



道の駅うずしお

淡路島の旬の食材を味わえる
一流の田舎料理の提供を目指すレストラン

鳴門海峡を眺めながら
ゆったりとしたひとときを。



鯛 course

淡路鯛会席

淡路島では明石海峡と鳴門海峡のふたつの海峡にて、新鮮で身のしまりの良い上質な真鯛が水揚げされます。

淡路島の真鯛は、味のきめが細かく、骨は柔らかく、皮が薄い、と言われています。また、身に粘りや歯ごたえがあり、甘みが多く感じられるのが特徴です。



淡路島産鯛の切り身は、お刺身でも食べられるほど新鮮です！
まずは、お刺身としてお召し上がりください。



残りの切り身は、特製出汁にくぐらせて鯛しゃぶとしてお召し上がりください。

お1人様 **2,200円** 税込

- ◆淡路鯛しゃぶしゃぶと旬野菜&淡路鯛お造り
- ◆旬魚唐揚げの鰯かけ
- ◆旬魚すり身と旬野菜
- ◆とろろ芽かぶ
- ◆淡路ちりめんと旬野菜
- ◆淡路鯛めし ◆海藻汁
- ◆香物 ◆デザート



お1人様 **3,300円** 税込

- ◆淡路鯛しゃぶしゃぶと旬野菜&淡路鯛お造り
- ◆旬魚唐揚げの鰯かけ ◆旬魚の塩焼き
- ◆旬魚すり身と旬野菜 ◆とろろ芽かぶ
- ◆淡路ちりめんと旬野菜 ◆淡路鯛めし
- ◆淡路鯛そうめん ◆香物 ◆デザート



お1人様 **2,750円** 税込

- ◆淡路鯛しゃぶしゃぶと旬野菜&淡路鯛お造り
- ◆旬魚唐揚げの鰯かけ
- ◆旬魚すり身と旬野菜 ◆とろろ芽かぶ
- ◆淡路ちりめんと旬野菜 ◆淡路鯛めし
- ◆淡路鯛そうめん ◆香物 ◆デザート



お1人様 **1,650円** 税込

- ◆淡路鯛しゃぶしゃぶと旬野菜&淡路鯛お造り
- ◆旬魚すり身と旬野菜
- ◆とろろ芽かぶ
- ◆淡路ちりめんと旬野菜 ◆淡路鯛めし
- ◆海藻汁 ◆香物

さまざまな旬の魚が楽しめるなかでも、夏のべっぴん鰻は別格！

夏はべっぴん鰻 (6月～9月頃)

淡路島を代表する夏の高級食材。美容に良いとされ、食べるとべっぴんさんになると言われる事などからも「べっぴん鰻」と名づけられています。

淡路島べっぴん鰻コース **7,700円** (税込)～



※掲載している料理は季節により写真と異なることがあります。※飲み物等の持ち込みは御遠慮ください。 お持込の場合は別途料金をいただきます。

牛 course

淡路牛会席

淡路牛と言えば、島外での淡路牛人気にともない牛肉の価格も高騰しており、今や淡路島の中でも希少なブランド牛となっております。

淡路牛とは、淡路島で生まれ育った黒毛和牛・F1牛（黒毛和牛とホルスタインとの交雑牛）で、日本を代表する松坂牛や神戸牛もそのルーツは「淡路牛」にあります。



上品な甘みと柔らかさが特徴の淡路牛をしゃぶしゃぶでお楽しみください。
淡路牛を出汁に軽くぐらせて、特製のゴマダレでお召し上がりください。



地元淡路島の淡路牛を料理長特製の肉味噌にしました！
やわらかく上品な甘味の淡路牛のそぼろでつくった肉味噌は、温かいご飯にのせてお召し上がりください。
※3,000円コースのみ。

お1人様 **2,200円** 税込

- ◆淡路牛しゃぶしゃぶと旬野菜
- ◆淡路牛のローストビーフ
- ◆旬魚すり身と旬野菜
- ◆とろろ芽かぶ
- ◆淡路ちりめんと旬野菜
- ◆白飯(淡路米) ◆海藻汁
- ◆香物 ◆デザート



お1人様 **3,300円** 税込

- ◆淡路牛しゃぶしゃぶと旬野菜(肉増量)
- ◆淡路牛のローストビーフ
- ◆旬魚すり身と旬野菜 ◆とろろ芽かぶ
- ◆淡路ちりめんと旬野菜 ◆淡路牛肉味噌ご飯
- ◆淡路牛そうめん ◆香物 ◆デザート



