



紀の川飯

KINOKAWAMESHI GUIDEBOOK

vol.3





ようこそ、紀の川市へ

紀の川市の豊かな食文化を堪能するための一冊がここに。
地元の人々が愛する隠れた名店や、観光客に人気のスポットを紹介。
家族での団らん、1人でのゆったりした時間、友達との楽しいひととき、
それぞれに合ったお店をピックアップ。
地元の食文化に触れながら、紀の川市の魅力を存分にお楽しみください。

春



Spring

桃源郷

夏



Summer

粉河祭

秋



Autumn

中津川行者堂

冬



Winter

貴志川イルミネーション

マップを見ながら紀の川市を食べ尽くそう!!

Kinokawameshi Map

紀の川飯マップ

- | | | | |
|--------------------------|----------------------|-------------------|-----------------------|
| 1 karabina | 16 小料理 宏美 | 31 お食事処 ふみ | 46 ワインダイニング CAMP78 |
| 2 KASUGA-YA | 17 Granjero (グランヘーロ) | 32 cafe Tomobuchi | 47 ちゃあちゃんかふえ |
| 3 炭火焼肉 恵命園 | 18 観音山フルーツパーラー | 33 ムリーノ | 48 中国料理 浩 |
| 4 御料理・仕出し 岩鶴屋 | 19 ユーカリット | 34 open café 風車 | 49 Café 風の森 |
| 5 古民家茶論 舎逢 (YAai) | 20 あこ茶屋 阿古新 | 35 青州の里 レストラン華 | 50 豆日和 COFFEE ROASTER |
| 6 ウィークエンドチキン | 21 居酒屋 なんくる | 36 すし和歌 | 51 うてび |
| 7 三平 | 22 丸浅旅館 | 37 旨麺酒房 二代目よなきや | 52 821cafe honey |
| 8 喫茶 雅園 | 23 力寿し | 38 まどか | 53 貴志駅 たまカフェ |
| 9 Mary's House | 24 まる帛本店 | 39 soba&café OCHO | 54 カフェしおん |
| 10 いわつる fam. | 25 創 -HAJIME- cafe | 40 ももやまRAGUMAN | |
| 11 サンドイッチカフェ ハーフ Akasaka | 26 KII | 41 メゾンフルリール | |
| 12 竹屋 | 27 うなカフェ555 | 42 あづま寿し | |
| 13 クヨナラカフェ | 28 笑売家 あしたの家族 | 43 藤桃庵 | |
| 14 台湾カフェ 枸杞花 | 29 UZU | 44 会席料理ねごろ (根来商店) | |
| 15 ローランドホリディ | 30 季節料理 福太郎 | 45 お好み焼き 子子 | |

店舗情報アイコンについて

- 🍷 テイクアウトメニュー有 🚲 サイクルステーション
🚭 禁煙 ♿ バリアフリー ☂ テラス席有
HP ホームページアドレス 📷 Instagram ID 📘 facebook ID

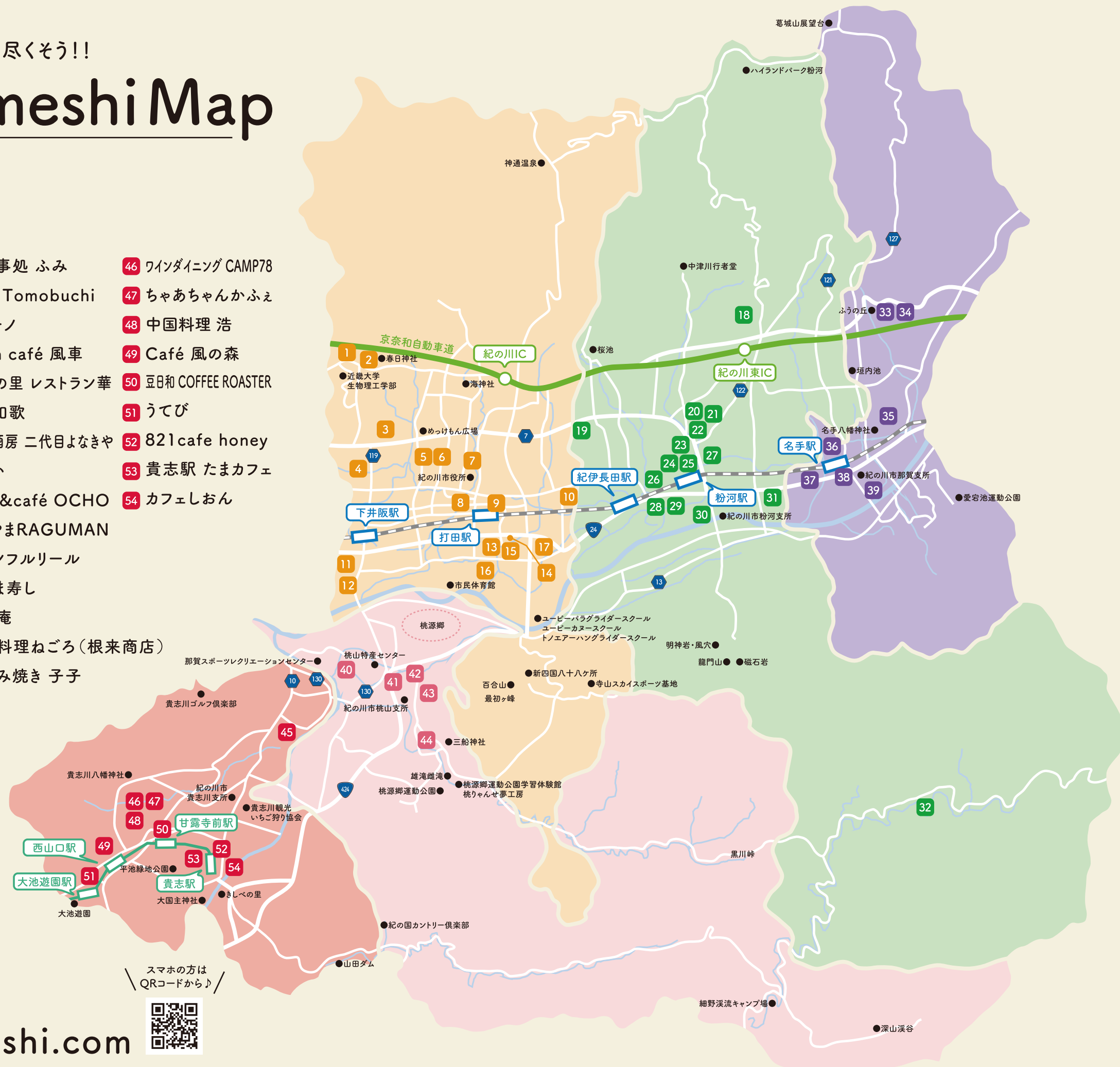
ご注意ください

本誌に掲載の情報は、2024年9月1日現在のものです。また都合により、メニュー、価格、基本情報などが変更になる場合もございますので、ご了承ください。

紀の川飯 オフィシャルウェブサイト

<https://www.kinokawameshi.com>

スマホの方は
QRコードから♪



Uchita

打田エリア

関空や京奈和道からのアクセスもよく、パラグライダーやハンググライダーのスカイスポーツを楽しむに多くの人が訪れる。満潮時と干潮時に泉水の色が変わる不思議な湯・神通温泉も人気。神秘の湯をご堪能あれ。

2

KASUGA-YA

KASUGA-YA

チャイ、ジンジャーエールは自家製。ホロホロ食感の「塩麴のビスケット」もぜひ。(写真はチャイ)

旬の野菜が届きます!
土日の12時～14時は「土日まるしえ」開催。地元農家から無農薬野菜や有機肥料で作った栄養たっぷり野菜が並びます。

住

紀の川市中三谷816-2

営

12:00～16:00

休

月・火曜、金曜

駐

有

お問い合わせはインスタへ

@kasugaya__022

おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

●

コーヒー

●

ドーナツ

●

焼き菓子

1

karabina

karabina

ふわふわ
新食感ドーナツ

住

紀の川市西三谷1017-2

営

11:00～17:00※ランチは14時まで

休

木曜、第2、4金曜

駐

有

☎

0736-79-3164

@karabina0908

おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

●

100%和牛ハンバーグステーキ

●

ドーナツ

●

キノカワフルーツシェイク

3

炭火焼肉 恵命園

Sumibiyakiniku Keimeien

昼も夜も気軽に
炭火焼肉を堪能!

住

紀の川市東三谷158-7

営

ランチ11:00～14:00
ディナー17:00～21:00(L.O.20:30頃)
(入店状況により最長22:00まで延長)

休

火曜、隔週水曜

駐

有

☎

0736-77-6037

@keimeien

@keimeien

@shengyanbanzhong

おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

●

ハラミランチ

●

きゅうりぬか漬

●

生ビール中

4

御料理・仕出し 岩鶴屋

Oryouri shidashi lwatsuruya

明治から続く老舗名店
来店時サプライズ特典あり!

