

20時以降も営業している市内のお店を一挙紹介!



鳴門には
豊富な海の幸・山の幸が
いっぱい!!
美味しいお酒と
楽しい会話で
あなただけの夜の時間が
始まります

なみよみたん

鳴門市観光振興課

〒772-8501
徳島県鳴門市撫養町南浜字東浜170
TEL: 088-684-1157
FAX: 088-684-1339

バー、居酒屋
和洋食、粉もの
焼肉、夜カフェ
銭湯など

54
総数
店



豊かな自然に恵まれ、海の幸・山の幸が豊富に揃う四国・徳島県。
その中でも鳴門市は瀬戸内海、紀伊水道、鳴門海峡をのぞみ豊富な
食材の宝庫として四国の玄関口を支えてきました。歴史ある蔵元も
あり、うまい酒と料理を振る舞う夜のお店が市内には多数あります。
今宵、自分だけの“夜”を探しに。ほろ酔い気分で探検しませんか。

なぬじよふたん 鳴門夜探

目 次

01 BAR	6
02 居酒屋	7
03 和食	12
04 粉もの	16
05 焼肉	17
06 その他	18
07 お風呂	23



なぬじよふたん

夜探 各アイコンの説明

- … サイト
- … facebook
- … X
- … Instagram
- … 住 所
- … 営業時間
- … 定休日
- … 席数(カウンター、テーブル、座敷等の総数)
- … 駐車場
- … 電話番号

※本冊子に記載されている情報は取材時のものです。※表示は税込金額です。
※掲載店の営業形態や営業日時が事前に告知なく変更される場合があります。
※本冊子の記事・写真等の無断転載を固く禁じます。



食材の宝庫、鳴門

鳴門は海に近く、世界最大級の渦潮が発生する鳴門海峡が育む多種多様な魚介類や、肥沃な土壌で育てられる野菜・果物などが勢揃いしています。



なると金時

ホクホクとした食感と、深みのある甘さが人気のブランド。焼き芋・天ぷら・大学芋など、おかげで食べてもおやつに使ってもおいしさ無限大。

これ
知つどるで?
いももち

なると金時ともち粉を混ぜ合わせてふかし、あんを包んだ郷土料理。素朴な優しい甘さ。

これ
知つどるで?
すだち

爽やかな香りと凜とした強い酸味が特徴。刺身に絞ってかけたり徳島の食に欠かせない。

すだちぶり

徳島県産のすだちの果皮を餌に混ぜて育つブランド魚。さっぱりとした風味と引き締まった身、きめ細やかな肉質が特長。

おいしく食べて飲んだ後は運転のプロに任せて帰りましょう

運転代行

鳴門運転代行

美味しいお酒を飲んだ後の車の運転は代行におまかせ!! 営業時間外でも前日ならご予約OK。

⌚ 平日 18:00~深夜3:00
日曜・祝日 18:00~深夜2:00
📞 088-688-2137
📞 088-678-4141
📞 090-3782-6037



鳴門わかめ

激しい潮流で育った鳴門わかめはサッと湯通することでみずみずしい緑色に。肉厚でシコシコした歯応えと海を感じられる豊かな風味が魅力。

これ
知つどるで?
鰯の鰯&骨のコブ

「鰯の鰯」は胸びれとえらの間付近にある骨。真鰯のものが最も形が美しいそう。「鳴門骨」と呼ばれるコブは渦潮に揉まれて育った証拠。

鳴門鰯

鳴門海峡の速い潮流に揉まれることで身が引き締まる。上品な甘味とコリコリの食感、華やかな見た目に誰しもが笑顔になれるはず。地域限定のブランド鰯もある。



ほかにもいろいろ



れんこん



だいこん



鳴門らっきょ



なし

タクシー

鳴門第一タクシー(有)

📍 鳴門市撫養町南浜字東浜512
📞 088-685-5555
📞 0120-196-196

徳島第一交通(株) 鳴門営業所

📍 鳴門市撫養町立岩字元地301
📞 088-685-7777

(有)えびす 鳴門観光タクシー

📍 鳴門市瀬戸町明神字板屋島60-3
📞 088-685-9999
📞 0120-055-025

豊富なお酒と絶品料理
お気に入りの一杯を見つけよう
Cafe&Bar CeReZo

撫養町 かふえあんじばー セれぞ

200種類以上の豊富なお酒を取り揃え、日夜たくさん地元民が集う憩いの場。定期的に変わるフードメニューはお酒のアテに相性抜群。県外からの常連客が多いのも頷ける。

- 鳴門市撫養町斎田字大堤228 ホテル フーストシーズン1F
- 18:00~深夜1:00
- 休 日曜、祝日(祝日のない月は日曜とは別に不定休)
- 席 23席 Pあり(5台)
- 088-635-1328



①徳島県の名産・大野海苔をふんだんに使用した「大野のりのクリームパスタ(1,200円)」
②200種類以上あるという酒棚 ③県内外の常連客に加え、ホテルの宿泊客も多数利用している

おでん・串揚げ・鮮魚・一品料理
気付けばお酒も会話も止まらない
來んだら

撫養町 くんだら

外観は店名の書かれた看板のみ。隠れ家のような佇まいだが、店内に一步踏み入れると一見さんもいつの間にか溶け込んでいるアットホームなお店。名物のおでんと串揚げは盛り合わせがお得!

- 鳴門市撫養町斎田字大堤176-101
- 18:00~22:30(L.O22:00)
- 休 水曜
- 席 9席 Pなし
- 050-8888-1333



①食材はどれも地産地消で内容は毎日異なる ②予約不可のため、来店前に問い合わせを ③香り高い出汁がたっぷり染み込んだ「おでん盛5種(780円)」。具材は注文してからのお楽しみ

貴方好みのドリンクを片手に
特別な時間で乾杯!!

