

城下町パスポート

「城下町文化施設共通観覧利用券」発売中

「瀧廉太郎記念館」「竹田市歴史文化館・由学館/旧竹田荘」「岡城跡」「佐藤義美記念館」「竹田温泉花水月」を1枚で巡回できるお得なパスポートができました。城下町の協賛店でこのパスポートを提示するといろいろなサービスを受けることができます。文化施設や協賛店舗を回りながら、ゆっくりと城下町の散策を楽しんでみてはいかがでしょうか。

城下町パスポート「城下町文化施設共通観覧利用券」販売場所

「瀧廉太郎記念館」「竹田市歴史文化館・由学館/旧竹田荘」「岡城跡」「佐藤義美記念館」「竹田温泉花水月」

城下町パスポート「城下町文化施設共通観覧利用券」料金

高校生以上800円/小・中学生500円

城下町パスポート「城下町文化施設共通観覧利用券」ご利用上の注意

- ・ご利用の際、城下町パスポートを必ずご提示ください。
- ・ご本人様以外のご利用はできません。
- ・協賛店舗・施設のみご利用いただけます。
- ・城下町パスポートの有効期間は購入日から2日間です。
- ・有効期間以外でのご利用はできません。

本ガイドブック記載の下記の店舗でも、サービスを受けることができます。

- 2 お好み焼 がんば / お食事の方にソフトドリンク1杯サービス
- 3 角仲島屋 羅夢歩 / お食事の方にアイスクリームサービス
- 4 Kana's Kitchen at RecaD / 食後にオリジナルブレンドコーヒーサービス
- 5 KIPS / お食事の方にドリンク(アルコール可)1杯サービス
- 8 竹田丸福 古町店 / お食事の方にソフトドリンク1杯サービス
- 10 友修 / 食事をされた方に一口ミニソフトクリームサービス
- 23 御客屋敷 月鐘楼 / ランチ(金・土・日/限定5食)注文の方に食後のコーヒーサービス
- 24 KRONE CAFE / ドリンク50円引
- 26 手打ち蕎麦 心笑庵 / 食後にミニそばの実フレークアイスサービス