お1人様 **2,750円** 税込

- ◆淡路牛しゃぶしゃぶと旬野菜
- ◆淡路牛のローストビーフ
- ◆旬魚すり身と旬野菜 ◆とろろ芽かぶ
- ◆淡路ちりめんと旬野菜 ◆白飯(淡路米)
- ◆淡路牛そうめん ◆香物 ◆デザート



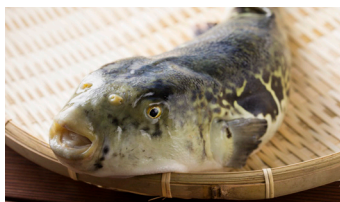
お1人様 **1,650円** 税込

- ◆淡路牛しゃぶしゃぶと旬野菜
- ◆旬魚のすり身と旬野菜
- ◆とろろ芽かぶ
- ◆淡路ちりめんと旬野菜
- ◆白飯(淡路米) ◆海藻汁 ◆香物

さまざまな旬の魚が楽しめるなかでも、冬の淡路島3年とらふぐは別格！

冬の3年とらふぐ (11月～3月頃)

共食いなどのリスクを負いながらも3年間で、1.5倍の大きさにまで成長します。3年とらふぐは、歯ごたえや旨味も段違いで、天然のとらふぐと変わらない美味さです。



美福鍋とは？

栄養価が高く低カロリー、「ふぐ」と「福」をかけて生まれた、南あわじでしか食べられない鍋。「主材料に淡路島3年とらふぐを使う」「コラーゲンたっぷりのふぐ皮を鍋の具材にする」など、7カ条を厳守すれば調理法や味付けは各店のおまかせ。

淡路島3年とらふぐ美福鍋コース 8,800円(税込)～



※掲載している料理は季節により写真と異なることがあります。※飲み物等の持ち込みは御遠慮ください。お持込の場合は別途料金をいただきます。

日本で一番、うずしおに近い道の駅。

道の駅うずしお

地上からうずしおに最接近！ 世界一のうずしおを眼下に！

道の駅うずしおは日本で一番、大鳴門橋の近くにある道の駅です。船に乗らなくても、大鳴門橋と世界三大潮流の一つ、鳴門海峡と壮大なうずしおを一望できる地上の絶景スポット。お買い物、お食事と合わせて、ぜひ、お立ち寄りください。



ショッピングのくに

淡路島&鳴門の特産品から、全国でも話題を博す“島内グルメ”など約700アイテム、最大級の品揃え！ここでしか買えない限定品など、約100種類以上のオリジナル食材を筆頭に、話題店の人気商品も充実しております。お菓子や海産物、玉ねぎスープなども試食しておいしさ確かめながら、お気に入りを見つけられます。

営業時間 9:00 ~ 17:00



あわじ島バーガー 淡路島オニオンキッチン 本店

全国ご当地バーガーグランプリ、1位と2位を受賞したバーガーを楽しめます。淡路島の代表的な食材を多くの方々に食べてもらいたい。その想いを、かたちにしたのが『あわじ島バーガー』。「淡路島」の美味しい食材を詰め込んだ、あわじ島バーガーをぜひお召し上がりください。

営業時間 平日 9:30 ~ 16:30 (L.O.)
土・日・祝日 9:00 ~ 16:30 (L.O.)



道の駅うずしおレストラン

目の前に大鳴門橋と紺碧の海。壮大な景色と旬の島食材をお楽しみいただけます。大切にしているのは、新鮮で豊かな食材そのものの美味しさ。極上の目利きと腕前で、**淡路島だからこそ味わえる、最高にシンプルで贅沢な“一流の田舎料理”**をご堪能くださいませ。

営業時間 カフェ 9:00 ~ 15:00 (L.O.)
食事 10:00 ~ 15:00 (L.O.)



※道の駅うずしおは高速道路上ではなく一般道にあります。
※淡路島南ICよりさらに高速道路を南下しますと、徳島へ渡りますのでご注意ください。



道の駅うずしお

☎0799-52-1157(代)

〒656-0503 兵庫県南あわじ市福良丙947-22

FAX: 0799-52-2890

E-mail: info@uzunokuni.com

URL: http://eki.uzunokuni.com/m_restaurant/

道の駅うずしおレストラン 検索



- 全店舗、土・日・祝日及び、春休み、GW、夏休み、年末年始は、お客様のご来店状況により営業時間を延長する場合がございます。
- 休業日：木曜日(木曜日が祝日、長期休みは臨時営業)
※12/31、1/1は休館
- 無料駐車場(乗用車60台、バス6台、サイクルスタンド20台)