Bar Eagle

撫養町 ぱー いーぐる

“当たり前の日常に少し特別な非日常”が楽しめる空間。生フルーツを使ったカクテルは一口飲むと不思議と「もう一杯」と飲みたくなる。他にもウイスキーなど多種多様に取り揃える。

- 鳴門市撫養町小桑島字 前浜273-3 2F
- 21:00~深夜4:00
- 休 火曜
- 席 35席 Pあり(共用12台)
- 080-2987-3067



①生フルーツを使った「フレッシュフルーツカクテル(900円~)」は映え間違い無し!性別・年齢を問わずオススメ(ノンアルコールも可)
②非日常感を演出するレイアウト

味と雰囲気を求めるまた来たくなる
旬と地のものが楽しめる老舗
すみ寿

撫養町 すみじゅ

鳴門ならココ、と県外リピーターも足繁く通う老舗。食材にこだわった幅広い日替わりメニューが魅力。王道の焼き鳥、こだわりのお好み焼きも見逃せない。早い時間帯から開いている点も嬉しい。

- 鳴門市撫養町斎田字大堤187
- 15:00~22:00
- 休 水曜
- 席 15席 Pあり(3台)
- 088-686-9441



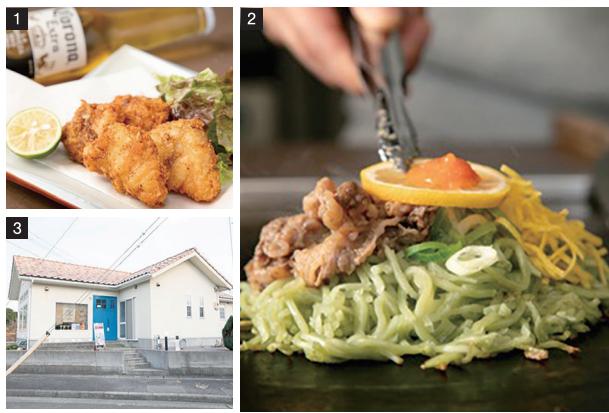
①秘伝のタレが處になる焼き鳥「はさみ(1本150円)」は定番人気 ②お客様同士がすぐに意気投合できる家庭的な空間 ③雰囲気満点の赤提灯を自印に今宵も集まる

一人でもふらっと入れる
カジュアルなバー
LIL BASE

鳴門町 りる べーす

鳴門・下関の海産物を鉄板で調理して提供。山口のお酒「瀬祭」や鳴門わかめとふぐ皮のポン酢など、両県の旨いものが集う。リクエストがあれば仕入れにあつたお酒や料理も可能な限り対応。

- 鳴門市鳴門町高島字竹島434
- 18:00~深夜0:00
- 休 不定期
- 席 20席 Pあり(4台)
- 090-1337-9922



①サクサクの衣の中はふんわりとしたふぐ。「ふくのからあげ(900円)」はすだちを絞って
②山口名物「瓦そば(900円)」を鉄板で提供するのがLIL BASE流 ③高島唯一のダイニングバー

鳴門のうまいものが勢揃い
美味しく楽しく酔っっちゃおう
海の台所 粋醉

撫養町 うみのだいどころ すいすい

2024年5月で26周年を迎える。「カルバッチョ(900円)」など新鮮な魚をリーズナブルに食べられるとあって、古くからの県外リピーターも多い。アットホームな居心地の良さについて長居したくなる。

- 鳴門市撫養町斎田字大堤196
- 17:30~22:30(L.O22:00)
- 休 不定期
- 席 15席 Pあり(3台)
- 088-685-5272

※事前の電話予約がおすすめ



①「新鮮魚介類の造り 盛り合わせ(1,500円)」。華やかな盛り付けは見た目から大満足
②昔からのアットホームな店内に初めてでも落ち着けそう

ゆっくりとした時間を過ごすのに
ピッタリのお店

Dining Bar 灯

撫養町 だいにんぐばー あかり

店名の通り、心に灯がともったような
ほっと和む気持ちになれるお店。ジュー
シーでスパイシーなローストビーフや、
サラダ・ピザなどのフード類も充実して
いるので美味しいお酒が進むはず。

- ① 鳴門市撫養町斎田字大堤264
- ② 平日・日曜・祝日は18:00~22:00
土曜は18:00~深夜0:00
(L.O22:00料理、23:00ドリンク)
- 休 月曜、第1・4日曜
- 席 30席 Pあり(6台)
- TEL 090-3183-1709



①切り口からも肉の旨みが伝わ
る「ローストビーフ(968円)」
はお客さんからも高評価を受
ける一品 ②ドアを開け団欒の
時間へと誘われよう

赤提灯の灯りに映える“一藤”
愛情込めた料理は沁みる美味さ

一藤

撫養町 いちふじ

実家に戻ったような家庭的な居心地の
なか、店主が産地や素材にこだわって
作る逸品が魅力。アットホームな店内で
店主自慢の料理の腕に酔いしれよう。
手書きのメニューも立派なアテに。

- ① 鳴門市撫養町小桑島字前浜102
- ② 16:00~深夜0:00
- 休 不定休
- 席 25席 Pあり(5台)
- TEL 088-684-1839



① ②店は「うずしおふれあい公園」から程なくのところに ③日本三大ブランドの薩摩地鶏を使用した「薩摩地鶏ほんじり(2本/580円)」。プリリとした食感とジューシーさがたまらない

肉料理が食べたい時は
間違いなくココ!

肉問屋じゅわっち

撫養町 にくどんやじゅわっち

店主の兄が経営する牧場から届く牛肉
やホルモン、徳島の地鶏、阿波尾鶏を
土佐飯長炭で豪快に焼き上げる串焼き
が自慢! なると金時に鳴門わかめなど、
地元徳島のうまいものを味わえる。

- ① 鳴門市撫養町斎田字大堤342
- ② 17:00~22:00(L.O21:30)(金・土・
日曜、祝前日は~23:00)(L.O22:30)
- 休 無休
- 席 42席 Pあり(10台)
- TEL 088-683-0830



①熱々の鉄板にのった「無敵のトンテキ(950円)」。目の前でかけるソースがじゅわっと音
を立て、立ち上る蒸気と香りに食欲がそそられる! ② ③ライトアップされた店内と外観

鳴門駅から徒歩約5分
自然と人が集まる温かい空間
たまり場

撫養町 たまりば

鳴門産の牡蠣(時季限定)はぜひ味
わっていただきたい逸品。熟々のうちに
レモンを絞ってほおばるのがオススメ
の食べ方。料理に合うお酒のほかにも、
地元で作られたお酒などが揃う。