発行者 | 阿蘇竹田ブランド観光地域づくり推進協議会

〒878-0011 大分県竹田市大字会々2250番地1 TEL:0974-63-4807

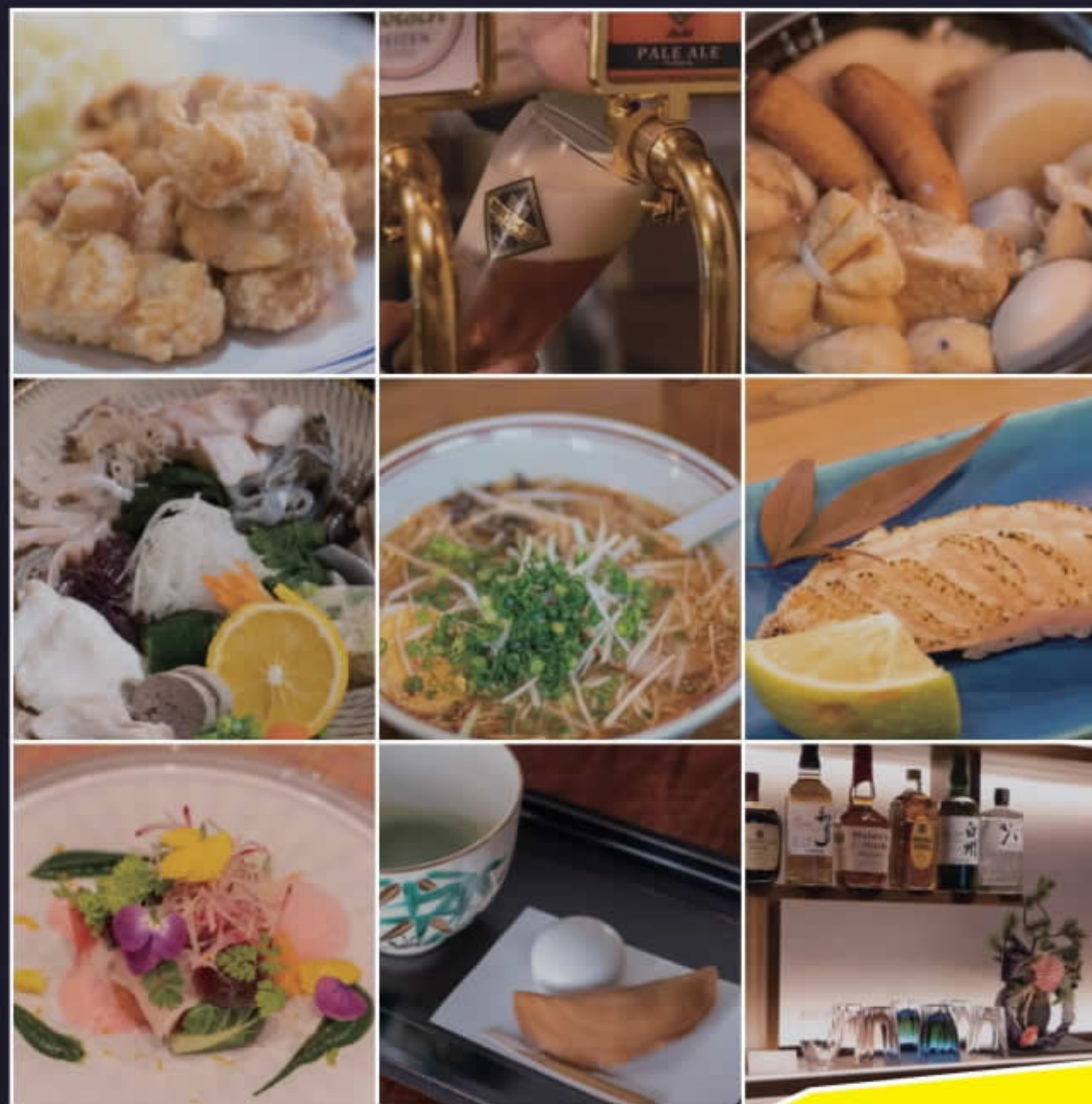
発行 | 令和2年3月

令和2年度 内閣府地方創生推進交付金 阿蘇竹田ブランド滞在プログラム開発

竹田城下町

食べ歩きガイド

TAKETA JOKAMACHI TABEARUKI GUIDE



竹田の美味しいものがここに!
城下町っ子がオススメ
29店舗をご紹介します!

旅の楽しみはなんと言ってもその土地ならではの食と人々との出会い!
竹田の城下町で育った「城下町っ子」が自信を持ってオススメできる29店舗を直接取材、本当に美味しいものを集めてご紹介!

ガイドブック片手に
安心して竹田の夜と
昼の食をお楽しみ下さい!



食べ歩きガイド マークの見方

- 一店目に
オススメ
- 二店目に
オススメ
- ランチ
- テイク
アウト

各店基本データ

- 所在地
- 電話番号
- 営業時間
- 店休日
- 平均予算
- 駐車場の有無
- 豊後竹田駅からのおよその時間
- Wi-Fiあり
- テイクアウトメニューあり
- 外国語対応メニューあり
- 新型コロナウイルス感染症対策あり

※表示金額は全て税込表示です。

使用可能カードや 電子マネーへの対応



上記マークのある店舗では使用可能です。その他のクレジットカード、電子マネーについては各店舗にお問い合わせください。

SNSアカウントなど

- ホームページアドレス
- Instagram
- facebook
- LINE
- Twitter

MAP.1

焼き鳥！ラーメン！
酒がスむメニューが勢揃い！

居酒屋 番長

いざかやばんちょう

田町通りの路間に煌々と輝く黄色い看板が目印。焼き鳥はもちろん、お酒のつまみによく合う一品ものも幅広く揃えています。「番長」の代名詞と言えば「ネギミソラーメン」。ペの一杯に来店する常連客も多く、後からじんわりとくる、程よい辛さのミソスープとシャキシャキのフレッシュなネギのトッピングがたまらず、ペロリと一杯たいらげてしまいます。辛さは1〜10まで選べますが初めての方は1〜3あたりがオススメです。

オススメ Menu

- 焼き鳥各種1本 ¥90〜。1本から頼める焼き鳥各種。30年以上継ぎ足している特製タレが美味。
- 豆腐ステーキ ¥500。鉄板の上で焼かれて出てくる香ばしい半熟卵とプルプルな豆腐の組み合わせがたまらない一品。
- ネギミソラーメン ¥800。シャキシャキのネギとピリ辛ミソスープが特徴の一杯。城下町で呑んだ後のペに最適。



お一人様からでも呑み食いできる
居酒屋です。



- 竹田市大字竹田町113
- ☎0974-63-3848
- 17:00-24:00 (L.O. 焼き鳥 23:00 焼き鳥以外 23:30)
- 日(不定休あり) ●なし ♪徒歩10分
- ¥1000〜¥3000

MAP.4

竹田の食材を使った
リーズナブルな本格派イタリアン！

Kana's Kitchen at Recad

かなすきキッチン あつとりかど

地元でとれる食材を使った創作イタリアンのお店。地元農家さんの育てる、市場には滅多に出ない野菜や臭みのない新鮮なジビエ、本場イタリアの硬水に近い長湯温泉の炭酸水をパスタの茹で汁に使うなど工夫が凝らされています。その時期に手に入る旬の食材を使うため毎日少しずつメニューが異なり、いつも新たな発見があるのも魅力です。店内には店主さんがセレクトしたワインも数多くあるのでお食事と一緒にいかがでしょうか？

オススメ Menu

- パスタ・前菜5種盛り ¥1000〜。いろいろ豊かな前菜5種盛りと長湯の炭酸水で湯がいた日替わりのパスタ。
- 竹田のジビエ！イノシシのソテーとお手のコンフィ ¥1000。脂身は軽く、肉の旨味が凝縮したイノシシ。
- 奥湯温泉のグリル ¥1500。長湯温泉の温泉水とローズマリーとニンニクでマリネ。季節のお野菜とお楽しみいただけます。※①は昼夜、②③は夜メニュー。