住

紀の川市中三谷127

営

10:00～22:00(予約制)

休

不定休

駐

有

☎

0736-77-3024

HP

https://iwatsuruya.com/

@iwatsuruya_

おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

●

会席コース

●

寿司1人盛り

●

すし入り幕の内

6

ウィークエンドチキン

WEEKEND CHICKEN

ローストチキン丸ごと
沖縄ソウルフードで囲らん

住

紀の川市古和田700-2

営

毎月2～3回土曜OPEN／11:00～17:00

休

月～金曜、日曜

駐

有

問い合わせはインスタのDMより

@chicken_weekend

おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

●

ローストチキン(ホール)

●

ローストチキン(ハーフ)

●

サーターアングダー(6個)

5

古民家茶論 舎逢(YAai)

Kominkasaron YAai

作り手の人柄が滲み出る
やさしい料理と空間

住

紀の川市古和田701

営

10:00～16:00(OS15:30)

休

インスタで確認

駐

有

HP

https://komincasalonyaa.wixsite.com/website

@gurulifarm

おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

●

ランチ(ドリンクセット)

●

デザートプレート(ドリンクセット)

●

季節のパフェ

7

三平

Sanpei

地域に愛され37年
市役所近くの老舗

住

紀の川市東大井411

営

予約にて受付

休

無休

駐

有

☎

0736-77-7909

おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

●

オードブル

●

にぎり5人前

●

ちらし1人前

8 喫茶 雅園

Kissa Gaen



たまごサンドや黒蜜きな粉トースト、季節限定のサンドもメニューに並びます。



毎日通う常連さんも地域コミュニティーの場

あえてWi-Fiは導入していない。居合わせた人との会話が楽しめるのも魅力。

人と人をつなぐ喫茶店昭和にタイムスリップ

昔懐かしい雰囲気が残り、モーニングやサンドイッチ、ミックスジュースなどが味わえます。1日10食限定の厚切りカツサンドは、軽トーストしたパンに揚げたての分厚いカツを挟んだ王道メニュー。サクサク食感にジューシーな肉のうま味があふれ出し、たまらないおいしさです。ぜひ出来立てをどうぞ。昭和レトロなグラスに注ぎ見た目がかわいいクリームソーダは、SNSを見て県外から来店する人も多いとか。読書や世代間交流を楽しめ、ゆっくりと過ごすことができます。

住 紀の川市西大井143
営 8:00～17:00 **駐** 有
休 土・日・祝日(月により異なる)
※Instagramが店頭でお知らせ
@gaen_wakayama



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- 厚切りカツサンド
- 黒蜜きなこトースト
- ミックスジュース

10 いわつるfam.

Iwatsuru fam.



さすが農園直営。贅沢に12粒のいちごを使ったフラッペのほか「いちご、けずっちゃった」も評判。



濃厚な甘味をテイクアウト

テイクアウトカフェの横にはベンチ席を設置。農園の豊かな自然の中で、いちごの濃厚な甘味を堪能できます。

農園直営!甘さが自慢魅惑のいちごスイーツ

いちご観光農園の直営だからこそ提供できるメニューの数々。週末と祝日のみ営業しているテイクアウトカフェで、コンセプトは「出会い は成長の種」。人といちごが交わるさまざまな場面が、農園を中心に繰り広げられます。メニューは当然、いちご尽くし。どれも自慢のいちごを使った可愛さあふれるメニュー。凍ったいちごを削ったものからフラッペ、オリジナルソフトまで、贅沢にいちごが使われています。

住 紀の川市赤尾340-5
営 土・日曜、祝日／11:00～17:00
休 月～金曜 **駐** 有
☎070-1767-1115
HP <https://iwatsuru-fam.com>
@iwatsuru_fam



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- いちご、けずっちゃった
- 12粒ふらっぺ
- 「ばてもこソフト」たっぷりいちご

9 Mary's house

Mary's house



紀北エリアの自慢は果物。レモンやイチゴなどを使ったカフェメニューのほか、地元素材のランチも評判。



人とモノが集まる交流イベントも多彩

店内はコワーキングスペースとしても利用可能なほか、催事や展示会など多彩な交流イベントも不定期で開催。

古民家を素敵にリノベカフェで美味しい交流を

地域力創造アドバイザーとして活動する株式会社CASE。空き家が増えて寂しくなった打田駅周辺の活性化に乗り出し、人とモノの出会いであふれる交流スペースを生み出しました。店内は古民家を素敵にリノベーション。気軽なカフェとしての要素を持たせ、いつでも誰でも出入り自由。ローカルをテーマに、野菜や果物などの販売のほか、ランチタイムには素材の味を生かした定食も提供されます。

住 紀の川市久留壁26-1
営 11:00～17:00
休 月・火曜 **駐** 有
問い合わせはインスタのDMより
@marys_house_uchita



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- 今週のランチ
- ジェラート/季節のジャム
- 藤井レモンのレモネード

11 サンドイッチカフェ ハーフ Akasaka

Sandwichcafe Half Akasaka



「日替わりランチ」はコーヒーor紅茶付き。いろいろな小鉢を楽しんでほしいという想いで毎日手作りしている。



サンドイッチはテイクアウト可能

「ミックスサンド」は人気の看板メニュー。体にやさしい「特別酵素ドリンク」は店主手作り。

ボリューム満点!おふくろの味にホッと安心

同店を営む前は居酒屋で腕を振っていたというお母さんが作る料理はどれも優しいおふくろの味。サンドイッチやホットドッグなどの軽食からうどん、やきそば、ごはんものなどさまざまなメニューがそろう。人気の「日替わりランチ」は「いろいろな小鉢を楽しんでほしい」という想いから品数、ボリュームともに満点。パフェやぜんざいといったスイーツも数多くそろっており、モーニング、ランチ、カフェと色々な使い方ができるのもうれしいところ。

住 紀の川市下井阪597
(オーストリート紀の川井阪敷地内)
営 9:00～17:00(火・木・土・日)
9:00～16:00(水・金)
休 月曜日、第1日曜・月曜 **駐** 有
☎090-8888-6446



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- 一日中モーニングセット
- やきそば
- カツサンド

12 竹屋

Takeya



仕入れによって内容が変わる刺身盛り合わせ。



600円から楽しめる調味料お店の味が家庭でも!

万能調味料(みそ・すし酢・南蛮酢・土佐酢)はお店の味が家庭でも楽しめます。

掘りごたつで和食に舌鼓

一品料理、鍋、おすしなど、魚介がメインの料理を、掘りごたつのテーブルでゆったり味わえます。お米はふっくらおいしい近江米コシヒカリを使用し、お造りに天ぷら、煮物と、色鮮やかに盛り付けられボリュームも満点。酒盗やクジラ(ルイベ)など、お酒がすすむ一品料理も豊富にもてなしてくれます。

住 紀の川市下井阪437-1
営 17:00～(昼営業なし)
休 水曜(夜)、木曜 **駐** 有
☎0736-60-4603



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- 造り三種盛
- お茶漬け(鯛・鯖・天ぷら)
- 茶ソバ

14 台湾カフェ 枸杞花

Taiwan cafe Kukohana



写真は枸杞花ランチセット。愛犬とランチを楽しめるテラス席もあります。



カフェタイムには中国茶やスイーツも

夏に人気のかき氷「雪花氷」は口解け柔らかな台湾名物です。ふわふわ食感がたまらない台湾カステラ、豆花、あつあつごま団子もおすすめ。

築70年の古民家と台湾の魅力がマッチ

メインをルーロー飯かジーロー飯のどちらかお選びいただける枸杞花ランチが好評です。紀の川市の野菜と飲茶の蒸籠蒸しや小鉢、スープがセット。おしゃれな台湾カステラプレートランチも加わり、メニューはさらに充実。夏はふわふわ食感の台湾かき氷「雪花氷」が大人気。桃の季節は桃パフェや桃かき氷が登場します!

