョイスに赤いかをオススメで提供いたします。  
★赤いかメニュー: お客様のご要望にお応えします。
- 14 創作和食 たまきや** ☎0558-22-2333  
[17:00~22:00/月曜日定休、日曜日不定休]  
下田駅から徒歩約12分。下田郵便局のすぐ近く。  
個室も3室ほどあるので、家族や友達だけでゆっくりくつろぐこともできます。  
★赤いかメニュー: 刺身

- 3 蕎麦茶寮 須田** ☎0558-23-6515  
[11:00~15:00 17:30~20:30/火曜日定休]  
予約宴会承ります。  
大きめの駐車場あり  
★赤いかメニュー: しみし・天ぷら
- 7 下田料理 きんめ屋** ☎0558-22-5500  
[11:00~14:30 17:00~21:00/水曜日定休]  
金目鯛料理をはじめ、いろいろな海鮮丼も楽しめます。  
とんかつも人気です。ところてんサービス。  
★赤いかメニュー: お刺身 1,000円(税込)
- 11 開国厨房 なかなか** ☎0558-23-3373  
[17:00~23:00/不定休]  
下田地金目鯛をはじめ、伊豆大仁産伊豆牛、富士宮産富士の鶏、  
下田ブランド下田プリンなど地物の食材をメインにした居酒屋です。  
★赤いかメニュー: 赤いかとろろ丼
- 15 美松寿司** ☎0558-22-0495  
[11:00~22:00/不定休]  
四代続く老舗寿司店。地魚満載の黒船寿司が人気。  
赤いかにぎり、刺身を用意してご来店お待ちしております。  
★赤いかメニュー: 刺身 にぎり

- 4 花水季** ☎0558-23-2628  
[17:00~22:30/第3月曜日・日曜日定休]  
時節の食材をご用意しております。  
おかみと2人、年ですでのんびりやっております。  
★赤いかメニュー: 刺身・天ぷら・黄味焼
- 8 焼肉ダイニング あ・うん** ☎0558-23-2133  
[17:00~22:00ラストオーダー21:30/水曜日定休]  
焼肉食べ放題コース人気です。個室で対応します。  
ところてんサービス。  
★赤いかメニュー: 赤いかのピリ辛サラダ 1,000円(税込)
- 12 地魚回転寿司 魚どんや** ☎0558-25-5151  
[11:00~15:30 17:30~20:00/不定休]  
魚屋がやっているお寿司屋さんだからできる新鮮さ!!  
下田漁港に水揚げされた地魚を直接仕入れお客様に提供しています。  
★赤いかメニュー: 赤いかにぎり
- 16 開国厨房 なみなみ** ☎0558-23-3302  
[ランチ(金~月曜営業) 11:30~14:00  
ディナー17:00~22:00/不定休]  
地金目鯛と伊豆牛と天城車麩の創作料理  
★赤いかメニュー: 下田地金目鯛と赤いかのユッケ丼

## 宿泊施設

※ご予約の際にご確認ください。

- A 飲泉 自家源泉かけ流しの秘湯 観音温泉** ☎0558-28-1234  
[チェックイン15:00 チェックアウト10:00]  
静かな山間にある一軒宿。独アルカリでピロロドの様な肌ざわりが特徴の天然温泉は、飲用にも適しています。  
★赤いかメニュー: 刺身(別注文)
- B 大地の彩 花月亭** ☎0558-22-2244  
[チェックイン15:00 チェックアウト10:00/全館休業あり]  
美しく豊かな自然に囲まれた運台寺温泉。数寄屋造りの純和風の当館でゆつりと心の休日をお過ごしください。  
★赤いかメニュー: 赤いかお造り・赤いかのぬた・天ぷら
- C 清流荘** ☎0558-22-1361  
[チェックイン14:00 チェックアウト11:00/不定休]  
伊豆の旬な食材をふんだんに使った会席料理と、温泉プールや拘りのサウナで上質なラクスン体験を!  
★赤いかメニュー: 赤いかお造り・赤いかゲソ焼き
- D 野の花亭 こむらさき** ☎0558-22-2126  
[チェックイン15:00 チェックアウト11:30/不定休]  
一日五組限定の日本旅館。全室露天風呂付きお部屋。家族や恋人とのプライベート感を大切に旅行にどうぞ。  
★赤いかメニュー: お造り
- E ホテル伊豆急** ☎0558-22-8111  
[チェックイン15:00 チェックアウト10:00]  
白浜ビーチの目の前に位置し、ロビー、客室から青い海が一望。温泉は2種類の泉質を利用しております。  
★赤いかメニュー: お刺身 80g 2,200円(税込)
- F ホテル山田屋** ☎0558-22-2005  
[チェックイン15:00 チェックアウト10:00/不定休]  
全室より下田港を見下ろす高台にあり、花と緑の自然に囲まれた料理自慢の和風の宿です。  
★赤いかメニュー: お造り、赤いからこ和え、赤いかバター置焼

## お土産店

赤いかを  
おみやげに!

※仕入れ状況により赤いか商品販売できない日もあります。

- ア お土産 下田時計台フロント** ☎0558-22-1256  
[おみやげ処9:30~17:30 /おみやげ処: 年中無休]  
伊豆急下田駅前に立つ時計台がシンボル。  
下田ミルクもち、地金目鯛の炙り寿司が人気。  
★赤いかメニュー: 赤いか塩辛
- イ お土産 小木曾商店** ☎0558-22-0154  
[8:30~17:00/無休(臨時休業あり)]  
明治三十三年創業の干物専門店です。保存料や化学調味料を使用しない伝統製法で、丁寧に手開きしております。  
★赤いか商品: 一夜干し
- ロ お土産 渡辺水産** ☎0558-22-1169  
[9:00~17:00/火曜日・第2・4水曜日定休]  
水揚げによって赤いかの取り扱いをしております。  
お土産に是非。  
★赤いか商品: 赤いか



赤いか  
取扱加盟店

お問い合わせ:  
(一社) 下田市観光協会  
TEL.0558-22-1531

金目鯛料理も  
召し上がれ!