お酒が大好きです / お店で一緒に
呑めるのを楽しみにしています！



- 竹田市竹田町498 ☎0974-62-2636
- 水・木・日 昼 11:30-14:00 (L.O. 14:00)
- 金・土 昼 11:30-14:00 (L.O. 14:00) 夜 18:30-22:00 (L.O. 22:00)
- (2021年4月時点。今後変更の可能性あり)
- 月・火(今後変更の可能性あり) ●なし ♪徒歩6分
- 昼 ¥1100 夜 ¥3500
- 電子マネー対応あり
- @kana.s.kitchen_at_recad
- Kana's kitchen at Osteria e Bar Recad

MAP.5

お手頃価格で楽しめる
竹田のダイニングバー

KIPS

きっぷす

竹が並ぶ雰囲気ある空間と、お手頃価格で食べられるメニューの数々が備わっているお店。そのリーズナブルさとオシャレ空間から多くの若者や女性客、地元の同窓会などでも利用されています。生地からお店で練り上げている人気の自家製ピザ、醤油の香ばしさと長芋のヘルシーさで女性に人気の「長芋ステーキ」など、幅広いメニューが用意されています。飲み放題メニューも充実しており、リーズナブルにたっぷり飲んで食べられるお店です。

オススメ Menu

- ハーブ鶏の柚子胡椒 焼き ¥680。パリパリに揚げられた鶏の皮と柚子胡椒でビールがグイグイ進む一品。
- マルゲリータ ¥1000。生地からお店で練り上げ焼いている定番自家製ピザ。
- 長芋のバター醤油ステーキ ¥580。醤油の香ばしさとチーズの組み合わせがたまらないヘルシーで女性に人気の一品。



若い人でもリーズナブルに
たくさん食べられます。



- 竹田市竹田町590-2
- ☎0974-63-0078
- 月~土 17:30-24:00 (L.O. 23:00) 日 17:30-23:00 (L.O. 22:00)
- 不定休 ●6台有 ♪徒歩3分
- ¥2500〜¥3000
- VISA ●他、電子マネー対応あり

MAP.2

パクパク無限に食べれちゃう！
広島お好み焼「がんば」！

お好み焼 がんば

おこのみやき がんば

竹田でお好み焼を食べるならココ！「がんば」のお好み焼はその食べやすさが人気です。調理に油を使わず若者男女誰でもパクパクと食べられます。人気No.1の「がんば焼き」は、広島から取り寄せる水耕栽培で育てた臭みの無いネギと、濃厚な甘辛ソースのハーモニーがたまりません。帰り際、マスター利一さんの「おおきに！」という陽気な声で一瞬竹田にいることを忘れてしまう、そんな情緒を感じるお店です。

オススメ Menu

- がんば焼き ¥950。甘辛ソースと爽やかなネギの組み合わせが最高人気No.1のお好み焼。
- ミックス焼き ¥1000。えびとコーンが入ったお好み焼。辛種との組み合わせがオススメ。
- チーズカリカリ ¥650。薄い生地にカリカリのチーズとトマトをのせピザ風に焼き上げた、酒に合う一品。テーブルに置いてある「レモスコ」をかけるのもオススメ。



野菜を気軽にたっぷり食べられるのが広島焼き。
ぜひ一度食べに来てみてね！



- 竹田市竹田町286
- ☎0974-70-4183
- 昼 11:30-14:00 (L.O. 13:45) 夜 17:30-22:00 (L.O. 21:45)
- 月・火 ●2台有 ♪徒歩7分
- 昼 ~ ¥1000 夜 ¥1000〜¥3000
- 電子マネー対応あり
- @ao3325

MAP.3

大正ロマンと創作料理が
味わえる居酒屋

角仲島屋 羅夢歩

かどなかしまやらんぶ

大正2年に店主の曾祖父が建造した蔵を改装しており、梁や柱から時代を感じることができます。またカウンターにはアンティークのオブジェが並び、ビールサーバーのシックなハンドルが男心をくすぐります。料理はオムライスなどの定番から竹田市特産のチョロギを使った「しそとチョロギのチャーハン」などの変わり種まであります。店主こだわりの世界のビールや、子供達も嬉しい27種類のノンアルコールカクテルと共に楽しんでみては？

オススメ Menu

- しそとチョロギのチャーハン ¥715。ゆかりの風味とじゃこの旨みが柔らかく合わさり、チョロギ特有のカリカリした食感が印象的な一品です。
- 羅夢歩オリジナルピザ ¥990。地産、しいたけ、甘みのある玉ねぎを使ったホワイトソースベースのピザです。
- 隅田川ブルーイングパールエール ¥950(約480ml)。程よい苦味と爽やかな香りが心地よい日本人好みのスペシャリティビールです。



お一人様でカウンターでも
楽しんで頂けます。



- 竹田市竹田町80
- ☎0974-63-0008
- 17:00-22:00 (foods L.O. 21:00 drinks L.O. 21:30)
- 日 ●5台有 ♪徒歩10分
- ¥2000〜¥4000
- VISA ●他、電子マネー対応あり
- https://www.kado-naka.com/