住 紀の川市打田1334-11
営 ランチ11:30～14:30(OS14:00)
カフェ14:00～17:00(OS16:30)
休 月曜 **駐** 有
☎0736-79-3336
@kucohana_wakayama



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- 中国茶セット
- 豆花
- スイーツせいり

13 クヨナラカフェ

Kuyonara cafe



メインにプラス、野菜など副菜もたっぷりなテイクアウトメニュー。食後にサーターアングギーもお持ち帰り可。予約は当日午前10時まで。



ワクワクあふれる絶品カラフル弁当

開けた瞬間にワクワクするカラフル弁当。タコライスにはたっぷりの野菜とサーターアングギーがセットになっています。

お洒落ボックスにIN映え感最高!南国ランチ

沖縄をこよなく愛するオーナーが、現地のテイストを感じるカフェメニューを提供。こだわりは日本最南端にある波照間島の黒蜜。無添加のまるやかな味わいで、お菓子にも料理にもピッタリ。現在、イートインのほかテイクアウトも評判。メインがハンバーグ、てりやきチキン、タコライス、きまぐれの4種。テンションが上がる2段重ねのクラフトボックスで最高の映え感。もちろん味わいも最高です。

住 紀の川市打田1336-1
営 9:00～15:00
休 水・木曜 **駐** 有
☎0736-77-0934
@kuyonara.cafe



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- ハンバーグ
- タコライス
- サーターアングギー

15 ローランドホリデー

Roland Holiday



野菜や果物をたっぷり使ったソースでいただく「オムライスデミグラスソース」は幅広い年齢層に人気。



味だけでなく栄養面でも◎

米より野菜が多く、焼き飯でも野菜炒めでもない、一言でいうと「韓国風炒め物」な「うましそよ」。

喫茶店と侮れぬ至福の美味空間へ

一見すると昔ながらの普通の喫茶店。ですが、料理は普通の枠を大きく超えていることをご存知でしょうか?デミグラスソースは約1週間煮込み、密かに人気のラーメンはオーダーを受けて製麺するほどのこだわりよう。味変には地元の醤油と、思わず喫茶店であることを忘れてしまいそう。料理への探究心に加えおもてなし力も高め。ドリンクにプラス100円で特製のシフォンケーキが付いてきます。

住 紀の川市打田1478-2
営 7:00～18:00
休 不定休 **駐** 有
☎0736-77-2045



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- ラーメン
- サービスセット
- ビーフシチュウ



16 小料理 宏美

Koryouri Hiromi



とびきり新鮮な魚を彩りよく盛り付けて。魚料理はどれも定評あり!



おひとりさまも 家族連れも!

店内はカウンターと4人掛けのテーブル席が2つ。その他メニューは肉料理やお酒が進む肴もあり。

住 紀の川市打田町302-1
営 17:00~22:00※なくなり次第終了
休 月曜 **駐** 有
☎0736-77-5592



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- お造り
- 海鮮料理はお造り、焼魚、煮魚など各種、肉料理もあり



17 Granjero (グランヘーロ)

Granjero



自家製米粉トルティーヤのサラダラップは具だくさん。新鮮野菜のほか卵や肉などメニューは月替わり。



一番人気のオヤツ 米粉ドーナツ

国産丸大豆豆腐をたっぷりと使用したもちもちの米粉ドーナツがおすすめ!

サラダラップと米粉ドーナツのグルテンフリー店

サラダラップと米粉ドーナツのお店で、提供されるメニューはすべてグルテンフリー(小麦粉不使用)。使われる野菜は、契約農家を中心に仕入れ。有機栽培やなるべく農薬を使わず大切に育てられた旬の野菜を、米粉のトルティーヤで包んでいきます。コンセプトは「大切な人に毎日食べてもらいたいものを」。だからこそ素材選びはしっかりと、調理は極力シンプルに。いざ!大地の恵みを実食です。

住 紀の川市黒土272-1いろはビル1階
営 12:00~16:00(テイクアウトは17:00まで)
休 日・月・火曜(スケジュールはインスタで確認)
駐 有

HP <https://granjero.jp>
問い合わせはインスタのDMより
IG @granjero_nippon



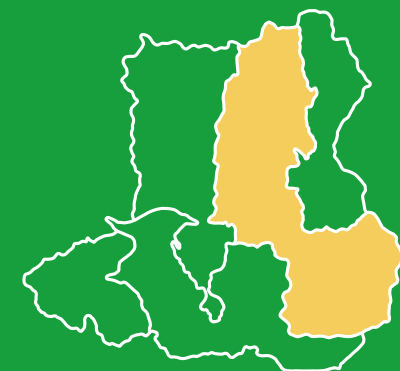
おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- 野菜たっぷりサラダラップ
- もちっと米粉ドーナツ
- ハンドドリップコーヒー

Kokawa

粉河エリア



西国三十三所観音霊場第三番札所として多くの巡拝者が訪れる粉河寺。JR和歌山線・粉河駅から山門までの約800m(徒歩約15分)の「とんまか通り」を散策しながら歴史ロマン溢れる小旅行を。



19 ユーカリット

Yukaritto



「アフタヌーンティー」は14時半から2人前以上でオーダー可能。サンドイッチ・スコーン・ケーキ・フルーツと3段階重ね。予約がベター。



「ユーカリットの庭」で ブログ配信中

お料理好きのご主人、お花好きの奥様が営むカフェは、今年でオープン19年を迎えます。

四季折々の庭を眺め 穏やかなアフタヌーン

見事に手入れされたイングリッシュガーデンを眺めながら、ゆったりと食事やティータイムが楽しめるカフェ。トマトクリームソースのどちらかが選べる生パスタがメインのランチがおすすめ。軽食はハムやたまご、フルーツと種類も豊富なサンドイッチがスタンバイ。14時半からは、アフタヌーンティーを。コーヒー、紅茶、ハーブティーのいずれかを選び優雅な空間でおしゃべりに花を咲かせるひとときを。

住 紀の川市南志野644
営 11:00~16:30
休 月~水曜 **駐** 有
☎0736-74-1708



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- ランチBセット
- アフタヌーンティー
- サンドウィッチ



18 観音山フルーツパーラー

Kannonyama Fruitparlor



「旬の農園フルーツパフェ」(1,690円)は工房で作る自家製ジャム入り。数種のフルーツが盛り込まれたうれしい一品です。



お土産フルーツも ゲットしよう♪

テラス席はワンちゃんも同席OK。また1階ではフレッシュなフルーツや加工品をお土産に買って帰れます。

フルーツ三味な 至福のパフェ活を♥

季節ごとのパフェを目当てにオープン前から行列のできる人気フルーツパーラー。春はいちご、夏は桃、秋冬はみかんなど、地場産フルーツのパフェが常時数種類そろいます。秋からはみかんに柿と続き、12月から人気のいちごも仲間入り。期間の短いレアパフェもあるので、お目当てのものはホームページやSNSで事前に期間をチェックしておくのがおすすめです。

住 紀の川市粉河3186-126
営 10:00~17:00(OS16:30)
休 年末年始(12/31、1/1、2) **駐** 有
☎0120-593-262

HP <https://parlour.kannonyama.jp/>
IG @kannonyama1
F @kannonyama.fg



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- フルーツサンド
- いちごパフェ
- ももパフェ



20 あこ茶家 阿古新

Akochaya Akoshin



国指定名勝になっている粉河寺庭園を眺めながらの休息は贅沢の極み。お参りした後は、おいしいものと静かな時間で心も一緒に満たされて。



風情も大切に する粋なおもてなし

食事や甘味だけでなく、お寺の風情も大切に粋なおもてなし。ベテラン料理人の大将と女将が出迎えてくれます。

本堂前でちょっと一服 心まで満たされる時間

参拝後にちょっと一服。粉河寺の本堂前で出迎えてくれるお茶屋さん。軒先はちょうちんに真っ赤なもうせん、時代劇に出てくるような佇まい。暑い日にはざるそば、ひやむぎ、わらび餅。寒くなったらうどんやぜんざい、甘酒など。四季折々の風景と一緒に、食べたくなる味わいが変わります。粉河寺名物は、山菜など季節の食材を盛り込んだ「風猛そば」。本格和食料理人が手がけるダシが味の決め手です。

住 紀の川市粉河2787粉河寺本堂前
営 10:00~16:00
休 不定休 **駐** 有(粉河寺駐車場)
☎090-1589-1832



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- 珈琲と草もちのセット
- わらび餅と珈琲のセット
- 風猛そば(温・冷)

＼WebでもCheck!／
**ガイドブックに
載ってない
お店も紹介!!**

エリア
で探す

キーワード
で探す

ジャンル
で探す



Instagram・LINEも♪

ガイドブックに載っていないお店の紹介や
お得情報も配信中!!
紀ノ川飯公式Instagramと
紀ノ川市公式LINEもよろしくお願いします!