- ① 鳴門市撫養町小桑島字前浜54
- ② 18:00~23:00(L.O22:30)
- 休 月曜
- 席 24席 Pあり(8台)
- TEL 088-685-3313



①「炙りしめ鯖(880円)」は脂の乗りと香ばしさがたまらない一品
②一枚板の大きな看板が目印 ③カウンターのほかにも座敷が18席
あり、大人数で賑やかに過ごすこともできる。店名の由来「色々な人
が寄り集まって来てほしい」という願いにピッタリな空間が広がる

落ち着きのある店内で一献
地元民が日常使いする居酒屋

居酒屋 横

撫養町 いさかや かい

常連さんが日常使いするほど、落ち着
いて飲めるお店。シンプルなメニュー構
成ながらも、大将が地場の食材を日々
見極め提供してくれる。時間を忘れてカウ
ンターでゆっくり会話を楽しみたい。

- ① 鳴門市撫養町小桑島字前浜131
- ② 17:00~23:00(L.O22:30)
- 休 火曜
- 席 19席 Pあり(3台)
- TEL 088-684-1740



①美味しい魚をアテにして、酒が自然にすすむこと間違いない! ②大将手作りのシンプルな「だし
巻き卵」でホッと懐かしい気持ちに ③シンプルな入り口を進めば落ち着きのある空間が

職人がまごころ込めてつくる
一期一会のおいしさ
さかなばたけ

撫養町 さかなばたけ

旬の地魚を中心を使った本格的な和食
と、四季折々の和洋折衷の創作料理。
今日一番の素材を使ったオススメのメ
ニューや季節限定メニューなど、訪れる
たびに新しい味と出合える。

- ① 鳴門市撫養町小桑島字前浜265-1
- ② 17:00~23:00(L.O22:30)
- 休 日曜
- 席 60席 Pあり(5台)
- TEL 088-683-0550



①毎朝仕入れる旬の地魚のお刺身が自慢の「刺身盛り合わせ(1,300円)」 ②個室やカウンター
などアットホームな空間が広がる ③鳴門駅から徒歩数分のところに位置する

**厳選された地酒とともに
鶏も魚も味わえる
味どころ 愛鳥**

撫養町 あじどころ あいどり

身が締まり適度な歯ごたえがある徳島県産の地鶏「阿波尾鶏」や魚料理が絶品。「タコの半殺し(1,000円~)」は、絶妙な火加減で仕上げたこだわりの食感を楽しんでいただきたい。

⑨ 鳴門市撫養町小桑島字前浜272
⌚ 17:00~
休 日曜(祝日の場合は翌日が休)
※6名様以上の場合営業可能
席 約40席
P あり
📞 088-686-7067



1 「タコの半殺し(1,000円~)」外側はしっかりと火が通り内側はほんのり生食感 2 「阿波尾鶏のもも焼き(1枚1,650円)」3 地酒も豊富に揃う

**一期一会を大切に
地元民から愛される隠れ家
居酒屋 夢弦**

撫養町 いさかや むげん

店主こだわりの国産鶏は備長炭で焼くことで、表面を炭の香ばしい香りで包み込み、鶏の旨みを閉じ込める。長時間煮込んで作られる自家製タレに潜らせれば食べる手が止まらない。

⑨ 鳴門市撫養町大桑島字北ノ浜735
⌚ 11:30~14:00(月~金のみ)
17:30~深夜0:00(L.O23:30)
休 日曜(月曜が祝日の場合は営業)
席 47席 P あり(10台)
📞 088-685-7430



1 2 アットホームな店内は、仕事帰りにラフッと立ち寄る地元民も数知れず 3 厳選された鶏は薫味と一緒に食べれば「焼き」とはちがう美味しいさが。様々な角度で食材を楽しめるのも魅力だ

**一人呑みから団体・貸切まで
幅広いニーズに応える人気店
居酒屋 大和**

撫養町 いさかや やまと

鳴門で採れる食材に舌鼓を打てると県外客はもちろん、地の食材に慣れ親しんだ地元民も思わず頬が弛む、食材の味を最大限活かした料理が魅力。個室が掘りごたつなのも嬉しい。

⑨ 鳴門市撫養町小桑島字前浜273-4
⌚ 11:30~14:00(L.O13:45)
17:30~深夜0:00
(L.O23:00料理、23:30ドリンク)
休 火曜(祝日の場合は翌日が休)
席 58席 P あり(16台)
📞 088-686-2675



1 鳴門が誇るブランド魚・鳴門鯛も入った「お刺身(上) 盛り合わせ(2,480円)」2 オレンジの外壁がトレードマーク 3 お店はJR鳴門駅の目と鼻の先。交通の便も良い

**魚介がメインの和洋食の料理と
美味しいお酒が集まる店
半ら**

撫養町 ならか

地元の魚を中心に旬を彩る「その日のお造り(800円~)」や「マグロとアボガドタルタルカナッペ」など、地元の食材を贅沢に使う。オーナーが全国から集めた日本酒とも相性バツツチ。

⑨ 鳴門市撫養町南浜字蛭子前東40-1
⌚ 17:00~23:00(L.O22:30)
休 月曜
席 60席 P あり(10台)
📞 088-685-6131



1 「その日のお造り(800円~)」は仕込みに合わせて色々できそう 2 マグロとアボガドをバゲットにのせて 3 古民家を改装した趣のある店構え

**どれをチョイスする?
活魚を自分好みに盛り合わせ!
あじの家**

撫養町 あじのや

新鮮な活魚はもちろん、リピート客の多くが絶賛する「だし巻き」もぜひ楽しんで。いつ来店しても飽きないように、毎日10~15品は新作メニューを入れている。県外観光・ビジネス客も多く、週末は混み合うため予約がオススメ。

⑨ 鳴門市撫養町小桑島字前組132岡ビル
⌚ 17:30~22:30(L.O21:45)
休 日・月曜・祝日
席 24席 P あり(100台以上)
📞 088-686-6077



1 「選べるお造り盛り合わせ(1,400円)」は約12種類の活魚より自分好みで組み合わせられる
2 昔ながらの懐かしい入口 3 半個室で友人・家族とゆったり食事やお酒を楽しめる