MAP.6

おばんざいが並ぶ！
懐かしの母の味

酒食 稲川

しゅしょく いながわ

週末には5皿ほどの大皿がカウンターに並び、そのどれもがお酒ともご飯とも合うおかずとなっています。魚や野菜の煮込みなどカウンターに並ぶものは少しずつ選んで食べることができ、¥1000はともリーズナブル！開店当初から変わらずお値段です。他にも馬刺しやかつとじなどの一品ものもあり、全て店主さんの手作りです。奥まった小さな扉を開くと小料理屋のような雰囲気はどこか懐かしいお店となっています。

オススメ Menu

- おばんざい1人 ¥1000。毎日3〜5皿の大皿がカウンター上に並びます。
- 馬刺し ¥1000。店主が熊本のお店で直接買い付けにいくこだわりの一品。
- かつとじ ¥800。サクッとあがったカツにしっかりした味付けのどろり卵がかかっています。同じお値段で野菜をご飯に変えてカツ丼にすることもできます。



メニューには謎の「マドンナの足」？/
その真相は豚足だそうです(笑)



- 竹田市竹田町269
- ☎0974-62-2521
- 17:00-22:00 (L.O. なし)
- 日 ●なし ♪徒歩7分
- ¥2000〜

MAP.7

黒地に朱色の「鷹」の暖簾、
多彩なメニューの「鷹丸」！

鷹丸

たかまる

サラダから揚物、串物、鉄板、寿司、麺まで幅広く食べられるお店です。たっぷりかけたタルタルソースが特徴の「チキン南蛮」、炭火で焼いた鶏肉と爽やかな玉ねぎスライスにピリッと柚子胡椒が効いた、ビールがグビグビ進む「せせり ポン酢」等が人気メニューです。テイクアウトもお弁当やオードブルと充実。金髪の店長佐田さんをリーダーに、まさに「鷹丸組」といったチーム感ある兄さんたちが元気な声で迎えてくれます。

オススメ Menu

- チキン南蛮 ¥650。たっぷりかけたタルタルソースが嬉しいチキン南蛮。
- せせり ポン酢 ¥850。炭火で香ばしく焼いたせせりとシャキシャキの玉ねぎが美味しい最高にビールに合う一品。
- 山芋鉄板焼 ¥630。山芋をお好み焼き風に焼き上げたヘルシーで満足な鉄板焼。



男3人元気に営業中！



- 竹田市竹田町270
- ☎0974-63-2999
- 17:30-21:30 (L.O. 21:00)
- ※コロナのため短縮営業中。(2021年3月時点)
- 通常時は17:30-22:30 (L.O. 22:00)
- 日(不定休あり) ●なし ♪徒歩7分
- ¥3500
- 電子マネー対応あり
- @ojp5588o

竹田のソウルフード
「竹田丸福」のからあげ

MAP.8

竹田丸福 古町店

たけたまるふく ふるまぢてん

「竹田丸福」のからあげは年齢問わず竹田のひとに愛され続けてきたソウルフードです。からあげ定食(もも)の鶏もも肉を丸ごと1本揚げたサクサクの衣にかぶりつけば、アツアツジューシーで塩味の効いた鶏肉の旨みが口の中にジュワッと広がります。ああ、もうご飯が止まりません。他にもフワフワでジューシーなとり天の「とり天定食」、お酒が進む「すりみそ」など鶏肉を使った多彩な料理が楽しめます。竹田に来たら一度は「竹田丸福」へ!

オススメ Menu

- ①からあげ定食(もも) ¥760。鶏もも肉を丸ごと1本揚げたボリューム満点な定食。
- ②とり天定食 ¥650。フワフワの衣とジューシーな鶏肉が病みつきな定食。
- ③すりみそ ¥380。しっかりとした歯ごたえのすりみそをミソであえた、お酒が進む一品。



お一人様、団体様、大歓迎! からあげを中心としたリーズナブルな定食を多数ご用意しております。ぜひご賞味下さい!



- 竹田市竹田町550-6 ☎0974-63-3457
- 10:30-21:00 (L.O. 20:30)
- ※コロナのため短縮営業中。(2021年3月時点) 通常時は10:00-21:00 (L.O. 20:30)
- 不定休 ●20台有 ●徒歩3分
- ¥1000
- VISA ●他、電子マネー対応あり
- http://www.taketa-marufuku.com/

肉も心も踊る♪
路地裏のホルモン焼屋さん

MAP.9

竹田を元気にするホルモン焼屋 星の輝く空

たけたをげんきにすほるもんやきやほしのかがやくそら

店内に入ると「いらっしゃいませ!」の明るい声と、ホルモン焼屋らしからぬカラフルな壁紙が迎えてくれます。厚く切られた肉塊がたまらない「花咲厚切りタン」など、「激ウマオススメ6天王」と題されたメニューは1つ1つが期待を裏切らない王道メニューです。お肉を食べた後の、アツアツの石で焼かれたメの石焼ピビンバもオススメです。キッズメニューとキッズスペースも充実しており家族連れでも安心して楽しめます。

オススメ Menu

- ①花咲き厚切りタン塩 ¥1012。厚切りのタンが花開く食べ応え満点な一品。
- ②秘伝の星空カルビ(秘伝ダレ) ¥814。特製の秘伝ダレに漬け込んだ柔らかく厳選ハラミ。
- ③名物! 星空ホルモン(ニンニクネギダレ) 小盛 ¥407。コリコリした食感が病みつきになる名物豚ホルモン。