Instagram



紀の川市
公式LINE

**紀の川飯ホームページは
左記QRコードから!!**

紀の川飯賛同店募集中

21 居酒屋 なんくる

Izakaya Nankuru



定番の「ゴーヤチャンプルー」と「沖縄ソバ」。自家菜園の新鮮ゴーヤに、ソバは本場から直送。粉河寺に琉球の風が吹き抜けます。



ビールが美味しい
最高のおつまみ

赤ちようちに誘われてふらりと一杯。鹿刺しやミミガーのほか、運が良ければ自家製ジーマー豆腐にも出会えます。

大阪のファンも味の虜
母が作る沖縄の味わい

店名は沖縄方言の「なんくるないさ」。もちろん店主は沖縄出身。故郷の味を紀北エリアで広め、20年以上が経ちます。軒先には赤ちようちんが灯り、なんとも言えない屋台の風情を漂わせています。メニューの中心は沖縄の家庭料理。本場の味わいに手作りの優しさがプラスされ、大阪からのファンも味の虜。土曜限定のサーターアンダギーや柿の葉ずしは予約しても食べたい逸品です。

住 紀の川市粉河3302
営 17:00～22:00
休 水曜 駐 有
☎0736-74-3515



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- 鹿刺し
- ※季節料理(山菜、天然鮎塩焼、国産松茸、猪焼肉、ボタン鍋)も用意

23 カ寿し

Chikarazushi



YouTuberも注目のフルーツ寿しは、果物の酸味を生かしたさっぱりとした味わい。名物鮎寿しとのコラボ「YouTubeセット」は1,650円。



大人数の宴会も可
別館には個室完備

テーブル席のほか、別館には個室も完備。法事や宴会など、大人数でも気兼ねなく料理と会話を楽しむことができます。

受け継ぐ味わいに
新しい彩りを加えて

2代目の店主が守り続けるのは、初代の父と母から受け継いだ自慢の味わい。地元では寿しと仕出しを中心に、40年近く愛される名店です。プレミアム和歌山にも推奨される名物は、口どけの良い「鮎寿し」。お昼のにぎり定食と並んで、同店イチ押しのランチメニューにもラインナップ。またメディアで注目されるのは彩り豊かな「フルーツ寿し」。フルーツ王国・紀の川市の新名物として女子の話題をさらっています。

住 紀の川市粉河10-6
営 10:00～18:00(ランチ平日11:00～14:00)
休 月曜 駐 有
☎0736-73-6670
HP https://chikarazushi-kinokawacity.jimdofree.com/
@sushi_chikarazushi
@カ寿し-1744624835808925



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- 特製 鮎寿し
- ランチ にぎり定食
- 仕出し 幕の内

22 丸浅旅館

Maruasaryokan



鍋の王様「紀州のクエ」を揚げ物・煮つけ・お造り・焼き物・鍋と贅沢にご用意。ぶるんとしたクエの食感にジューシーな旨みが溶け込んだ鍋は絶品です。



体に美味しい
自慢の手作り会席

太陽の甘みを存分に含んだお味を活かしたお料理に大女将の手作りの梅干しなど、真心を込めた手作りの一品をご用意しております。

クエ鍋・和会席が自慢の
気さくな女将の宿

間もなく創業100年を迎える老舗旅館。場所は粉河寺の入り口。朱色に光る大門が出迎えてくれます。県内外からの観光客、宴会や法事など地元の人たち、合宿関係の学生等々、お客様のおもてなしを一手に担うのは名物女将。「おかえり」の元気なひと声で居心地の良い空間を作ってくれます。

住 紀の川市粉河2071-1
営 受付時間 9:00～17:00
休 不定休 駐 有
☎0736-73-2246
HP http://maruasaryokan.jp/



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- 宿泊
- 手作りお弁当(冷しゃぶ、天ぷらチキン南蛮、ヘレかつ等12種類)

24 まる席本店

Marutorahonten



鮎の塩焼きは単品でも注文可。香り良く野趣あふれる味わいで、京阪神から足繁く通うファンもいるほど。紀の川が育んだ至極の逸品です。



寿司屋こだわりの
定食ラインナップ

店内は1階と2階に座数があり宴会も。天然鮎寿司、海鮮ちらし寿司、和定食、すし付きのざるそばうどん定食も評判。

希少な紀の川の天然鮎
味わい尽くすコース料理

現在の店主は4代目。創業100年以上にもなる地元では馴染みのすし屋です。京阪神からの常連客も多く、彼らのお目当ては名物の「鮎」。希少な紀の川の天然物で、5月から12月の解禁シーズンはもちろん、高度な冷凍技術でおいしさをそのまま、年中味わうことができます。若鮎、子持鮎を味わうならコースで。天然だからこそこのうかをはじめ塩焼き、天ぷら、すしと余すことなく堪能することができます。

住 紀の川市粉河1797
営 10:00～18:50(18:50以降は要予約)
休 月曜日 駐 有
☎0736-73-2046



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- 天然若鮎コース
- 海鮮ちらし寿司(吸物付)
- ざるそば定食(すし付)

25 創 -HAJIME- cafe

Hajime cafe



和食や洋食、中華などいろいろなジャンルの料理が月替りで楽しめる「季節限定ランチ」。季節の行事に合わせてメニューを考えることもあるのだとか。



登録有形文化財指定の
貴重な建物で一息

登録有形文化財に指定されるほどの貴重な建物で料理やスイーツをいただきたいなら大正ロマンに浸ってみては。

登録有形文化財指定の
建物で歴史を感じながら

1917(大正6)年に建てられ、現在は国の登録有形文化財に指定されている「旧山崎邸」の建物を使ったカフェで味わえるのは、地元の野菜を使った料理の数々。どの世代の方にも楽しんでほしいとの想いで優しい味付けを心掛けているのだとか。全ての料理を手作りしており、体にも優しいのがうれしい。紀の川市産季節のフルーツを使った料理を味わえる「季節限定ランチ」のほか、カレーやジビエ料理などのご飯物や豊富なドリンクメニューが楽しめます。

住 紀の川市粉河853-3
営 11:00～15:00(ランチLO14:00)
休 日・月・火・水曜 駐 有
☎0736-60-8233
HP https://www.hajime-cafe.jimdo.com
@hajime.cafe_
@創hajime-cafe



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- 熊野牛カレー
- ジビエメンチカツカレー
- デザートセット

27 うなカフェ555

unacafe555



店内では、紀伊山地を見渡す景色と、宮内庁御用達の漆器等でおもてなし。席に限りがあり予約優先制です。



土佐名物の
スイーツも評判

鰻と一緒に、ドリンクやアイスもおすすめ。人気は土佐人に愛され続ける名物「土佐アイスクリン」。

コスパ抜群の極上鰻
土佐×紀州の最強コラボ

“生きる”をテーマにした鰻とカフェのお店。美味しく健康に、店主が心を込めて焼き上げています。鰻は高知県の南国土佐から直送した極上の「土佐うなぎ」。焼きの要でもある炭は、職人が作った紀州備長炭を贅沢に使用。新鮮な鰻をさばいて焼いて蒸してと、最高の状態に仕上げます。イトインはもちろん、テイクアウトも評判。うな重、うな丼、うな丸(鰻のおにぎり)と、絶品鰻をラインナップ。

住 紀の川市粉河74-1
営 11:00～15:00、17:00～21:00(夜は3日前までの要予約)
休 月曜・火曜 駐 有
☎080-5509-1555
HP https://unacafe555.com/



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- 並重(半尾)
- うな丼
- うな丸(1個)

26 KII

KII



ショーケースにはチーズケーキやプリン、季節のフルーツを使ったケーキなど7種類が並びます。



イトインが
この夏スタート!

店内のカウンター、テーブル席でイトインもOK。フルーツそのものの素材の味を生かしたコンフィチュールはギフトに最適。

和歌山産のおいしさ
お菓子にして発信!

神戸で修行を積んだのち、お菓子の本場フランスへ。帰国後は東京の有名フレンチレストランで腕を磨いたオーナー。「東京で和歌山の食材を扱うことが多く、和歌山に住めば自分でより良い食材が選べ、もっとおいしいお菓子が作れるはず」と粉河へ帰郷。地元産のフルーツや卵、ハチミツなどは顔の見える仕入先を厳選し、国産の乳製品、小麦は作るお菓子で使い分け。ひとつひとつが愛らしくこだわりのお菓子が並びます。

住 紀の川市粉河1107-5
営 11:00～17:00
休 月曜～水曜 駐 有
@kii.kokawa



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- ショートケーキ
- 朝焼きフィナンシェ
- コンフィチュール

28 笑売家 あしたの家族

Shobaiya Ashitanokazoku



常連さんは店主近くのカウンター席がいつもの場所。家族連れなどゆっくりしたい時は、7部屋ある個室へ。いずれも掘りごたつでおうち気分。



昼は定食が中心
夜はお持ち帰りも

ランチはメンチカツやベーコンステーキなど、ボリュームたっぷりの定食が中心。夜メニューはお持ち帰りもできます。

おいしさのスパイスは
笑いが集まる空気感

気心の知れた人たちと集まり、食べて飲んで笑うことの幸せ。同店は地元密着で約20年、そんな場所を提供し続けています。現在の国道24号沿いに移転してから7年余り。昼はランチ、夜は居酒屋として営業。「おいしいというのは、その場の雰囲気も含めてのこと。元気なスタッフと一緒にお出迎えています」と店主。串焼きに揚げ物、造りにオープン料理と、こだわりをを感じる約150種の定番ラインナップです。

住 紀の川市深田72-1
営 11:30～13:30(OS13:00) 17:00～22:30(OS22:00)
休 火曜 駐 有
☎0736-73-8881



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- メンチカツ定食(ランチ)
- 串揚げおまかせ10本
- かざり浜松ギョーザ



パフェ以外のメニューは全てテイクアウトが可能。ドライブやツーリングの際、ぜひ立ち寄りたい。



ご機嫌な音楽 ポップなアート

室内はカウンターとテーブル席があり、壁面にはアメリカンアートのポスターが並ぶ居心地よい空間。

カフェにショッピング♪ この秋美容室もOPEN!