**鉄板焼居酒屋の枠を超えた
鮮魚やアラカルトに舌鼓
美波**

撫養町 みなみ

以前は割烹を営んでいた歴史がある同店。鮮魚をはじめとする食材の選別眼や扱いはビカイチ。人気の「ボテサラ」、毎回〆に注文する人が多い名物の「お好み焼き」は必食の価値あり。

⑨ 鳴門市撫養町南浜字東浜253-2
⌚ 18:00~23:00(L.O22:00)
休 日曜、祝日
席 22席 P あり(2台)
📞 088-685-3596



1 サクッとジューシーな「とり天(990円)」2 ブリブリの牡蠣とニンニクの香りが食欲をそそる「かきガーリック炒め(1,300円)」3 割烹を営んでいたかつての趣ある外観は今も健在

和・洋・中の全てを味わえる
“うまい”を引き出す絶品料理
マインド王子
撫養町 まいんどおうじ

注文は卓上の紙に商品名を書いてオーダーする遊び心がたまらない。長年フレンチでシェフを務めたオーナーと息子さんが一から手作りしている料理はどれも絶品。そのこだわりをぜひ味わって。

鳴門市撫養町黒崎字松島439
17:00~深夜0:30L.O
休 火曜
席 30席 Pあり(5台)
088-685-1867



1 「ネギラーメン (680円)」。その名の通り、具材は麺とネギだけの超シンプルな一杯。シャキシャキのネギと鶏ガラ系のスッキリしたスープはリピート必至。お酒の〆にはこれでない絶品ラーメンをぜひ 2 ネギラーメンと肩を並べるマインド王子のダブルエース「クリームコロッケ (750円)」。サクサクの衣を纏った中のクリームはクリーミーでフワフワ。オーロラソースをかけば美味さ倍増! 来店者がおかわり注文するほどの名物商品



1 「串かつの盛り合わせ (7本/660円)」。添えられたキャベツが箸休めとして抜群の働き 2 座席は隣接店舗との共同 3 カウンター席のほか、テーブル席 (10人席) もある



1 人気メニューの「阿波御膳 (3,080円)」。四季とともに移りゆく旬の味をぜひ 2 洗練された真っ白な外観。大きなれんをくぐれば、特別な空間が広がる 3 完全個室のため、家族でくつろいで食事ができる。

愛され続けて半世紀
お酒が進む絶品串かつをぜひ
串かつ 和

大津町 くしかつ かず

店を構えて半世紀。店主や仲の良い常連客たちが創り出すアットホームな雰囲気が長年愛されている証拠。串かつは単品2本200円から。つい「もう一杯!」とお酒が進む串かつと一緒に料理も充実。

鳴門市大津町矢倉字六ノ越62-1
17:00~22:00(L.O21:30)
休 第1・3木曜、大晦日、年始三が日
席 17席 Pあり(20台)
088-685-1703



バリアフリーエレベーター完備
完全個室でゆったりお食事を
和処 とみます

撫養町 なごみどころとみます

地元の食材を使用し、四季の変化と共に季節で変わる旬の味が楽しめる。人気の御膳は品数も豊富なので、思わず目移りしそう。お造りや煮物などの単品メニューを取り揃えている。

鳴門市撫養町斎田字大堤322
11:00~14:00
17:00~21:00(L.O20:30)
休 水曜
席 70席以上(1F、宴会場合合わせて)
Pあり(22台)
088-686-0203



季節の食材を堪能できる
完全予約制の名店

日本料理 永代

撫養町 ほんりょうり えいだい

昼夜完全予約制の日本料理店で出されるのは徳島で収穫される野菜や魚介類を使ったひと手間かけた料理。「お昼限定のミニ会席(4,400円)」など、華やかで丁寧な職人の技が五感をくすぐる。

鳴門市撫養町斎田字東発42-3
12:00~14:00
17:30~22:00
休 月曜
席 最大18席 Pあり(10台)
088-685-6854



1 2 3 器や盛り付けからも季節を感じられる「お昼限定のミニ会席(4,400円)」。料理人のおもてなしの心が、訪れる人の心を楽しませてくれる



昼も夜も特別な空間で食べる
うまい寿司と名酒

寿し辰

撫養町 すしたつ

渦潮に揉まれて力強く育った魚をメインに“おいしい”をお届け。トロカマのタタキ、車海老おどり造り(にぎり)、穴子にぎりなどが人気。気さくな大将をはじめ心地よいおもてなしを提供してくれる。

鳴門市撫養町小桑島字前浜259-2
12:00~14:00(L.O13:30)
17:30~22:00(L.O21:00)
休 不定休 席 最大56席
Pあり(共同駐車場20台、向かいに8台)
088-686-3133



1 「特上にぎり(松)(3,300円)」 2 カウンター、個室、宴会場があるので人数や世代によって利用して 3 純和風の格調高い入り口。のれんをくぐって、とておきの時間をすごそう

和食

落ち着いた空間の店内
自家製蕎麦や魚介を楽しんで
**蕎麦と活魚の店
なるみ丸**

撫養町 そばとかつきよのみせ なるみまる

入り口の大きな生簀では鳴門のブランド鯛「大鳴海鯛」がお出迎え。その身は新鮮で歯応え抜群! そのほかこだわりの自家製蕎麦や旬の食材を落ち着いた空間で満喫しよう。

鳴門市撫養町大桑島字北ノ浜8-2
11:00~14:30(L.O14:00)
17:00~20:30(L.O20:00)
(土・日・祝日は~21:00(L.O20:30))
休 不定休
席 83席 Pあり(176台)
088-676-2671



1 鳴門のブランド魚『大鳴海鯛』を贅沢に味わえる「大鳴海鯛お造り定食(1,680円)」 2 目掘りごたつ、椅子席に加えて宴会もできる座敷を完備。「あらたえの湯」からもそのまま入店OK

専属漁師から買いつけた旬の魚を豪快にいただく

味処 あらし

撫養町 あじどころ あらし

店内の円型水槽に地魚が泳ぐ鳴門の人気活魚料理店。旬の素材を使った天ぷらや刺身の定食・本日おすすめの一品料理など、豊富なメニューに目移りしてしまう。オリジナルの冷酒や焼酎もあり。