ご家族、友人、会社のお仲間さんにお気軽にお使い頂けます。



- 竹田市竹田町259-3 ☎0974-62-3201
- 17:00-23:00 (L.O. 22:30)
- 火(不定休あり) ●なし ●徒歩8分
- ¥4000
- VISA ●他、電子マネー対応あり
- https://h-h-m-n.com/
- @hoshino_kagayakusora
- 竹田市を元気にするホルモン焼屋 星の輝く空

竹田の素材をフレンチで
味わえるお店「シャンピ」

MAP.12

Bistro&Cucina Champi

びすとろ あんどくちーな しゃんぴ

竹田の素材を生かしたフレンチが食べられるお店。竹田産、大分産の素材を使い完全な地産地食を目指しており料理は4コースから選べます。特に野菜は竹田の農家さんのものを使い、地元の野菜からつくった驚くほど優しく甘いクリーミーなスープや、見ているだけで楽しいカラフルな前菜など、竹田の素材がお皿の上で輝いています。店内は竹田の作家さんの作品も並び贅沢な空間です。静かにじっくり竹田を味わいたい方にオススメです。

オススメ Menu

- ディナー
- ①Aコース ¥3300
- ※竹田産ジビエの場合プラス¥770
- ②Bコース ¥4620
- ③Cコース ¥6050
- ④スペシャル ¥8800~
- ランチ
- ①Aランチ ¥2200
- ②Bランチ ¥3850
- ③Cランチ ¥5500
- ※2021年3月現在。メニュー内容は都度変更の可能性あり。要問い合わせ。



地産地食、竹田で採れる野菜やジビエ等を使いフレンチをベースに創作料理を提供しています。個室もありゆっくりとお過ごしください。



- 竹田市竹田町416 ☎0974-63-1553
- 11:30-13:30 18:00-19:30
- 火水又は水木(不定休あり)※要電話確認
- 2台有 ●徒歩9分
- 夜 ¥4000~¥6000 昼 ¥2000~¥4000
- VISA ●他、電子マネー対応あり
- @bistro_champi
- Bistro&Cucina Champi
- ビストロ&クッチーナシャンピ

山奥のまち竹田で味わう
新鮮丁寧こだわりのお寿司

MAP.13

和創作 えん

わそうさく えん

2019年2月にオープンしたばかりの今城下町で話題の和食料理屋。バーナーの炙りがカウンター越しに猛烈に芳ばしい香りを放つ「炙りサバッテラ」、サクッとした衣から濃厚クリーミーな白子がジュワッととろけ出す「道産タラの白子天ぷら」などの人気メニューを始め、毎早朝に店主が市場から仕入れる新鮮なネタの数を味わえる握り寿司、一品食べる毎に思わず呟いてしまう「幸せウ」。竹田の美味しい夜は「えん」で間違いなしです!

オススメ Menu

- ①握り寿司 並8貫 ¥1600。上10貫(中102貫) ¥2400。特上10貫(中102貫) ¥3300。毎朝仕入れる新鮮なネタ満載の握り寿司。※1貫からも注文可能。握りはその日の仕入れによって内容が変わります。
- ②炙りサバッテラ ¥1100。ガスバーナーで炙った表面の芳ばしさがたまらない鯖のハッテラ。
- ③道産タラの白子天ぷら5個 ¥800。外はサクッ、中はジュワッと濃厚クリーミーな白子天ぷら。



馬鹿みたいに毎日朝4:30に起きて、市場に通って新鮮な魚を竹田に持ち帰っています! 渾身の握りをぜひ食べに来てください!!



- 竹田市竹田町594-1 ☎0974-70-5986
- 17:00-23:00 (L.O. 22:00)
- 不定休 ●5台有 ●徒歩4分
- ¥2500~¥4000
- VISA ●他、電子マネー対応あり
- @wasousakuen

竹田の郷土料理を味わえる
老舗和食料理屋

MAP.10

友修

ともしゅう

かつて魚屋が多く並んだ「魚町」に位置する創業140年の老舗和食料理屋。川魚「えのは」の刺身、唐揚げ、塩焼きや竹田の薬味をふんだんに使用したうなぎ料理「竹田まぶし」など地元の食材を使った和食が楽しめます。名物「頭料理」は魚の頭から尾まで余すことなく使い、ブニブニの浮き袋、コリコリの皮など様々な食感が新鮮です。焼酎・日本酒のラインナップも充実しており、数々の郷土の味とお酒で竹田の夜を楽しめます。

オススメ Menu

- ①えのは ¥2000。川魚「えのは」を再び・唐揚げ・塩焼きの3種類の食べ方で食べられる贅沢な一品。
- ②竹田まぶし ¥3600。薬味に竹田名産しいたけの佃煮、ちよろぎ、かばすを使用した人気うなぎ料理。
- ③頭料理 ¥1500。大型の魚の頭から尾っぽまで余すことなく使用した竹田名物料理(要予約)。