国道24号沿いにある生花と桃の直売所・渦川農園の敷地内に「老若男女が集まる場所を作りたい!」と2024年5月カフェと観葉植物の店がオープン。トラックの荷台を、鮮やかなブルーで彩ったカフェの外観はインパクト大。おすすめは海南市の日方珈琲焙煎所から仕入れるオリジナルブレンドのコーヒー。クセのないさっぱりした味が好評。秋には店内奥に美容室がオープン。生活を楽しむ複合施設として進化を続ける「UZU」にますます注目が集まりそう。

住 紀の川市松井136
営 9:00～18:00
休 月曜 駐 有
☎070-9114-8787
📷 @uzu.cafe_and_hairbox



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- ホットドッグ
- コーヒー
- グreekヨーグルト



花かごの八寸に盛られた華やかな前菜をはじめ、色鮮やかで目にも楽しい「季節のおまかせコース」。



お店の味を家で 味わう楽しみ方も

自宅でも本格的な店の味が楽しめる真空チルド惣菜はネットショップで購入可。ギフトにもおすすめです。

目で舌で味わう 至“福”のご馳走膳

地元の野菜をはじめ、こだわりの食材を用いて丁寧にこしらえる料理は、定番和食からアレンジを加えた創作和食まで幅広いのが特徴。どの料理も素材の味がしっかりと楽しめるだけでなく、見た目の美しさに思わず感嘆の声がこぼれます。中でも先代から受け継がれた鮎の甘露煮は頭から尻尾まで余す所なくいただける香り高い逸品。さらにこの甘露煮を使った鮎飯や鮎の姿寿司もおすすめです。営業日は電話、SNSにて確認を。

住 紀の川市粉河980-1
営 11:30～14:00(時間外要相談)
休 火曜 駐 有
☎0736-73-6981
HP https://wakayamafktr.thebase.in/
📷 @fktr_fujita
f @1987fktr.wakayama



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- ランチコース(平日限定)
- 仕出し料理
- 鮎の姿寿司



テイクアウトの焼きそばは、家のホットプレートなどで2度焼きすることでお店の味を再現。



国道24号沿いの名店で お腹いっぱい

「一生懸命お客様のために」をモットーに、愛され続け46年。FBやインスタで最新情報を更新しています。

絶品の鉄板焼きそばを 店でも家でも愉しもう!

創業以来の人気メニュー「鉄板焼きそば」は、客の大半がオーダー。野菜とお肉たっぷりの具材と、焼きそばには珍しい茹で麺を、上質の背脂を主原料として丹念に炊き上げた昔ながらの混じりけなしのラードで炒めることで、絶品の焼きそばが生まれます。昔ながらの食堂の雰囲気を楽しみながら店内で飲食を堪能するもよし。その他、定食などテイクアウトで味わうもよし!

住 紀の川市東野64
営 11:00～14:00(OS13:45)
17:00～21:00(OS20:45)
休 火曜夜 駐 有
☎0736-73-6800
HP http://wakayama-oshokuzidokorofumi.com/
📷 @mhriotugu
f @焼きそばの店・お食事処ふみ-275517182471355



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- 鉄板焼きそば
- 各種定食
- 炒め物・揚げ物



甘さと辛さがバランスよく絡みあう「ヤバイ」ロンカレー」はミニサラダと好きなドリンクがセット。



個性的な名前も 楽しみドコロ♪

ランチは11時～14時。「意外と美味しい」人參ピラフ「我が家のたらこパスタ」などメニュー名も楽しい。

癒やしの古民家で 芯からゆったりと

築100年を超す開放感たっぷりの古民家で寛ぐ時間は唯一無二。夏は風通しがよく、冬は薪ストーブの風情と暖かさでゆったりと過ごせます。自家菜園や地元の野菜を使うランチはバリエーション豊富にそろい、食べられるドライフルーツのお茶や季節ごとの手作りデザートなど食後のお楽しみも充実。店内にはギャラリースペースにピアノや本棚もあり、時間を忘れて楽しめることうけあいです。

住 紀の川市中鞆渕1658
営 4～10月／9:00～18:00
11～3月／10:00～17:00
休 月曜、第3火曜(祝日の場合営業して翌日休み) 駐 有
☎0736-79-3767
📷 @cafe_tomobuchi



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- イタリアンワンプレート(ドリンク付)
- サラダたっぷりスパムご飯
- 食べまーとソースパスタまりちゃんオリジナル

Naga

那賀エリア

長年の研究の末、手術の痛みを取る曼荼羅華(まんだらげ)を主成分とする麻酔薬を完成させ、医聖と称される華岡青洲が生まれた地。青洲が門人に医学を教えた春林軒や、名手八幡神社を巡り歴史に触れながら町歩きを楽しもう。



野菜や果物は隣のファーマーズマーケットから抜群の鮮度で仕入れ。スパイスコーディネーターの手にかかれば、地元食材が各国料理に生まれ変わります。



SNSでバズった 萌え系スイーツたち

SNSでバズった「棒にさったチーズケーキ」や「季節のフルーツがこぼれおちるパフェ」などビジュアル萌えのスイーツたち。

住 紀の川市平野927
営 11:00～16:30(LO16:00)
休 火曜 駐 有
☎0736-75-9077
HP https://socialfirm-mogitate.jp
📷 @cafemulino
f @mulino.wakayama



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- 野菜で旅するランチプレート
- 気まぐれ日替わり世界のスパイスカレー
- 棒にさったチーズケーキ

スパイスの魔法 世界を旅するランチ

ファーマーズマーケット「ふうの丘」の中にあるカフェ。市街地から少し離れた山中にあり、ロケーションでも料理でも旅気分を味わうことができます。テーマは地元の野菜をたっぷりと盛り込んだ各国料理。人気はスパイスの魔法を使った月替わりの「野菜で旅するランチプレート」。他にもカレーやピタパンなど自由な発想でアジアやヨーロッパ、南米にレッツ!トリップ。果物が主役の萌え系スイーツも必食です。



一番人気は、しっとりやわらかなバンにボリュームミーなカツを2枚挟んだ「風車特製カツサンド」。おいしさはもちろん、予想以上のボリュームに満足度大。



環境にも優しい ほっとできる空間

おしゃれな外観は、廃材を再利用。紀州材のテーブルやベンチに囲まれたオープンスペースは、まさに癒やしの空間。

人間味あふれる 仲間も大きな魅力

「自然のエネルギーがおいしさと笑顔を生み出すように」と店名に願いを込め、障がいのある仲間と共に元気よく営業中。野菜やフルーツはもちろん、うどんやオムライスにかけけるケチャップまで、できるだけ地元産を使っています。地域とのつながりを大切に、農家から仕入れたいちごや桃の季節限定スムージーも大人気。仲間とのやり取りを楽しみに訪れる人も多く、交流の場として愛されています。

住 紀の川市平野927
営 9:00～16:30
休 火曜 駐 有
☎0736-75-2255
HP https://socialfirm-mogitate.jp/fu-suya
📷 @fusha_2001



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- フルーツスムージー
- 黒沢牧場のソフトクリーム
- オムライス



採れたての野菜を使った料理は、体にも心にも優しい何よりのご馳走。バイキング形式で60分。作り方も掲示され、自宅で実践することも。



新鮮野菜と果物と 大自然がお出迎え

店内は緑を望むガラス張りの開放的な空間。テラス席も広々と心地よい風が吹き抜け、ピクニック気分を味わえます。

住 紀の川市西野山473
営 平日 11:00～14:00 土・日・祝 11:00～14:30
休 火曜、年末年始 駐 有
☎0736-75-6008
HP https://seishunosato.com
📷 @seisyu_1804
f @道の駅青洲の里-374507449556265



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- 健康おもてなしバイキング
- 日替わり弁当(テイクアウト)

 36 すし和歌
Sushiwaka



店内の水槽で泳いでいたばかりのハモ。その日にシメて最高の状態で提供。湯引きやしゃぶしゃぶなど、旬の味わいで季節を感じるおもてなし。



**気軽に楽しむ和食
オードブルもOK**

家族連れも多く、テーブル席も完備。事前予約でオードブルやお弁当も注文可。要望に応じてくれる気さくさも魅力。

住 紀の川市名手市場51-2
営 17:00～21:00(OS)
休 木曜 **駐** 有
☎0736-75-3551



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- ハモ料理
- にぎり盛り合わせ
- 寄せ鍋等

 37 旨麺酒房 二代目よなきや
Umamensyubou Nidaimeyonakiya



人気の「絶品ホルモンらー麺」(は、みんな大好き醤油豚骨)。他にも味噌豚骨や塩豚骨、鶏ガラも準備。季節ごとの新作らー麺も続々発表中!



