

や
ひ
こ
千
年
物
語





私のオススメはここ！

四季の宿 みのや 若女将
白崎陽子さん

酒屋やよい 彌彦神社前店

当館の真向かいにある『酒屋やよい』さんは、日本酒のみならずワイン、リキュールの種類も豊富で、「選ぶ楽しさ」に溢れています。何を買おうか迷った時は、知識豊富なご主人のアドバイスを参考にしてください。

弥彦村弥彦1239-4 tel.0256-94-5841
8:30~18:30(テイスティングルームは土日祝
10:00~18:00、LO17:30) 不定休

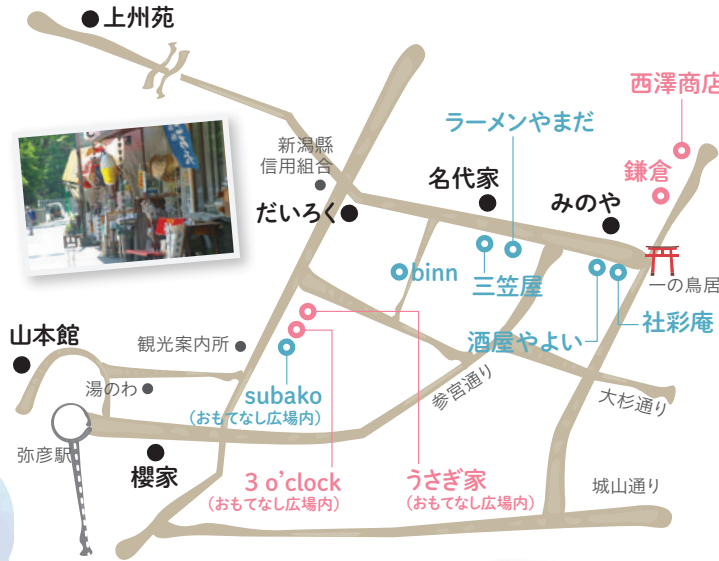


弥彦 温泉宿

若女将 おすすめ 温泉街の いいお店。

弥彦温泉街の魅力を知
自身のオススメ店を
この情報を参考に、

り尽くした若女将たちが、
紹介してくれました。
まち歩きを楽しもう！



※地図上、ピンク色の店名はP.05~P.06、
『見た目もかわいい夏スイーツ』で
紹介しているお店です。
また、P.06に掲載している
『パティスリー パレドールフタナベ』は、
弥彦大鳥居の近くにあります。



私のオススメはここ！

美味満開 名道家 若女将
河村佐登子さん

三笠屋

粗く刻んだ甘じょっぱいキンピラをつるつるとした生地で包んだ『きんぴらだんご』(120円税込)は、甘いものが苦手な方にもオススメです。土・日曜、祝日に数量限定で提供される『カレーだんご』も絶品！

弥彦村大字弥彦1221
tel.0256-94-2157
8:00~18:00 火曜定休



私のオススメはここ！

弥彦の奥湯 上州苑 若女将
徳永真知子さん

binn

昨年の夏にオープンしたカフェ『binn』さんが私のオススメです。コーヒーと発酵食品が人気のお店ですが、自家製ジュースもとっても美味しい！ テイクアウトもやっているのでお散歩しながら楽しんでみては。

弥彦村大字弥彦1146-1 Tel.なし
10:00~17:30 月曜、不定休
instagram:binn_suwanokilane



私のオススメはここ！

お宿だいろく 若女将
神田友紀子さん

ラーメンやまだ

食事ももちろん、居酒屋利用をする方も多いお店ですが、私はこの『豚キムチ』(1,050円税込)が大好き。使用する燕市吉田産の『うんめ豚』の柔らかな肉質と脂身の美味しさがたまりません！ビールが進みますよ。

弥彦村大字弥彦1222-1
tel.0256-94-2256 18:00~23:00(混雑
状況により変更の場合あり) 不定休



私のオススメはここ！

山本館 若女将
三富亜紀子さん

湯もみ 足もみ Subako

ほぐしメニューが豊富で施術の腕も抜群です。お店の雰囲気やオーナーの人柄の良さもあって、つつい長居したくなる癒しの空間です。季節のアロマや漢方アロマなども気に入って、購入しています。