① 鳴門市撫養町大桑島字北ノ浜51-1
② 11:00~20:30L.O
③ 水曜(祝日の場合は翌日が休)
席 42席 Pあり(20台)
④ 088-686-0005



①左奥より「鳴門鯛あら煮」、「鳴門鯛皮の唐揚」、「ぶりのかま焼」。※仕入れによりメニューは変更あり ②水槽で泳ぐ旬の魚 ③県外からのお客様も多数行列で並ぶ

学生もこぞって通う
新鮮な魚をリーズナブルに
お食事処 かかし

鳴門町 おしゃくじどころ かかし

近くには鳴門教育大学があり、学生から絶大な人気を誇りつつ、長年通い詰める常連客も数知れず。その日仕入れた新鮮な魚を使ったメニューが豊富にあり、行く度に何を頼むか熟考するはず。

① 鳴門市鳴門町高島字中島645
② 11:30~14:00
16:00~21:00
③ 休 日曜
席 20席 Pあり(3台)
④ 088-687-2128



①昼の定食(640円)。メインの魚料理は10種類程度から選べる。抜群のボリュームに学生からも大人気 ②衣サクサクのフライ ③青と白のコントラストが鮮やかな看板が目印

“もう一杯飲みたい”ときに
おばんざいが楽しめる和風バー

みちくさ

撫養町 みちくさ

定食(要事前予約)をはじめ、おばんざいから本格的な日本料理まで幅広く楽しめる。なかなか手に入らないプレミアムの焼酎など、お酒の種類も数多く取り揃えており、呑兵衛にはたまらない。

① 鳴門市撫養町南浜字東浜516
② 18:00~深夜0:00(金曜・土曜)
③ 日曜 ※月・火・水・木曜は予約のみ
席 17席 Pあり(2台)
④ 088-686-4324



①日本酒に合う料理の数々。熱々のおでん(冬季限定)にお酒がすすむ ②カウンターに並ぶおばんざいは、丁寧な仕込みが特徴 ③木製のカウンターに据りごたつ、和の雰囲気が漂う

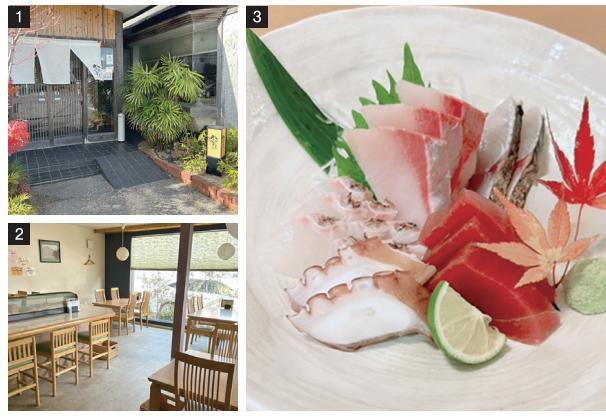
地元の新鮮な素材を
お寿司や一品料理で

鮓よし

大津町 すよし

お寿司のおいしさはもちろん、一品料理の数も豊富に揃っているのでいつ訪れても広い世代で楽しめる。特に阿波牛のタタキ・鶏の唐揚げ・茶碗蒸しはファンも多く、間違いない味。

① 鳴門市大津町吉永宇前ノ越280-1
② 17:30~21:30(L.O21:00)
③ 休 月曜・不定休
席 25席 Pあり(9台)
④ 088-686-1110



①緑鮮やかなお店入り口。ランチタイムも賑わう ②広々とした店内は座敷もある ③「上おつき盛り合わせ(2,200円)」。地元でとれた魚を含めた、新鮮なお刺身を盛り合わせてどうぞ

鮮度抜群の旬の食材を
居心地の良い空間で

にし野

里浦町 にしの

徳島産の活魚や郷土料理をいただける料理屋。鮮度が自慢の食材を使った四季折々の味わいをリーズナブルに楽しめるとあって、おひとり様から家族連れ、団体など大人数まで賑わいをみせる。

① 鳴門市里浦町里浦字花面350-11
② 11:00~13:30、16:00~20:30L.O
③ 月曜(祝日の場合は翌日が休)
席 70席(2Fを含む) Pあり(30台)
④ 088-685-1919



①旬の魚をお刺身でいただく。付け合わせはもちろんすだち ②冬の季節にはふぐちらであたたまって ③お昼も営業しており、定食メニューなどが人気

産地直送、自社養殖ならではの
鮮度の高い魚介が自慢

福丸水産

瀬戸町 ふくまるすいざん

自社で養殖しているカキなどの好きな食材をその場で選び、バーベキューの網にて焼く海産物が絶品。「海鮮焼き(5,000円)」は様々な魚介が盛りだくさん。「天ぷら盛り合わせ定食」などもあり。

①瀬戸町明神字楠谷1-1
② 11:00~20:30(L.O20:00)
③ 月曜、第3火曜
席 80席 Pあり(20台)
④ 088-624-8332



①ホタテをはじめ、好きな食材を選んで、網で跳ねる臨場感が楽しい ②ウチワエビ、ホタテなど新鮮な魚介を召し上がり

地元民に愛されるお好み焼き店
オリジナルメニューの多さも魅力

ニュー白馬

撫養町 にゅーはくば

不思議と懐かしくなる店内とは対照的に
「きのこグラタン焼き」や「ラザニア風お
好み焼き」といった和に洋を掛け合わせ
たオリジナルメニューが人気。もちろん焼
きそばなどの王道メニューも外せない。

- 鳴門市撫養町小桑島字前浜134
- 11:00~14:00
- 17:00~21:00(L.O20:45)
- 休火曜
- 席35席 Pあり(10台)
- 088-686-1156



①大きな観葉植物が目を引く店内。常連から家族連れまで老若男女が訪れる ②創業40年。白馬をあしらった看板が特徴 ③ヘルシーで美味しいと若い女性に入気の「きのこグラタン焼き」(950円)

人気の「すじ焼き」から
お酒のアテまで楽しめる
お好み焼き てん

撫養町 おこのみやき てん

濃いめの甘辛いお好み焼きソースが
鉄板の上でジュワッとした音立てれば、たちまち香ばしい香りが食欲をそそる。
ふわふわの生地の中に柔らかくいじ肉
が入った「すじ焼き」で乾杯!