**家族みんなが喜ぶ
本格中華で一献**

サイドの名物「石焼ビビンバ」、数量限定「天津飯」、副菜の一押し「鉄板ホルモンチーズフォンデュ」など本格中華で一献も。

**みんなの食べたいに應える
充実のラインナップ**

味においてもサービスにおいても、目指すのは「地域一番店」。そのポリシーを持ち続けて23年、日々おいしいラーメンを仕込んでいます。スープは4種類の豚骨を12時間かけて骨の髄から旨味を引き出し、麺はスープが絡みやすいよう中細を採用。それらにトッピングやアレンジを加えた「らー麺」は30種類以上にも。さらにから揚げや餃子、石焼ビビンバなどみんなの食べたいに應える充実のサイドメニューも必食です。

住 紀の川市藤崎268
営 11:00～14:00(OS13:45)
17:30～21:30(OS21:00)
土日祝日は17:00から営業
休 水曜 **駐** 有
☎0736-75-5788

 @umamensyubou.nidaimeyonakiya
 @yonakiya.yujisuke



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- 餃子
- 石焼ビビンバ
- 鉄板ホルモンチーズフォンデュ

 38 まどか
Madoka



定食はエビフライ、豚しょうが焼き、とんかつ、ハンバーグ。根強いファンがいる「イタリアンスパゲティ」は、卵がうれしい昔ながらの鉄板のせ。



**緑いっぱいの空間
コミックもずらり**

店内はカウンターとテーブル席。中も外も緑でいっぱい。ずらりと並ぶ本棚の漫画に歴史を感じつつも楽しい待ち時間です。

住 紀の川市名手西野290
営 8:00～17:00
休 日曜 **駐** 有
☎0736-75-3595



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- とんかつ定食
- オムライス
- イタリアンスパゲティ

 39 soba&café OCHO
soba&café OCHO



当然、そばの実も全国各地から厳選。そばの旨味や甘味、香りを最大限まで引き出す石臼挽きがこだわり。



**広々とした店内で
美味しいおもてなし**

自宅の1階を改装したお店。店内は広々とテーブル席。手打ちそばに加え、素敵な器もおもてなしのひとつ。

**石臼挽き&手打ちで
そば本来の美味しさを**

一軒家を改装した小さなお店。目印はアーティスティックな看板。店内では石臼挽きの手打ちそばと蕎麦スイーツがいただけます。こだわりを存分に味わうならコースがおすすめ。喉ごしの良い二八そば、香り高い十割そば、水そば、そばがきなど、コース内でさまざまな味わいを楽しむことができます。お出汁たっぷりのだし巻きやプチプチ食感のそばの実鴨雑炊も評判。最後はほっこり、そば湯で。。

住 紀の川市名手市場383-5
営 11:00～売り切れ
休 水・木曜(祝日は営業) **駐** 有
☎0736-60-4904
 @soba.cafe_ochō



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- 蕎麦通コース
- だし巻きランチ
- 鴨汁つけ蕎麦


桃山エリア

春には桃の花の甘い香りに包まれ、一面ピンク色に彩られる様は俗世間を離れた別天地「桃源郷」と称される。この地で栽培される桃は「あら川の桃」ブランドとして全国にその名が知られています。

 41 メゾンフルリール
Maison Fleurir



同店人気の「パン食べ放題ランチコース」は肉、魚、パスタから好きなメインを選んで、パンが食べ放題。ランチコースについてくるミニカヌレも逸品。



**白を基調にした
ヨーロッパアン外観**

白を基調としたヨーロッパアンな外観が目印。紀の川市ならではの季節のフルーツを使ったパンが多数そろいます。

**地元の食材を使った
パンが食べ放題**

東京での修行経験のあるオーナーシェフが作る地元のフルーツや野菜を使ったパンが食べ放題のベーカリーレストラン。菓子パンからハード系のパンがそろい、10種類の小麦粉をブレンドして使い分け作られています。パフェやパンケーキ、ワッフルなどスイーツメニューも充実しており、カフェ使いもできるのもうれしいところ。隣接の販売コーナーでパンの購入も可能。レストランは来店前の予約がオススメです。

住 紀の川市桃山町市場309-2
営 8:00～18:00(パン販売)
※ランチは11:30～13:00/13:15～14:30の二部制
※カフェタイムは11:30～16:30
休 月曜、火曜 ※祝日の場合は営業 **駐** 有
☎0736-66-3233
HP <http://www.boulangerie-fleurir.com>
 @maison.fleurir



おすすめメニュー

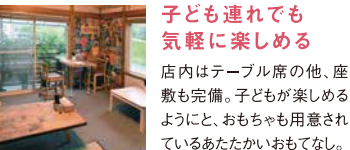
RECOMMEND MENU

- パンケーキ
- ベルギーワッフル
- 季節のフルーツパフェ

 40 ももやまRAGUMAN
Momoyama RAGUMAN



レモンの酸味がさわやかな、「レモンチャーシューらぐまん」。こだわりの国産豚を使用し、創業以来継ぎ足したタレで仕上げるチャーシューは絶品。



**子ども連れでも
気軽に楽しめる**

店内はテーブル席の他、座敷も完備。子どもが楽しめるようにと、おもちゃも用意されているあたたかいおもてなし。

**親子3代に愛される
野菜たっぷりラーメン**

扉を開けると、思わず「ただいま!」と言ってしまいそうな、アットホームなラーメン店。店主夫婦が自宅を改装した店内はどこか懐かしい雰囲気です。白しょうゆのあっさりスープに、炒めた豚肉とたっぷりの白菜が入ったやさしい味のラーメンで、親子3代そろって通う常連も。毎回どれにしようか迷ってしまう、豊富なメニューも魅力。

住 紀の川市桃山町調月92-8
営 平日17:00～21:30
休日11:00～13:30、17:00～21:30
休 月曜、火曜 **駐** 有
☎0736-66-2147
 @raguman611684



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- ミックスらぐまん
- ピリ辛スーパーらぐまん
- チーズカレーらぐまん

 42 あづま寿し
Azumasushi



寿司や天ぷら、煮物など品数が自慢の「寿司ランチ」はこのボリューム。大満足間違いなしの贅沢ランチ。



**ワンコインで具沢山の
日替わり弁当も**

10～12種類のおかずが入った「日替わり弁当」も人気。朝10:00までの予約で当日受け取りも可能。

**創業以来守り続ける
独自製法の絶品寿し**

創業55年を数える老舗すし屋が握るすしはそのシャリに秘密が。宮内庁御用達の寿司米専門店よりすし米を仕入れています。その高級感あふれる寿司米に乗るのは大ぶりに切った新鮮なネタ。老舗の技が光るすしを提供してくれます。すし他にそばやうどん、天ぷらなどの和食メニューも。会席料理や宴会、幕の内弁当の注文も可能。

住 紀の川市桃山町元292-8
営 10:00～21:00
休 不定休 **駐** 有
☎0736-66-0271



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- 冷そうめんorうどん・にぎり付
- 天ざる
- 刺身定食

43 とう とう あん 藤桃庵
Toutouan



桃の果肉がゴロゴロと入った「桃みるく」はぜひ食べたい!!
「藤桃庵フロート(2カシャ)」もオススメ!!



