

愛知県半田市 2016 7/2 (sat) 8/21 (sun)

はんだ 醸す KAMOSU 夏のお酢すめメニュー!

知多半島の醸造品を活かした「はんだ醸すごはん」。
今回はお酢を使ったとっておきのメニューをご紹介します。

7/4~7/7は七夕バージョンで提供
★夏の定番!!七夕寿司!!★

だし丸くん七夕太巻き
700円(税込)

半田市駅前ストラノリリア 半田市東町2-1 1F
TEL 0569-22-5055 土曜・日・祝日・祝日
8:00~17:00(七夕寿司は11:00~14:00のみ)

だし丸くんを太巻きにしました。数量限定で提供します。
7/4(月)~7(木)まで

天の川グラス
777円(税込)

ジャパニーズスタイルキチマーズ 半田市東町1-122-18
TEL 0569-47-5558 日曜・祝日
11:00~18:00

マース名物「オカンのげんこつ揚げ」の入り、オカン特製の具材とご飯が交互にピンに入ったお楽しみ寿司7/5(火)~7(木)まで

山吹海鮮ちらし 1,480円(税込)
※ドリンク 赤だし付きは1,580円(税込)

魚太郎 龍のまちカフェ 半田市東町2-1-33-2
TEL 0569-89-7800 水曜・日
11:00~15:00(ランチタイム)

魚太郎ならではの新鮮にまぐろ、イカ、海老、穴子、たこ、いくらを醤油にのせた海鮮ちらし。山吹使用の酢飯も絶品!

サンラーやきそばセット
950円(税込)

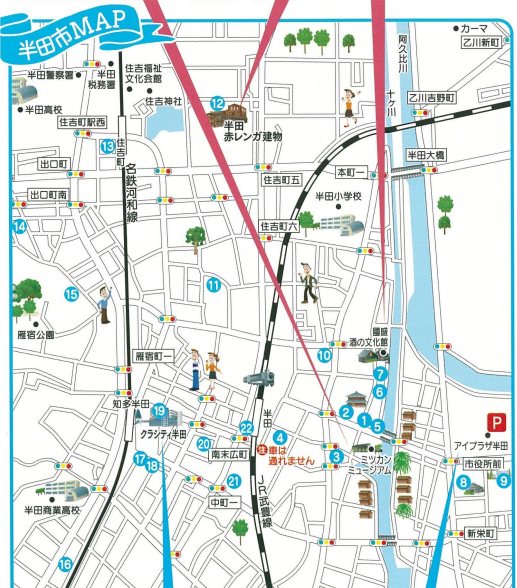
麺屋 半田市銀座本町2丁目53
TEL 0569-22-1021 火曜・日
11:30~14:00

うま味のあるお酢と自家製ラー油の相性が抜群!野菜もたっぷり!

MIZUKAN MUSEUM
TEL 0569-24-5111
開館時間 9:00~17:00
(夏季休業日 8/13)

半田赤レンガ建物
TEL 0569-24-7031
開館時間 9:00~22:00
(夏季休業日 8/13)

国産酒の文化館
TEL 0569-23-1499
開館時間 9:00~16:00
(夏季休業日 8/13)



知多半田駅前観光案内所
営業時間 9:00~16:00
定休日 毎月第4水曜日

観光案内所(アイブラザ半田)
営業時間 8:30~17:30
定休日 毎月第2・4月曜日

鶏の甘辛酢 800円(税込)

ばんがい地 半田市銀座本町4-15
TEL 0569-21-3425 日曜・祝日 夜不定
11:30~13:30
17:00~24:00(L.O. 23:30)

鶏もも肉を特製タレと唐辛子のきいた酢で煮込みました。(夜も提供可能)

酢みそころうどん 夏野菜添え
850円(税込)

成田屋 半田市御幸町12-1
TEL 0569-21-1631 日曜・日
11:30~14:30
17:00~21:00(土日祝20:00まで)

冷たいおうどんに夏野菜の天ぷらを添えて酢みそでこってりした中にさっぱりと。

ばらちらし 1,706円(税込)

魚太郎 龍のまち 半田市東町1-1-33-2
TEL 0569-89-7800 水曜・日
11:00~15:00(L.O. 14:00) 17:30~22:00(L.O. 20:30)

当店人気のおばんざいの食べ放題と、魚屋ならではのばらちらしの組み合わせです。

豚黒酢あんピタ 450円(税込)

半六茶屋 半田市東町1-1-7
TEL 0569-89-2925 水曜・日
10:00~17:00(L.O. 16:30)

炒めた豚肉に甘酸っぱい黒酢あんを絡めて、ピタパンにはさみました。ぜひお召し上がりください!

