



牡蠣山(10個)
2948円
ぶりぶり甘くて大きな生牡蠣が一年中楽しめる

新・函館市場 本店
●しん・はこだていちば ほんてん

牡蠣や帆立がぎっしり詰まった生け簀から水揚げする活貝や、新鮮とれびちの魚介を調理。北海道を中心に、全国の最も旬な産地から仕入れるので、鮮度のよさはピカイチ。土・日曜ランチのマグロ食べ放題1430円も大人気。

函館山 2530円
マグロやサーモン、タコなど、その日におすすめの新鮮な刺身が7種味わえる。コストパフォーマンス抜群の盛り合わせ



●イカ釣り船のランプなど漁港の雰囲気たっぷり
●水産卸をしていた工場を改装した大きな空間

炭火焼肉 戸田一ホルモン

●すみびやきにくとだいちほるもん
10年以上続く人気焼肉店で、甘く上質な脂で知られるブランド牛「伊万里牛」のホルモンや希少部位が味わえる。七輪の強火で焼くから、肉はカリッと香ばしく、ジューシーな焼き上がり。ホルモンは辛みそか塩が選べる。

●戸田市本町2-15-1 エステート大栄2階
●JR戸田公園駅から徒歩3分 ●17~23時 ●月曜 ●3台

焼きしゃぶ 1518円
伊万里牛の希少部位「サブトン」。おろしポン酢で赤身の滋味を堪能

ホルモン 748円
上質で新鮮な伊万里牛のホルモンは、脂に甘みがあってくどくなく、歯切れのよさも感動的



●七輪を囲んでみんなでわいわい楽しもう

地鶏串焼 たけぐし 戸田公園店
●じどりくしやき たけぐし とだこうえんてん

☎ 048-287-9276
MAP P22E4

蕨の人気焼鳥店が2号店を2018年にオープン。朝締め肉のみを使うから、特に鮮度がものをいうレバーやハツなど内臓類の旨さが光る。串焼きのトッピングが凝っていてフォトジェニック。冬はもつ鍋3036円もおすすめ。

●戸田市本町4-8-11 ●JR戸田公園駅から徒歩5分 ●17時30分~24時 ●無休 ●なし



●オープンキッチンのモダンなカウンター席



●粋な店構え。平日でもほぼ満席の繁盛店

ひな肉/白レバー塩わさび/せせり 各275円(1串)
手前から、大根おろしと味噌、生柚子をすりおろしたひな肉。とろける白レバー(数量限定)。どっさりネギが在巻のせせり(数量限定)



●本店でみっちり焼き方を修業したスタッフの加藤和輝さん

著名人も訪れる焼鳥の人気店
鮮度とトッピングに自信あり!

あんかけチャーハン 924円
ふわふわに泡立てた卵白に鶏スープを合わせた、珍しい真っ白のあんをかけたオリジナルチャーハン。あっさり薄味で舌に優しい

空心菜の新芽の炒め 539円
柔らかくてシャキシャキの食感を楽しもう

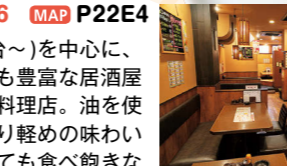


中華旬菜酒家 ほんぼん
●ちゅうかしゅんさいしゅか ほんぼん

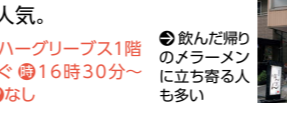
☎ 048-442-1326 MAP P22E4

小皿料理(300円台~)を中心に、女性好みのサワーも豊富な居酒屋感覚で使える中国料理店。油を使わず、あっさり軽めの味わいで、たくさん食べても食べ飽きない。柔らかな蒸し鶏と塩スープの鶏肉そば792円も人気。

●戸田市本町4-14-14ハーブリース1階
●JR戸田公園駅から徒歩すぐ ●16時30分~24時30分 ●不定休 ●なし



●小上がりの座敷やカウンター席も



●飲んだ帰りのラーメンに立ち寄り人も多い



D.O.C 1880円
水牛のモッツアレラチーズにチェリートマトなど厳選食材を使ったリッチなマルゲリタ。香ばしくてもちもちの生地が本格的!

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 1980円
とろりとコクがあり美味

ピザ職人でオーナーシェフの六本木雅晴さん

Pizzeria Ohsaki 本店
●ぴつえりあ おおさき ほんてん

☎ 048-446-0300
MAP P22E3

埼玉県初の「真のナポリピッツァ認定店」で東京や遠方から訪れるファンも少なくない。カップルからファミリーまで客層も幅広く、イタリアの本格的な味をカジュアルに楽しめる。埼玉県産の野菜も積極的に使っている。

●戸田市下戸田2-24-23 ●JR戸田駅から徒歩15分 ●11時~14時30分LO(土・日曜~15時LO)、17時30分~21時LO ●月曜、第1火曜 ●16台 (禁煙)



●緑に囲まれた一軒家。テラス席はワンちゃんもOK



●ナポリの下町をイメージした開放的な空間

ナポリの味と雰囲気
満喫できる人気店

戸田

必食グルメ・スポット

わざわざ遠くからも人々が訪れる名店から、毎日のように通いたくなるアットホームな店まで、戸田をおいしく盛り上げるグルメスポットを厳選してご紹介!

一度は行きたい!
何度でも行きたい!



自家製 肉のテリーヌ 825円
洋酒やハーブが香る



鴨のコンフィ 1430円
低温でじっくり煮込んだ鴨肉を、赤ワインソースで仕上げたスペシャリテ。お箸で食べられるほど柔らかく、素揚げした野菜と味わって

三笠会館など名店で腕を磨いた杉本文雄さん

ベテランの味を肩ひじ張らず、
デイリー使いできるフレンチ

Le copain
●る こぼん

☎ 048-299-6534 MAP P22D4

35年以上のキャリアを持つベテランシェフが腕をふるう住宅街のフレンチ。野菜をたっぷり使った彩りの良い皿は奇をてらわず、シンプルに美味しいものばかり。日替わりの黒板メニューも多く、いつ訪れても飽きさせない。

●戸田市新街1003 ●JR戸田駅から徒歩10分 ●11時30分~14時LO、18時~22時LO ●火曜、第1・3水曜 ●なし (禁煙)



●カウンター席のほか座敷もあってお子様もOK



●フランスのトリコロールの旗が目印



●すらりとワインが並ぶ店内。奥に個室もあり



●駅のすぐ目の前、ふらっと立ち寄れる雰囲気

ワイン食堂 マルニーナ
●わいんしょくどう まるにーな

☎ 048-430-7077
MAP P22D2

昼は生パスタのランチ、午後はカフェ、夜はカジュアルなワイン酒場と、いろいろな時間帯で利用できるイタリア料理店。お酒のすすむメニューも豊富で、一人でも入りやすく、女子会やママ会などの集まりにも重宝しそう。

●戸田市新街2200-2渡邊第2ビル1階 ●JR北戸田駅から徒歩すぐ ●11時30分~24時(土・日曜、祝日17時~) ●無休 ●なし (禁煙)



ハモンセラノ(S) 748円
ワインのおつまみに人気



揚げナスとモッツアレラのミートソース 1298円
ミートたっぷりのソースともちもちの生パスタが食べ応え抜群! 生パスタ特有の弾力、食感にクセになりそう