**年中通じて
ジェラートを**
ジェラートは2ジェラから4ジェラまでの3種類。

**素材丸ごと味わえる
ジェラートやパフェを**

桃農園が営むジェラート店で、本物の素材を使った自然の香りを味わおう。看板メニューの「桃みるく」をはじめ、季節ごとに和歌山産いちごブランドのまりひめや、マンダリン、栗やちぢみほうれんそうなどのジェラートがずらりショーケースに。また旬のジェラートとフルーツをたっぷり盛り込んだパフェも人気。目の前に現れるとそのサイズ感に圧倒されます。映える写真は旬の間にアップを♪

住 紀の川市桃山町元135-1
営 10:00～17:00
休 水曜 **駐** 有
☎ 0736-67-6216
HP <https://www.toutouan.biz/>
IG @toutouan **F** @yabumotohatasita
X @mG9HFPXsqkvvcwvG



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- 桃みるく
- 旬のパフェ

44

会席料理 ねごろ (根来商店)
Kaiseikiryouri Negoro



直接市場から仕入れる約10種以上の魚介類が大量に盛られます。鮮度にこだわり、おいしい魚を食べてもらいたいからと、ランチタイムは「お刺身ランチ」(写真)のみで勝負。



**ランチは2人から
OKです**
その他仕出し、会席料理。松花堂は、水曜日が定休日。詳しくは電話にてご確認ください。

**組数限定の
絶品ランチ**

長年、食料品や仕出し店として親しまれている根来商店。和食の職人が織りなす鮮やかなお造りを、醤油はもちろん、塩・ボン酢・梅しそや、イタリア仕込みのジュレをつけて飽きることなくいただけます。前菜は一口サイズの創作料理、デザート、コーヒーと納得のボリューム。家族や親しい仲間と雰囲気ごと楽しみたい。

住 紀の川市桃山町神田179
営 12:00～21:00
休 水曜 **駐** 有
☎ 0736-66-0101



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- お刺身ランチ
- 幕ノ内弁当
- 会席(昼・夜)

Kishigawa

貴志川エリア



JR和歌山駅から貴志駅を結ぶローカル線・貴志川線。終点の貴志駅で出迎えてくれるのは世界的に有名な駅長ねこ。たま電車、いちご電車、梅干し電車などユニークな電車に乗って貴志川町へ。



46 ワインダイニング CAMP78
Wine dining CAMP78



ホタテのオイル漬けやトリハム、フルーツのカプレーゼなど9～11種が詰まった「前菜盛り合わせ」。



**宵のふらり飲みも
楽しめます♪**
日曜は早めオープンなため明るいうちの「軽く一杯」も最高。気候のよい時はテラス席もおすすめです。

**ワイン×絶品料理
これぞ至福の週末♥**

週末の夕暮れ、解放感とともにふらりと訪れたいのがこちら。ソムリエセレクトのこだわりワインに生クラフトビール、そして地元の野菜やフルーツをふんだんに使ったフードメニューは季節ごとにラインナップが変わり、どれもこだわりのドリンクと相性抜群です。ワインだけでなくハンドドリップのコーヒー、ノンアルのドリンクも充実し、どんな気分にもぴったりハマるのもまた心憎い。

住 紀の川市貴志川町長原102-2
営 土曜18:00～23:00、日曜17:00～21:00
休 月～金曜 **駐** 有
☎ 0736-64-2670
HP <http://www.eonet.ne.jp/~camp78/>
IG @camp78_kishigawa
F @CAMP78-102986531115991



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- 豚肩ロース肉低温調理
- 旬魚のカルパッチョ
- アヒージョ(バゲット付)

45

お好み焼き 子子
Okonomiyaki Nene



えび、いか、すじが入った看板メニュー「ねね焼き」に、さらにチーズが加わった「ねねチーズ」。



**自家製マヨネーズ
もまた絶妙**
広い鉄板で女将が練り広げる鉄板ショーを眺めるのもまた楽しく、香ばしい匂いにお腹の虫が大合唱!

**親子孫3代が通う
愛すべき“鉄板”店**

鍵を握るのは桃山けんか地鶏のガラをじっくりと炊き、丁寧にアクをすくった極上スープ。生地に練り込むことでお好み焼きが独特の旨味をまとい、子どもにも大人にも愛される味わいに。そんなお好み焼き屋さんのもう一つの密かな人気は「らーめん」。同じ地鶏スープを使ったダシの濃厚で澄んだ味わいは飲み干したくなる旨さ。どちらも味わうならお好み焼きからの締めらーめんがおすすめです。

住 紀の川市貴志川町丸栖90
営 11:00～20:00
休 不定休 **駐** 有
☎ 0736-64-6835



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- やきそばトリプル(そば玉3個)
- らーめん
- ミックスそばめし



47 ちゃあちゃんかふえ
Chaachan Cafe



ダントツ人気の「週替りランチ」は、メインに野菜中心のおかず5品とサラダが1プレートにぎゅー!



**まさかの価格で
食後まで大満足**
食後のケーキセットは本日のケーキとちゃあちゃん特製のプリンにドリンクが付いてプラス200円と破格!

**おいしさの秘密は
たっぷりの愛情♥**

スタッフが育てる朝採れの野菜をはじめ、旬をたっぷり味わえる手作りのランチと種類豊富なオムライスが2枚看板。季節のフルーツを使ったスイーツやドリンクなどカフェタイムも色々なメニューが楽しめます。ちゃあちゃん(お母さん)の店名どおり、愛情たっぷりのおもてなしにほっこりすること間違いなし。

住 紀の川市貴志川町長原102-2
営 11:00～16:00(LO15:30)
休 月曜、第1・3日曜、第2・4火曜 **駐** 有
☎ 0736-60-2952
IG @reoanzu123



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- 焼肉丼
- ビーフシチューオムライスセット
- タコライス

**＼WebでもCheck!／
ガイドブックに
載ってない
お店も紹介!!**

エリアで探す
キーワードで探す
ジャンルで探す



Instagram・LINEも♪

ガイドブックに載っていないお店の紹介や
お得情報も配信中!!
紀ノ川飯公式Instagramと
紀ノ川市公式LINEもよろしくお願いします!



Instagram



紀の川市
公式LINE

**紀の川飯ホームページは
左記QRコードから!!**

紀の川飯賛同店募集中

48 中華料理 浩

Chuukaryouri Hiro



ピリリとした辛さが食べ進めるほどに後をひく「黒胡麻担々麺」。濃厚さと爽快感が抜群の逸品!



いろんなシーンで訪れたい店

職人気質のオーナーが作る絶品中華に、カウンターとテーブルで10席のサイズ感の「ちょうどよさ」が魅力。

つい食べたくなる 魅惑の町中華

町中華らしいチャーハンや餃子、唐揚げ、ラーメンといった定番メニューもあれば、本格派の黒酢の酢豚や四川系の担々麺があったりと振幅の広い中華料理店。お昼にはお得なセットがあり、ガッツリ食べたい派にもうれしいボリューム。夜はビールや冷酒と一緒に、昼夜それぞれの楽しみ方ができます。食後におすすめの「手作り杏仁豆腐」はない日もあるので、出会えたらぜひオーダーを。

住 紀の川市貴志川町長原101-3
営 11:30～14:30
17:30～21:00
休 木曜、第3水曜 **駐** 有
☎0736-60-3898



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- 台湾ラーメン
- 黒酢の酢豚
- ラーメンセット(小)

50 豆日和 COFFEE ROASTER

Mamebiyori Coffee roaster



珈琲(H-I)は店内飲食・テイクアウトも可能。味が気に入ったら豆を購入し、自宅や職場、キャンプで楽しむのもおすすめ。



量売り珈琲豆は 手土産にも最適

人気の豆は午前中には売り切れになるほど。店主とコーヒー談議に花を咲かせるのも楽しい。

珈琲アロマに癒され ホッとするひととき

季節のブレンドやスペシャルティコーヒーなど、12種類以上のコーヒー豆を店頭にご用意しております。お好みに合わせてコーヒー豆を選んで頂き、ハンドドリップで1杯ずつお淹れ致します。100g単位で量り売りしていますので、気に入ったら是非、ご購入下さいませ。ホットコーヒー、アイスコーヒー以外に、自家製レモネードや和紅茶などもございます。夏限定メニューもありますので、是非お立ち寄り下さいませ。

住 紀の川市貴志川町長原132-1
営 10:30～18:30
休 火・水・第2土・日 **駐** 有
☎0736-67-8150
@mamebiyori_
@manebiyori.CoffeeRoaster



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- コーヒー(H-I)
- 自家製レモネード
- 焙煎コーヒー豆100g

49 マテリアルベース和歌山 café 風ノ森

Material Base Wakayama café Kazenomori



「チキンの塩麹焼きと4つの小鉢」は、同店一番の人気メニュー。たっぷりの野菜も嬉しい。その他、ランチはカレーやオムライスも。



冒険心くすぐる 複合施設

今もなお、改装を続けているという敷地内には「誰もが楽しめるおもしろい場所にしたい」というオーナーの意向でシェアハウスやドッグラン、レンタルスペースも。

懐かしくて新しい空間で ゆっくりと食べて遊んで!