弥彦村弥彦1121 おもてなし広場内
tel.070-4411-4845
10:00~16:00 水曜、第2火曜定休





● 割烹の宿 櫻家

弥彦駅前にある家庭的な温泉宿。大浴場と貸切家族風呂で湯神社温泉が満喫できる。バスチェアなどあり赤ちゃん連れにも優しい。

☎ 弥彦村弥彦1043-41 TEL.0256-94-2009

北国街道の宿場町として古くから栄えた温泉街。玄関に一步足を踏み入れると弥彦の素朴な人柄を大切に、若女将が笑顔でお出迎え。あ、弥彦のお宿で癒されたい。



夏のお泊まりは 弥彦の 温泉宿へ。



● ホテルヴァイス

弥彦では唯一、洋食が楽しめる宿。県産食材を取り入れた本格フレンチはツウをうならす美味しさ。美肌の湯と美食を堪能しよう。

☎ 弥彦村弥彦2929 TEL.0256-94-5612



● 四季の宿みのや

彌彦神社の門前に宿を構えて約300年の老舗宿。夏のオススメは『佐渡ごっつおプラン』（13,000円+税〜）。日本海の幸が満載！

☎ 弥彦村弥彦2927-1 TEL.0256-94-2010



● 弥彦の奥湯 上州苑

愛犬と一緒に宿泊、食事ができる弥彦山裾の閑静な一軒宿。愛犬用ハンバーグ（別料金）も好評で宿の前にはミニドッグランも設置。

☎ 弥彦村観音寺494 TEL.0256-94-2114



● お宿いろいろ

海の幸中心の京風会席料理は元割烹ならではの美食尽くし。貸切露天風呂は無料で利用可能。『会席プラン』は13,000円+税〜。

☎ 弥彦村弥彦946 TEL.0256-94-2026



● 美味満開名代家

約300年もの歴史を誇る温泉旅館。貸切風呂「天空」も人気だ。オススメの『夏のお楽しみプラン』は12,000円+税〜。

☎ 弥彦村弥彦2934 TEL.0256-94-2013



● みますや旅館

家庭的であたたかなサービスの中、我が家のようにのんびりとくつろげる。村民の胃袋を支える人気の居酒屋『ラーメンやまだ』も併設。

☎ 弥彦村弥彦1222-1 TEL.0256-94-2109



● 弥彦館 冥加屋

湯神社温泉が楽しめる展望風呂が自慢。併設の『開運茶屋たんたん』では、開運そばが味わえる日帰り温泉付きのセットも好評。

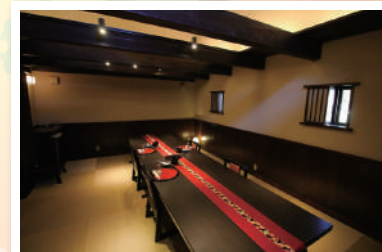
☎ 弥彦村弥彦1237 TEL.0256-94-2034



● 旅館 清水屋

食事にも定評があり、契約農家が丹精込めて作る自慢のコシヒカリが味わえる。神社側の部屋から望む一の鳥居と木々の風景も魅力。

☎ 弥彦村弥彦2921-1 TEL.0256-94-2015



● 山本館

契約農家が作る野菜や牛肉の焼き物のほか、魚介料理が堪能できるおすすめプランは、平日、週末ともに12,000円+税で提供。

☎ 弥彦村弥彦670 TEL.0256-94-2061

その他のお宿

● 冥加屋ハウス ☎ 弥彦村弥彦1043-48-3 TEL.0256-94-2135

● お宿 よこやま ☎ 弥彦村弥彦3522-2 TEL.0256-94-3026



**パティスリー
パレドールワタナベの**
チーズケーキおぼろちーズ 1,500円(税込)

フレッシュチーズの
酸味が清涼感を演出

上質なフレッシュチーズを自然に水切りすることで、みずみずしい『おぼろちーズ』が完成。口の中に入れた瞬間にゆっくりと口どけするフワフワ食感、クセになるおいしさ。後味も抜群です!

弥彦村矢作7374-1 tel.0256-94-2438
10:00~19:00 月曜、月2回火曜休

西澤商店の

やひこじえらーと 枝豆 350円(税込)

種類豊富に展開する
ご当地ジェラート

弥彦酒造が作る『やひこじえらーと』は、弥彦産のいちごや巨峰を使用したものをはじめ、季節限定商品を含めると約10種類を用意。店主のイチオシは、弥彦産のブランド枝豆『弥彦むすめ』を使ったジェラート。

弥彦村大字弥彦2914 Tel.0256-94-2510
9:00~17:00 不定休



うさぎ家の

右. 弥彦むすめシェイク 450円(税込)

左. レモンシェイク 400円(税込)

細かく砕いた枝豆の
食感も楽しめる

自家製麺で作るうどんが自慢の『うさぎ家』がブランド枝豆『弥彦むすめ』を使用したシェイクをリリース。細かく砕いた枝豆がたっぷり入り、食感も楽しめる。清涼感満点のレモンシェイクも登場。

弥彦村弥彦1121 おもてなし広場内
tel.0256-94-3154(弥彦観光協会)
10:00~16:00 無休



見た目もかわいい♡夏スイーツ

夏限定商品から弥彦の特産品を使ったスイーツまでバラエティ豊かに揃っています!

**SWEETS SHOP
3 o'clockの**

越後姫のスムージー
540円(税抜)

フレッシュな朝摘み
『越後姫』を使用

おもてなし広場内にオープンしたスリーオ'clockでは、『アグリさくら』で栽培する朝摘み『越後姫』をその日のうちに冷凍し、自家製シロップで甘さを加えたスムージーを提供。牛乳もしくは豆乳が選べる点もポイント高。

弥彦村弥彦1121 おもてなし広場内
tel.090-2211-0969
10:00~16:00 水曜定休



**甘味処 鎌倉
弥彦神社店の**

信州深層天然水のかき氷 生いちご
880円(税込)

ハイクオリティな
絶品かき氷

信州深層天然水を創業115年の老舗氷屋が48時間かけて凍結させた最高級の氷を使用し、極限まで薄く削りフワフワに仕上げた逸品。低温殺菌で素材の風味を残した無添加無着色の高級生シロップが華やかな味わいを演出。

弥彦村弥彦2916
tel.0256-78-7505
10:00~17:00(LO16:00) 無休

ママとキッズも楽しめる施設に!

やひこけりん

7月リニューアルオープン

おいしい
ラーメンもあるよ!



絶景が望める新ロイヤルルーム

かわいい
キッズスペースが
できたよ!

弥彦
G3レース
7/18(土)~21(火)
開催!

【問い合わせ先】 弥彦競輪場 add. 弥彦村大字弥彦2621 tel. 0256-94-2066

For more info on Yahiko
更多旅遊詳情



English



中文



日本語

<https://www.e-yahiko.com>