半田おいなりきつねうどんセット
842円(税込)

おとろふ漬屋いしかわ 半六店 半田市東町1-7
TEL 0569-22-0120 水曜・日
10:00~18:00(L.O. 16:00)

ミツカン酢を使った酢飯のおいなりきつねうどんのセットです。

週替わり酢す井 700円(税込)

半田市駅前ストラノリリア 半田市東町2-1 1F
TEL 0569-22-5055 土曜・日・祝日・祝日
8:00~17:00(七夕寿司は11:00~14:00のみ)

知多半島で作られた醸造品を使用した井ぶりを週替わりでご提供します。汁物付です。7/8(金)~

知多鶏南蛮井 750円(税込)

あゆか 半田病院食堂 半田市東町2-29
TEL 0569-22-9916 日曜・日
8:00~19:30 土日祝 11:00~19:00

知多の鶏肉を使った初夏にピッタリなあっさり味の南蛮井に仕立てました。

豚の生姜焼き定食 700円(税込)

tea&coffee 日 半田市銀座本町4-11 1F
TEL 0569-21-0311 土曜・日・祝日・祝日
11:00~14:00(ランチタイム)

ミツカン(山吹)を隠し味にさっぱりとした豚の生姜焼きです。是非ご賞味を。ドリンク付き。

ランチ 2,500円(税込) 月 3,500円(税込)

うさぎ屋 半田市堤崎町2-1
TEL 0569-26-6363 水曜・日・第2水曜
11:30~14:00

お弁当箱のイメージに知多半島のお酢と穴子を使用した七夕寿司が入ります。 ※写真はイメージです。

チーズの和風パスタ 850円(税込)

半田町11 龍のまちカフェ 半田市東町2-1-33-2
TEL 0569-24-7031 年々増年
10:00~17:00(L.O. 16:30)

カンパルチーズに、おかと和風おろしドレッシングを合わせて。

天津飯セット 1,166円(税込)

龍山 半田市宮路町151-7 ひらぎハイツ
TEL 0569-25-0043 日曜・日
11:00~14:30(L.O.) 17:00~21:30(L.O.)

ふんわり焼いたたまごに、甘酢あんをかけた人気の天津飯のセットメニューです。

夏バーグランチ 1,296円(税込)

にやわかふえ 半田市東町2-202-1
TEL 0569-89-8492 日曜・日・第3火曜
11:00~20:00

ミツカン酢の豚井ぶりを合わせたおろしハンバーグランチです。

海鮮酢す井 1,200円(税込)

活魚料理 つれづれ 半田市東町1-93-2
TEL 0569-21-5843 日曜・日
11:30~14:00(L.O. 13:30)
17:00~22:00(L.O. 21:30)

酢でしめたおろし物他、数種類の季節の海の幸の刺身を酢飯の上に盛った丼です。

酢の里の海鮮ちらしチャーはん 1,166円(税込)

チャニスレト 龍 半田市東町2-35-2
TEL 0569-22-9066 水曜・日
11:30~14:00(ランチタイム)
17:30~21:00

エビ、イカ、カニ、しらす、大葉、紅生並仕上げに酢で香りつけたサッパリ炒飯、夏にぴったりです!

ふわふわの親子丼 1,058円(税込)

BOARDING GATE 半田市東町1-122-18
TEL 0569-24-8412 日曜・日
11:00~14:00(ランチタイム)

お酢の入ったふわふわのメンレングの下にはお酢で下味をつけた鶏肉と知多エッグの親子丼!

夏のメガトン油淋鶏丼 980円(税込)

ジャニーズスタイルキチマーズ 半田市東町1-122-18
TEL 0569-47-5558 日曜・日
11:00~18:00

名物オカンのげんこつ揚げをそのままツツリご飯の上に盛った激アツ井ぶり!!

知多牛ビビンバ定食 1,404円(税込)

知多の産品 CLACITY 半田市東町155-3757 半田駅前
TEL 0569-21-2911 日曜・日・第4水曜
11:30~14:00(L.O. 13:30) 17:30~22:00(L.O. 21:30)

地域の特産品「知多牛」となますを使った特製のビビンバ丼です。ぜひお召し上がりください!

おろしロースとんかつランチ 1,200円(税込)

とんかつ八千代 半田市南末広町126-4
TEL 0569-21-2092 火曜・水曜・日
11:30~14:00

まろやか酢を使ったおろしほん酢で食べるロース肉は夏にピッタリ!

松花堂弁当(醸し) 1,620円(税込)

古風楼 半田市東町1-110
TEL 0569-21-0043 日曜・日・第4水曜(お盆)
火・金 11:30~14:00(L.O. 13:30)
火・土 17:30~22:00(L.O. 21:30)

期間中、ランチの松花堂弁当に半田特有の醸造品を使用した品をお出しします。

お酢でさっぱり夏バテ解消ランチ 980円(税込)

GLENGOE 半田市北末広町113-7
TEL 0569-22-5337 水曜・日・第2火曜
11:30~14:00(L.O. 13:30)

肉、魚、野菜に酢をプラスして味もアップ。知多半島の豊かな食材を選び抜き!!スープはピリッパサラン!

全メニューに「お酢」が使われています!
暑い日が続いて、食欲がなくなりやすい時期だからこそ、お酢を使った料理を食べると元気がもたえられるかもしれません!

ACCESS
半田へのアクセス
半田市 HANDA
名古屋 武豊行き(東向き) 約35分
大府 武豊行き 約20分
名古屋 河和行き(西向き) 約35分
知多半田

お問い合わせ先
半田市観光協会
TEL 0569-32-3264
URL <http://handa-kankou.com/>