日本酒は全国各地の銘柄を取り揃え、焼酎も芋、黍共にバリエーションが豊富になっております。夜のお食事のみの利用も出来ますので、お気軽にご利用ください。



- 竹田市竹田町284 ☎0974-63-2254
- 平日・日・祝 11:30-14:00 (L.O. 13:45)
- 17:00-20:30 (L.O. 20:00)
- 金・土 11:30-14:00 (L.O. 13:45)
- 17:00-21:30 (L.O. 21:00)
- ※コロナのため短縮営業中。(2021年3月時点) 通常時は17:00-21:30 (L.O. 21:00)
- 月(不定休あり) ●10台有 ●徒歩7分
- ¥3000~¥5000
- @uomachi.tomosyu ●友修

人良し、食良し、見て楽し!
竹田があふれるもつ鍋屋

MAP.11

陽はまたのぼる竹田本店

ひはまたのぼる たけたほんてん

竹田を元気にしたい! という想いから創業された本格もつ鍋のお店。活きの良い素材と店員の皆さんが明るく迎えてくれます。「スパイシーチーシートマトもつ鍋」、「竹田みぞれもつ鍋」など名前から竹田を感じる創意工夫を凝らした鍋は10種類から選べます。竹田の名城「岡城」に骨つき唐揚げがそびえ立つ「竹田岡城チューリップ」はもはや現代芸術です。食べて美味しい、見て楽しい、竹田を五感で味わえるお店です。

オススメ Menu

- ①もつ鍋1人前 ¥1628。竹田の食材がぎっしりと詰まったもつ鍋。10種類から選べます。2人前を頼むと1つの鍋で2種類の味が楽しめます。
- ②名物! 手羽先がしモンとネギをしょうゆできた1本 ¥198。竹田の伝統工芸「姫だるま」と出てくるインパクト抜群な手羽先です。
- ③竹田岡城チューリップ1本 ¥198。竹田のお城「岡城」にそびえ立つ骨付き唐揚げ。



季節ごとの竹田の美味しい食材を心を込めてお料理いたします。竹田の魅力をおもてなしで伝えさせていただきます!



- 竹田市竹田町259 ☎0974-62-2177
- 17:00-23:00 (日・祝) (L.O. 22:30)
- 18:00-24:00 (日・祝以外) (L.O. 23:30)
- 火(不定休あり) ●なし ●徒歩8分
- ¥3800~¥4200
- VISA ●他、電子マネー対応あり
- https://h-h-m-n.com/
- @hiwamatanooboru_taketahonten
- 陽はまたのぼる 竹田本店

飲んでよし! 歌ってよし!
竹田の王道スナック

MAP.14

CasualBar BanBan

かじゅあるばんばん

前身のスナック「マサ」から数えると50年を超える老舗スナック。現在ママとユキちゃんの親子で営まれています。入り口からは想像できないほど広々とした店内となっており、たくさんの方が座れるコの字型のカウンターとボックス席があり、大人数でも楽しむことができます。二軒目にピッタリのお店です。また玉子焼きや枝豆といった定番のおつまみやオムライスなどの軽食もあるので小腹が空いたら一緒に楽しみください。

オススメ Menu

- ①単品 ¥500~。焼酎、ハイボール、カクテル他。
- ②飲み放題 ¥3000~。焼酎、ハイボール、カクテルなど飲み放題。
- ③玉子焼き ¥500。ママ特製の玉子焼き。甘めと塩味から選べます。※①②含め単品はチャージ ¥1000。



親子でお店を切り盛りしています。当店でも楽しい一時をお過ごし下さい。



- 竹田市竹田町149 ☎0974-63-1620
- 19:30-26:00 (L.O. 25:45)
- 不定休 ●なし ●徒歩9分
- ¥3000~
- VISA ●他、電子マネー対応あり
- @casualbar_banban
- CasualBar BanBan

珈琲香る、
古き良き竹田のスナック

MAP.15

スナック 一家

すなっく かすや

初めは町の定食屋さんから始まった、昭和32年創業の竹田で最も長いスナックです。ママさんは二代目ですがお話をしていると情報通で、街で知らないことはないのでは?と思うほど。店内は歴史を感じる食器棚や油絵などが並んでおり、焼酎やウイスキーが数多く揃っています。またママさんが淹れてくれるコーヒーはチョコレートのような甘い香りにコク深く、お酒が飲めない方でもお楽しみ頂けます。

オススメ Menu

- ①焼酎グラス ¥500~。二階堂や魔王など豊富な種類の中からお選び頂けます。
- ②コーヒー ¥500。ママさんが入れるハンドドリップのコーヒーです。
- ③カラオケ1曲 ¥200。お好きな曲で盛り上がりませんか?