- 鳴門市撫養町小桑島字前浜252
- 鳴門グランドハイツ1F
- 17:00~深夜0:00(L.O23:00)
- ※売切次第終了
- 休火曜
- 席8席 Pあり(店舗前2台)
- 088-678-4257



①「すじ焼き」(1,280円)は味
がよく染みたし肉・こんにゃく
が入ることでお好み焼きの
美味しさがさらにUP! ②鳴門
駅から徒歩約5分で到着可能
③天井まで広がるメニュー!

ふわとろの絶品たこ焼きで
心も体もぽつかばか
たこ焼き はなちゃん

撫養町 たこやき はなちゃん

出汁の効いた関西風ふわとろ大玉のたこ
焼きが自慢。鳴門駅から徒歩1分なので
汽車の待ち時間に寄っても。アルコールや居酒屋
メニューも充実しているのでちょっと一杯飲むのにも便利。

- 鳴門市撫養町小桑島字前浜261
- 11:30~22:00(L.O21:30)
(日曜・祝日は~20:00)(L.O19:30)
- 休月曜・火曜不定休
- 席11席 Pなし
- 088-671-3060



①「鶏ハラミ炭焼き(500円)」でお酒がすすむ ②鳴
門駅目の前 ③たこ焼き、アルコール1杯、一品がつい
てお得な「寄り道セット(1,200円)」がおすすめ

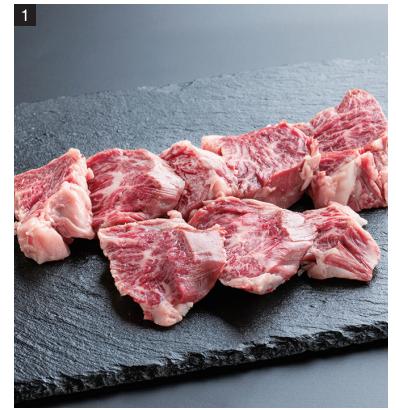
A5・A4等級の高品質のお肉を
リーズナブルな価格で

焼肉 なるみや

撫養町 やきにくなるみや

取り扱うのは国産黒毛和牛や徳島のブランド牛「すだち牛」。どちらもA5・A4等級の上質な肉をリーズナブルな価格で味わえる秘密は精肉店直営ということ。噛むほどに溢れる肉の旨みを体感しよう。

- 鳴門市撫養町斎田字大堤65-14
- 17:00~20:30
- ※売り切れ次第終了
- 休日曜
- 席30席(2Fを含む) Pあり(3台)
- 088-685-2911



①赤身の力強い味わいと歯切れの良さが特徴の「ハラミ(1,420円)」②「すだち牛」はより肉質の柔らかいメス牛を使用している ③ほんやり浮かび上がるネオンはどこか懐かしさがある

こだわりのタレでいただく肉は
はしご酒の〆にもGOOD

北欧

撫養町 ほくおう

鳴門駅近くで深夜まで開いているお店。
気さくなお母さんがハラミ、カルビ、タンなど上質な肉を取り揃えている。手作りのカレーは一度食べれば間違いくらいピート必須になるおいしさ!

- 鳴門市撫養町斎田字大堤200-1
- 19:00~深夜1:00
- 休第3火曜
- 席20席 Pあり(7台)
- 088-685-6093



①お皿から溢れんばかりに盛られた「ハラミ(1,400円)」「若どり(600円)」②口の中でとろけ
そうな美味しさが広がる「カルビ(1,800円)」③カウンター、テーブルなど人数に合わせて

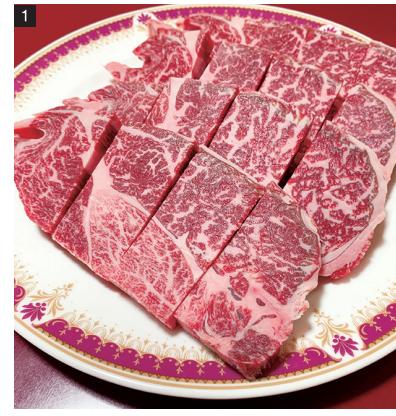
ひとり焼肉にもオススメの
こだわりの品質

焼肉 夕

撫養町 やきにく ゆう

リーズナブルな金額で柔らかな肉の旨みを堪能することが可能。「牛ホルモン鍋」や「ちゃんこ鍋」(共に1人前1,000円)などの鍋メニューなど、の「和牛テラーメン(700円)」も人気。

- 鳴門市撫養町小桑島字前組132
- 岡ビル1F
- 17:30~
- 休火曜
- 席19席 Pあり(共有スペース)
- 080-6397-0130



①②抜群のボリュームを誇る、「上ロース(700円)」「特選ミジン(800円)」③夕暮れ時にお
店ののれんがかかると、どこからともなく漂う良い匂いに期待が高まる

**鉄板を囲むカウンター席
厳選された国産黒毛和牛をぜひ**
鉄板焼Dining

Teko teko

大町 てっぽんやきだいにんぐてこてこ

カウンター席と店主・藤川さんの間には大きな鉄板。目の前で焼いてくれる肉の音とキレイな焼き目だけでご飯が進みそう。カウンターも他のお客様と目が合わないようV字型に工夫されている。

鳴門市大町姫田字森崎2-1
18:00~21:00(※完全予約制/
前日まで問い合わせ)

休 不定期
席 6席 Pあり(120台)
088-689-2373



①使用するのは藤川さんが厳選した国産黒毛和牛。スジ取りといった下処理の丁寧さを口に入れたときの柔らかさを感じ取ることができる
②希少部位であり、赤身肉ながら適度にサンが入った「ランプステーキ(4,950円)」

**地元民が日常使いする夜カフェ
特別な記念日やパーティーにも◎**
café la CUCINA

撫養町 かふえ くちゅーな

鉄筋のモダンな外観とリンクするように、お洒落な空間で「徳島らしさ」をメニューに落とし込んだ洋食やお酒が楽しめるお店。ランチやパーティー、グループでの利用時は事前に予約を。