古民家を1年半かけて改装したカフェ。外観はカラフルなタイルがパッチワークのように見え、室内はレトロな欄間やガラスブロックが印象的な空間です。ランチは人気の自家製塩麹に一晚漬け込んだチキンをジューシーに焼き上げた「塩麹焼き」を筆頭に4種類がスタンバイ。カフェタイムやランチ後のデザートは弾力を楽しめる「昭和プリン」、濃厚さがプラスされた「平成プリン」の食べ比べを。

住 紀の川市貴志川町長山275
営 11:00～17:00 ※ランチは11:00～14:30
休 不定休 **駐** 有
☎0736-60-6570
@cafe.kazenomori



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- チキンの塩麹焼きと4つの小鉢
～ご飯・味噌汁・サラダセット～
- チョコ・テリーヌ
- プリン

51 うてび Utebi



お昼は旬を取り入れた「季節のランチ」に定食、麺類など種類も豊富。器や食材からも季節を楽しめます。



仕出しも宴会も お任せを

幕の内懐石やお寿司など、多彩にそろった仕出しも好評。宴会は料理は予算に合わせて4人から予約できます。

世代を問わない 愛され和食料理店

創業約50年の趣を感じるカウンターと座敷の落ち着いた佇まいは、ゆったりと食事したい時にぴったり。かと思えば100人規模の宴会も可能と、さまざまなシーンで訪れやすいお店です。四季折々の食材を使った繊細で美しい料理の中にはご主人のこだわりが随所に。もとは先代が営んでいた小さな食堂だったそうで、当時から人気だった「中華そば」は今も多くの人から根強く愛されています。

住 紀の川市貴志川町長山277-47
営 11:00～14:00
17:00～19:00(要予約)
休 水曜 **駐** 有
☎0736-64-2220
@susiutebi



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- うてびランチ
- 幕ノ内定食
- うどん定食A

52 821cafe honey

821cafe honey



どのメニューもSNSにアップしたくなる可愛いしずくメニューに「821」が付いたものは、ハチミツがトッピングされた同店オリジナル。



地元のハチミツで 甘いひとときを♪

韓国が好きで何度も足を運び念願のカフェをオープン。白を基調にパールカラーのピンクをアクセントに韓国らしさを演出。

ハチミツメニューが人気 キュートな韓国っぽカフェ

貴志駅に近いことから、地元の人はもちろん国内外の観光客にも人気のカフェ。店名の821は、ハチミツのhoneyに由来。それも紀の川市産のハチミツを使用したこだわりメニューが多数スタンバイ。プルプル揺れるビジュアルが可愛いネコプリンがオーダー必須。季節ごとにメニューが追加されるのも楽しみのひとつ。メニューは全てテイクアウトができ、店先で注文、受け取り可能。テラス席でゆっくりと楽しむもよし、街歩きのお供にもピッタリ。

住 紀の川市貴志川町神戸712-1
営 10:00～17:00
休 水曜 **駐** 有
予約はインスタのDMで
@cafe_821desu



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- ネコプリン
- ハニーソフト
- ヤンニョムコッペ

53 貴志駅 たまカフェ

Kishieki Tamacafe



ホットキャットはタルタルソースの「プレーン」とサルサソースの「スパイシー」と2つの味が楽しめる、ドリンクとのセットもあり。



ドリンクにも にゃんこを発見♥

にゃんこのジェラートが浮かぶ「オレンジフロート」(600円)ほか、ドリンクメニューは豊富に揃います。

空間までかわいい 猫推しの聖地

猫の形の駅舎の中にあるのは、内装も椅子も猫モチーフのキュートなカフェ。メニューにも肉球や猫耳があらわれたりと、猫好きにはたまらない要素がぎっしり! ホットドッグならぬ「ホットキャット」は魚肉ソーセージとチーズがパンに挟まった子どもにも人気の一品。店内には駅長たまのグッズコーナーもあり「ジェラートサンド」に使われるたまニタマせんべいもお土産にも買って帰れます。

住 貴志駅構内
営 10:00～16:00
休 無休 ※メンテナンス休業あり **駐** 無
☎073-478-0110
HP <https://www.wakayama-dentetsu.co.jp/>



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- ジェラート
- たまのサンデー
- ホットキャットセット

54 カフェしおん

Cafe Shion



「日替わりランチ」は野菜を使った小鉢や季節のフルーツが付いたおいしさ&栄養抜群の一品です。



フラベチーノは テイクアウトも◎

テイクアウトもできる「抹茶フラベチーノ」。フラベチーノはその他チョコレート、キャラメル味も。

体が喜ぶランチ& カフェタイムを

もともと自然食品のお店で販売した野菜たっぷりのお弁当を店内でも食べたいというリクエストから生まれたカフェ。使うのは自然の中で育まれた野菜や自家製の調味料とあって、素材の味がいきいきと感じられる料理ばかり。中でも「幸せプリン」は年齢性別を問わず人気のスイーツ。食べた人の笑顔を思っ作られたというプリンは、ひと匙食べると名前どおり幸せな笑みがこぼれます。

住 紀の川市貴志川町神戸802
営 9:00～17:00 **駐** 有
休 火曜日(祝日の場合は翌水曜日休業)
☎0736-64-2315
HP <https://sion77.com/>



おすすめメニュー

RECOMMEND MENU

- 幸せプリン
- ケーキ
- 旬のフルーツジュース

＼WebでもCheck!／
**ガイドブックに
載ってない
お店も紹介!!**

**エリア
で探す**

**キーワード
で探す**

**ジャンル
で探す**



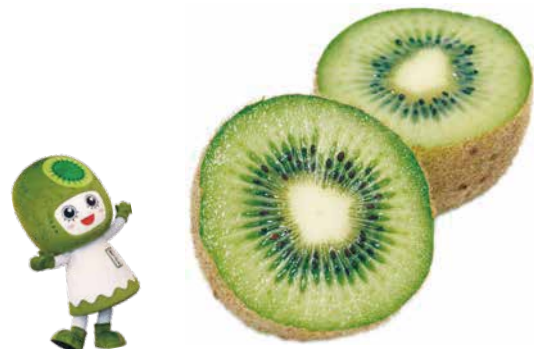
紀の川飯賛同店募集中

紀の川 フルーツ日和

温暖な気候と、紀の川市がもたらす肥沃な土壌。
紀の川市は全国有数のフルーツ王国。
お気に入りのフルーツ娘にぜひ会いに来てください。

フルーツカレンダー

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
桃						🍑	🍑	🍑				
柿									🍊	🍊	🍊	
みかん									🍊	🍊	🍊	
キウイ	🥝	🥝	🥝	🥝								
ぶどう							🍇	🍇	🍇	🍇		
梅						🍵						
いちじく								🍌	🍌	🍌		
はっさく	🍊	🍊	🍊	🍊								🍊
いちご	🍓	🍓	🍓	🍓	🍓							



キウイ 旬:1～4月

紀の川市のキウイは生産量全国3位！
酸味と甘みのバランスが良く、
さわやかな風味が特徴です。



いちご 旬:1～3月

紀の川市で主に栽培されている
「まりひめ」は和歌山県オリジナル品種。
甘みが強く程よい酸味でジューシーです。



いちじく 旬:7～10月

紀の川市のいちじくは生産量全国1位！
甘みが強く、ジャムやケーキなど
様々なスイーツに使用されています。



もも 旬:6～8月

紀の川市のももは産出額全国3位！
桃山地区の「あら川の桃」は、
全国的にも有名です。



はっさく 旬:12～3月

紀の川市のはっさくは生産量全国1位！
甘み、酸味、苦みのバランスが良く
高い評価を受けています。



かき 旬:9～11月

紀の川市のかきは生産量全国3位！
「紀の川柿」は糖度が高く
果肉に黒いゴマ（斑点）が入るのが特徴です。

きのかわ
ええもん
いっぱい



心あたたかな生産者さんが育てた、
紀の川市自慢の返礼品をぜひご賞味ください。

皆さんからいただいた寄付金は、奨学金返還支援や若者住宅取得支援など、若者世代が住みたい・住み続けたいと思っていたことを目的としています。皆様からの寄付金で、今日も紀の川市に笑顔が生まれています。

寄付金で若者支援

紀の川市の中心を流れる「級河川」紀の川は、栄養たっぷりの農産物を1年通じて育みます。特に、トップブランド「あら川の桃」をはじめ、いちじく、柿、いちご、キウイフルーツ、はっさくなど果物の生産量・品質は日本でもトップクラス！自慢の逸品です。

温暖な気候と
豊かな水の恵み

住いも♡甘いも
紀の川市

和歌山県紀の川市ふるさと納税

紀の川市役所 地域創生課

〒649-6492

和歌山県紀の川市西大井338番地

TEL.0736-77-2511

紀の川市 ふるさと納税

検索





紀の川飯ガイドブックのInstagram @kinokawa_meshi
ハッシュタグ#紀の川飯 でみんなで盛り上げよう！
お得な情報配信中！紀の川市公式LINEもチェック！



ホームページ



Instagram



紀の川市
公式LINE