竹田の街を応援しています。一人でも来やすいお店です。



- 竹田市竹田町159 ☎0974-62-2405
- 19:00-26:00 (L.O. なし)
- 日 ●なし ●徒歩9分
- ¥2000~

竹田の歴史情緒に浸れる
御客屋敷カフェ

MAP.23

御客屋敷 月鐘楼

おきゃくやしきげつしょうろう

旧岡藩が当時、他の藩からの客人をもてなした「御客屋敷」を利用したカフェ。間接照明で照らされた幽玄な雰囲気の内、枯山水の庭を眺められる縁側など、情緒あふれる空間が広がっています。日替わりスイーツ、「荒城の月」をイメージしたオリジナルカレー、竹田で焙煎された豆を使ったコーヒーといった、竹田に密着したメニューを、歴史情緒溢れる贅沢な空間に浸りながら味わえるカフェです。

オススメ Menu

- 1 スペシャルティコーヒー ¥500~。ブラジル産、グアテマラ産から選べる2種類の有機スペシャルティコーヒー。
- 2 荒城の月カレー(単品サラダ付き ¥900/コーヒーセット ¥1100~)。大分和牛100%で、独自にスパイスを調合し、とろとろになるまで煮込んだオリジナルカレー。全土日限定。



城下町の歴史と雰囲気をつつたりと楽しんで頂けるカフェです。ゆっくりとしたいときはお気軽にご利用ください。



- ▲ 竹田市竹田町486-1 ☎ 0974-63-1008
- 11:00-17:00 (L.O. 16:30)
- 月・火 (不定休あり)
- なし 徒歩6分
- ¥900 電子マネー対応あり
- http://okyakuyashiki.com/
- @gesshorou @cafeMoonbell
- 御客屋敷 月鐘楼
- Okyakuyashiki Gesshourou

ランチも、カフェタイムも、
ディナーもここで!

MAP.24

KRONE CAFE

くろーね かふゑ

2020年にリニューアルオープンした店内は入ってすぐにカウンター席、そして奥に続く通路を抜けるとガレージを改装したテーブル席となっており大人数でのお食事も可能。人気メニューのピザはドイツ製のオーブンを使用しているため外はカリッと生地はもちっと仕上がっており、チーズとの相性が抜群です。また同じ通りの「ファッションキークローネ」で買った商品は持ち込みもできるので、こちらのコーヒーと一緒に楽しんでみては?

オススメ Menu

- 1 マルゲリータ ¥1200。店主こだわりの釜で焼きあげたピザ。
- 2 ハラミステーキ ¥650。旨味たっぷりの柔らかハラミ。
- 3 パターチキンカレー ¥700。マイルドさの中にピリッとスパイスが効いた一品。



お一人様でコーヒー1杯でも楽しめます。



- ▲ 竹田市竹田町458 ☎ 0974-63-2370
- 通常10:00-23:00
- 月17:00-23:00 (L.O. 22:30)
- 木 ☎ なし 徒歩7分
- 昼 ¥1000~ 夜 ¥3000~
- VISA 他、電子マネー対応あり

自家製手づくりパンが並ぶ、
町のパン屋さん

MAP.27

かどぱん

かどぱん

豊後竹田駅前の橋を渡ってすぐ、竹田の入口にあるパン屋さん。店内に入ると毎朝運ばれてくる、こんがりいい具合の色に焼けたパンが大きな木のテーブルにすらりと並び、見ているだけで幸せな気持ちになります。噛み締める程に味わい深い自家製酵母パンや、こんがりパリパリの皮で包んだ菓子パンなど、九州産の小麦を使用し丁寧に作られたパンはシンプルで優しく奥深い味わいです。竹田でパンを食べたかったらぜひ「かどぱん」へ!

オススメ Menu

- 1 自家製酵母いちじく ¥432。プチプチとしたイチジクが癖になる自家製酵母パン。
- 2 カスタードクリーム ¥200。照りのあるパリッとした皮で自家製カスタードを閉じ込めた菓子パン。
- 3 あんぱん ¥200。すっきりした甘さが人気なあんぱん。



美味しいコーヒーとパンやサンドイッチ、お菓子をつまみながら、お喋りするもよし、PCを開くもよし、読書するもよし!



- ▲ 竹田市竹田町560-1 ☎ 0974-62-3714
- 木-日 11:00-18:00
- 月-水 ☎ なし 徒歩2分
- ¥1000
- 電子マネー対応あり
- https://kitchen-usuda.com
- @taketa_kadopan_official
- Kitchen usuda

長年愛され続けてきた
城下町のコンビニ屋さん

MAP.28

ことぶきや桑島

ことぶきやくわしま

「城下町のコンビニ屋さん」という看板の通り、近隣の住民や高校生に愛されてきた「ことぶきや」は何と言っても巻きずしが有名です。肉厚な竹田産干し椎茸、爽やかに舌を舐める自家製でんぶなどこだわりの食材を店主の隆さん、奥さま、お母さまで手作りして巻いています。他にも鳥から串(¥100)や、自家製あられ(¥250)などつい手が伸びてしまうメニューが並びます。「ことぶきや」でテイクアウトして竹田散策、いかがでしょう。

オススメ Menu

- 1 巻・イナリ合せ ¥400。「ことぶきや」名物の巻きずしと稲荷ずしのセット。
 - 2 巻きずし ¥420。巻きずしの1本(8切れ)セット。
 - 3 あられ ¥250。餅米から練ってお店で揚げた病みつき自家製あられ。
- ※巻きずしは9:00~販売開始。無くなり次第終了。