鳴門市撫養町斎田字浜端南135
18:00~深夜1:00(L.O深夜0:00)
休 不定期
席 16席 Pあり(4台)
088-686-0067



①入り口までずらっと並ぶお酒の瓶がユニーク ②ランチやグループのご利用は事前連絡を ③自家製スピシーカレーソースの上からソウルフード・フィッシュカツをトッピング!「フィッシュカツピザ(950円)」

**香り豊かなドイツビールで
乾杯しよう!**
g'suffa Prost!

撫養町 すつふあ ぶろーすと

時季ごとに厳選された3種の生ドイツビールをはじめとして直輸入のドイツワインが楽しめる。イタリア料理で研鑽したシェフが作る洋風おつまみやパスタ、市場で買付ける魚料理などぞ。

鳴門市撫養町南浜字東浜667
18:00~深夜0:00(L.O23:00)
休 日曜・第2・4月曜 ※イベント出店
時は臨時休業の場合あり
(詳細はSNSで)
席 29席 Pあり(3台)
088-624-7844



①「ソーセージ盛り合わせ(1,680円)」「生ドイツビール各種(Sサイズ580円~)」
②おひとり様でも気軽にどうぞ ③店外に掲示された豊富なメニューに迷いそう

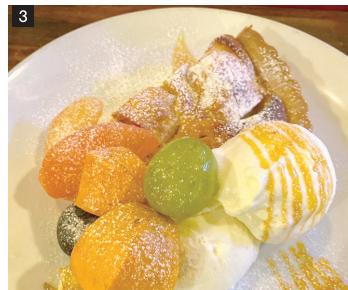
**ロックテイストが冴える
食事もスイーツも抜群の夜カフェ**

Turner-Café

撫養町 たーなーかふえ

2024年1月に20周年を迎えた同店。「皆様のおかげでここまでこれました。鳴門の夜カフェとしてこれからもご利用ください! よろしくRock'n Roll」と、オーナーが今日も腕をふるう。

鳴門市撫養町小桑島字前浜182
11:30頃~15:00(L.O14:00頃)
※月曜休みの場合あり
18:30頃~深夜1:00前後
(L.O深夜0:00頃)
休 日曜、月末の月曜
席 24席 Pあり(8台)
088-686-9278



①オーナーは「THE PECKERS」というロカビリーバンドのドラムを担当 ②昼のランチも③スイーツも人気。週替わりで内容が変わる季節のフルーツ盛りだくさんの「今週のタルト(800円+200円でコーヒーセット)」

**レンコンに囲まれた
癒やし空間とソファーでまつたり
れんまるCAFE**

撫養町 れんまるかふえ

開放的な空間と店内の大きなレンコン畑の写真がインパクト抜群。日中はカフェとして、週末限定で夜間も営業。夜になると落ち着いた雰囲気の中、くつろぎながら美味しいお酒をご堪能あれ。

鳴門市撫養町斎田字浜端北120
11:00~17:00(L.O16:30)
17:30~23:00
※夜の営業は金・土・日曜限定
(L.O21:30料理、L.O22:30ドリンク)
休 火曜
席 25席 Pあり(17台)
088-660-5723



①陽射しがたっぷり降り注ぐ開放的な店内 ②お酒のアテにぴったりの「フライドれんこん(670円)」
③メイン料理はもちろんスープなどにも、ふんだんにレンコンが使われている

**温もりある空間は
まるで甘いチョコレートのよう
cafe Bubo cioccolata**

撫養町 かふえ ぶほ ちょごらった

鶏のからあげプレートといえばBuboと名が上がる程の人気店。「夜ランチプレート(1,600円)」は鶏のからあげ・パスタ・ドリア・特製キーマカレーの4種類の中から選ぶことができる。

鳴門市撫養町南浜字浜田59-8
11:00~22:00(L.O21:00)
休 年中無休(年末年始を除く)
席 42席 Pあり(約10台)
088-685-5523



①思わず写真を撮りたくなるほど夜ランチプレートは、一品・ボトト・ドリンクも付き、大満足の内容 ②柔らかい灯りが大きな窓から溢れる ③ふかふかのソファーやチェアに腰を下ろせば、ゆったりとした時間が流れる。お食事にも、ティータイムを過ごすにもピッタリ

**おいしく食べて
体の中からキレイになろう
DANKE cafe**

撫養町 だんけ かふえ

ダンススタジオの1階にあるカフェ。「食から健康に」をコンセプトに美容と健康に気を配り、十六穀米や上質な砂糖・豆乳などを取り入れた体に優しいフードとドリンクが揃っている。

鳴門市撫養町斎田字大堤309
11:00~21:00(L.O20:00)
休 日曜・祝日
席 8席 Pあり(7台)
088-685-7791



①みんなが大好きなカレーも、同店にかかるべく美味しくヘルシーな味に。「十六穀米チキンカレー(660円)」②ダンススタジオを併設 ③誰でも居心地良く過ごすことができる

**特別な日にも日常にも使える
本格中華のお店**

上海料理 富々樓

撫養町 しゃんはいりょうり ふうふうろう

中国人シェフが作る絶品の本格中華。本場のメニューから馴染みの料理まで豊富に取り揃える。人気メニューは「海老のマヨネーズソース」で、プリプリの大きな海老の身に箸が止まらない。

鳴門市撫養町南浜字東浜746-1
11:00~14:30(L.O
17:00~22:30(L.O
休 不定期
席 90席(1~2F合わせて) Pあり(20台)
088-635-8222



①クリーミーなマヨネーズソースが絶妙にあわさった「海老のマヨネーズソース(1,620円)」。キレイにカットされたフルーツと共に ②白を基調とするモダンな内装 ③広々した個室も完備

**創業約73年の伝統の味を
店主一人で守り続ける
聚楽園**

撫養町 しゅうらくえん

「大衆に喜んで集まってもらいたい」との思いを込めて懐かしい味を振る舞うご主人。人気の「塩焼きそば(630円)」は初めて食べる人は食べたことがない味と驚く。自分好みに味変ができるのも魅力。

鳴門市撫養町南浜字東浜573
11:00~21:30(L.O21:00)
休 不定期
席 22席 Pあり(2台)
088-686-2711



①「シュウマイ(5個入り550円)」。セイロで蒸したてのアツアツをご提供 ②「塩焼きそば(630円)」はそのまま食べても、ウスターソースや胡椒で味変しても◎ ③昔ながらのあっさり味のラーメンも人気。最後の一滴までスープが飲み干せるほど

**創業10年以上の中華料理店
本場の中華が食をそそる
四川料理 花梨 鳴門店**

撫養町 せせんりょうり かりん なるとん

本格的な「四川」に特化した絶品中華が味わえる。驚くのは舌巻く旨さだけではなく、そのボリュームと価格の手頃さ。中華街に訪れたかのような空気感と、地元民に愛され続ける味をご堪能あれ。

鳴門市撫養町黒崎字松島127
11:00~15:00
17:00~22:30(L.O22:00)
休 不定期
席 42席 Pあり(約15台)
088-686-3488



①中華の気分を盛り上げてくれる赤の建物が目印 ②広い店内は多くの客で賑わう ③酢豚(1,078円)は甘辛いタレと酢の酸味が効き、コロッとした柔らかな豚肉とシャキッとした野菜に、ご飯がすすむ

みんなが大好きな 黄系の元祖「徳島ラーメン」 **支那そば 三八 黒崎店**

撫養町 しなそば さんばくろさきてん

徳島ラーメンの黄系スープと中細麺の相性がバツチリ。子どもからお年寄りまでみんなが愛する三八の味をぜひ体験して。すだちが豊かに香る「阿波藍鑑すだちラーメン」はここだけの一杯。

① 鳴門市撫養町黒崎字松島157
② 月~木11:00~21:30(L.O21:00)
金11:00~23:30(L.O23:00)
土10:30~23:30(L.O23:00)
日10:30~22:30(L.O22:00)
休 火曜(月1回不定休あり) 席40席
Pあり(20台)
088-685-7680



①家族連れやおひとり様など大勢が集まる ②「阿波藍鑑すだちラーメン(1,080円)」、藍の染料を貯めておく藍鑑どんぶりは約230年の歴史がある大谷窯で作った当店だけのオリジナル ③夜遅くまで営業しているので飲んだ後の〆にも

車イスやベビーカーもOK 土・日・祝日は21:00まで営業! **soup labo**

撫養町 すーぶらぼ

サクサクの鶏の身と貝割れ大根などの新鮮な野菜で彩る「天然鳴門鶏塩ラーメン」が名物。鶏皮ぎょうざ・チキン南蛮・のりとと丼などのセットメニューと一緒にいただくと満足感大。

① 鳴門市撫養町林崎字北殿町139-6
② 11:00~16:00、(土・日・祝は11:00~16:00、17:30~21:00)
休 水曜 第1木曜
席20席 Pあり(8台)
088-676-4465



①濃厚な「鳴門金時ボタージュラーメン(900円)」 ②天然の鳴門鶏使用の「天然鳴門鶏塩ラーメン(800円)」 ③おひとり様や家族連れも入りやすい

本格インドカレーを お腹いっぱい堪能 **INDIAN RESTAURANT CHEFTADKA**

撫養町 いんでいあん れすとらん しふたるか

インド出身の店長チャンドさんとスタッフが作るこだわりの本格インドカレー。パリッとしてほのかに甘い焼きたてのナンにのせて、熱々を頬張ろう。炭火焼き料理やアラカルトもおすすめ。

① 鳴門市撫養町黒崎字松島127
② 11:00~15:00
15:00~21:30
休 月曜15:00~
席16席 Pあり(4台)
088-602-7759



①人気メニューは鶏肉をベースにたっぷりのバターと生クリームトマトを使った濃厚な「バーチキンカレー」 ②人気メニューの「チーズナン」。チーズ好きにはたまらない! ③ランチもディナーもボリュームたっぷりなので昼夜を問わず贊美いをせる

軽く楽しめる 本格的な石窯ナポリピッツア **PIZZERIA Fumi**

大津町 ひつつえりあ ふみ

500℃の石窯で一気に焼き上げるナポリピッツアはモチモチの食感。食材や調理法も本場ナポリにこだわり、バスタ、アヒージョなど豊富なメニューが揃うので何回通っても飽きがこない。

① 鳴門市大津町吉永字西新17-11
② 11:00~15:00(L.O
17:00~21:00(L.O
休 月曜
席22席 Pあり(8台)
050-1435-1620



①モツァレラチーズが特徴の「マルゲリータ(1,200円)」 ②人気の「ゴルゴンゾーラ(1,600円)」はチーズの塩氣に甘いハチミツが合う ③昼はカフェ風、夜はバルのような雰囲気

昔から愛されている ノスタルジックなお風呂 **東湯**

撫養町 ひがしゆ

昭和の雰囲気が残る50年以上もの歴史を持つ老舗。身体の芯から温まってほしいという当主の想いからお湯は43℃と少し熱め。サウナや電気風呂もあり、常連客のみならず県外ファンも多い。

① 鳴門市撫養町小桑島字日向谷27
② 15:00~21:00
休 水曜 Pあり(40台程度)
④ 大人(中学生以上)450円
中人(小学生)150円
小人(乳幼児)70円
⑤ 088-686-4774



①温かなお湯に浸かって、一日の疲れを癒やして ②サウナで温まった後は滑り台付きの水風呂で(滑り台は小学6年生まで) ③地元民の憩いの場

深夜0時まで営業 お風呂からボートレース観戦も! **鳴門天然温泉 あらたえの湯**

撫養町 なるとねんねんせん あらたえのゆ

自慢の露天風呂からはボートレース場を一望。自動ロウリュのサウナで“どとのつた”後は、隣接する「なるみ丸」で腹ごしらえ。食事からリラクゼーション、お土産まで、バラエティ豊かな温泉。

① 鳴門市撫養町大桑島字北ノ浜8-2
② 8:00~深夜0:00(最終受付23:00)
休 不定休 Pあり(176台)
④ 大人(18歳以上)750円(※900円)
中人(中・高校生)600円(※700円)
小人(3歳~小学生)350円(※450円)
幼児無料(※土・日・祝日料金)
⑤ 088-676-2611



①開放感のある露天風呂。ボートレース開催時は観戦も(男湯のみ) ②熱したサウナストーンに定期的に自動で水を噴射するロウリュサウナ。一般的なドライサウナよりも湿度が高い ③女性露天風呂「白の湯」