「いつもの味をいつものように」を心がけ変わらぬ味をつくり続けています。事前にお電話を頂ければ出来たてをお出しできます。



- ▲ 竹田市竹田2001-11 ☎ 0974-62-2328
- 7:00-19:00
- 不定休 ● 2台有 徒歩10分
- ¥500

ゆっくり流れる時間の中で
岡藩主の愛した味を

MAP.25

茶房 だんだん

さぼう だんだん

創業1804年、県内最古の和菓子屋「但馬屋老舗」が営む喫茶で、店内の落ち着いた和の雰囲気の中、近隣でとれた甘味が強い栗を使った「ちくでん栗おこわ」などのお食事から、名物「三笠野」他、お抹茶や京都のコーヒー店から仕入れているコーヒーなどと和菓子を味わうことができ、そのひとつひとつにこだわりと職人さんの技術を感じます。「但馬屋老舗」本店と隣接しているためお買い物も一緒にお楽しみ頂けます。

オススメ Menu

- 1 ちくでん栗おこわ ¥1430。竹田産のサフランと栗をもっちり炊き上げたおこわと優しい味つけの煮物、お祝い物付きです。
- 2 抹茶と三笠野、荒城の月 ¥990。但馬屋老舗の代表銘菓を抹茶と共に。



江戸時代から続く代表銘菓や季節の和菓子、ぜんざいなどの甘味を、お抹茶や名水で淹れた水出しコーヒーと共に楽しみてください。



- ▲ 竹田市竹田町40 ☎ 0974-63-1811
- 9:30-18:00
- 火・元日 ● 15台有 徒歩9分
- ¥1000
- VISA 他
- https://tajimaya-roho.shop-pro.jp/
- @tajimayaroho

真心が体に染みる、
町の蕎麦屋さん

MAP.26

手打ち蕎麦 心笑庵

てうちそば こころえあん

竹田で本格的な関東風のお蕎麦が食べられるお店。噛み締ると蕎麦の香ばしさがじわっと広がる二八蕎麦はちゅるりと食べられます。パリッとした皮と胡椒の効いた味付けの贈手羽先の揚げ串、「お蕎麦のかえし」を使った驚くほどにジューシーな「お蕎麦屋さんの玉子焼き」など単品メニューも1つ1つがシンプルで美味です。アパレル業の経験を持つ店主のセンス光る内装や店内で流れるJAZZミュージックも粋です。

オススメ Menu

- 1 お蕎麦セット ¥1100。せいろ蕎麦と贈手羽先の揚げ串のセット。
- 2 辛味大根おろし蕎麦 ¥1100。すりおろした辛味大根が乗ったあっさり食べられる蕎麦。
- 3 お蕎麦屋さんの玉子焼き ¥680。お蕎麦のかえしを使ったジューシーで風味豊かな玉子焼き。



ぜひ気軽に食べにきてください。



- ▲ 竹田市大字竹田町291 ☎ 0974-63-0118
- 11:30-15:00
- ※お蕎麦が無くなり次第終了
- 火 ☎ なし 徒歩7分
- ¥800~¥1600

竹田に残る街中屋台

MAP.29

常連(屋台)

じょうれんやたい

50年前寿司屋として開業し、現在は店先での屋台を中心に営んでいます。立食で冬は定番のおでんやうどん、夏は焼き鳥など仕事終わりでも立ち寄りやすいようなメニューとなっています。また手作りの煮物や酢の物が入ったお弁当などもあり、持参した鍋などでおでんを持って帰れる他、全てのメニューがお持ち帰りする事もできます。屋台で、家庭で「常連」の味をお楽しみください。

オススメ Menu

- 1 おでん ¥100~。特製ダシがたっぷりしみたおでん。
- 2 豚足の黒砂糖煮 ¥500。コラーゲンたっぷりの豚足に黒糖の柔らかい甘みがマッチ!
- 3 うどん ¥800。お肉や卵など具材たっぷりのうどん。



屋台でお待ちしています。



- ▲ 竹田市竹田町519-1 ☎ 0974-63-1077
- 16:00-21:00 (L.O. なし)
- 不定休 ● なし 徒歩6分
- ¥200~¥1000

竹田の夜のディープスポット!

ちどり小路



田町通りの中央ほどに位置し、建物内30mほどの通路に「ラムール」「REN」「スローライフカフェ史」「和風スナックいおり」「BOND」「DOTCLUB」の6店舗が営業しています。

竹田市は昭和30年代から商店街の発展に努め、田町を中心にスナックやキャバレーといった夜のお店がひしめき合い、一つの建物に多くのテナントが入っていました。

現在は数は減少したものの個性豊かなお店が連なり、どのお店も竹田愛に満ち溢れています。「ちどり小路」は今なお残る商業ビルで、通路に入るとそれぞれのお店から賑わう声が響いています。自分にピッタリのお店を探しながら全身で竹田を感じてみてください!



竹田城下町

食べ歩き map



TAKETA Channel
竹田チャンネル
九州のおへソ 大分県竹田市
歴史を残し、文化をつなぐ、人々とこの町の日々。
今を生きる竹田の記憶と記録。#美しい竹田
“写真する僕たち”
©TAKETA PHOTOGRAPHY TRIO

1. 西千里ヶ原から久住山へ向かう 2. 湖池
3. サフラン 4. ふるさと 5. 竹田タワー
6. 名前のないトンネル 7. ここは終点 8. 癒えるま

