

1

ホテルおとわ

米沢市駅前2-1-40 TEL.22-0124 FAX.22-0126

創業百余年、文化人や著名人にも
愛された駅前ホテル



お店よりひとこと



ぜひ一度建物と勝
海舟の書を見に来
てくださいね！

明治30年創業、駅前ホテルとして開業した歴史の宿。国の登録文化財に指定された本館の趣はそのままに、3年前に現代ホテルとしてリニューアルオープン。木造3階建てコンクリート塗りのレトロ感溢れる建物は駅前でもひときわ目を引く。通人好みの和風の旧館は部屋指定でご予約のお客様が多い。内装や什器に堆朱を施した部屋、螺鈿細工に彩られた部屋等がある。新館洋室1泊1名様食事なし4,500円～、旧館和室1泊1名様6,000円～。(料金は時期によって異なりますのでお問合せ下さい)

営なし 休なし 駐15台

URL <http://www.hotel-otowa.com/>

Mail info@hotel-otowa.com

2

(有)金内酒店

米沢市駅前3-4-2 TEL.23-1192 FAX.24-3371

三代目店主自慢の酒
「三代目権右衛門」

駅前を歩くとすぐに目に入る日よけ暖簾が目印の酒店。3代目店主がご先祖様への敬意を込め、初代の字(あざな)を銘柄にしました。山形県産酒造好適米「出羽燦々」を使い酒蔵と共同開発した逸品。口に含んだ時のさわやかな芳香とすっきりとした喉越しが楽しめる辛口の酒。米沢の銘酒が揃っており、米沢の風情と人情に触れながら試飲も楽しめます。

お店よりひとこと



地元ならではの
お酒を取り揃えてま
す。試飲OKなので
是非どうぞ。



営 8:30～20:30 休 日曜日 駐 5台

URL <http://www.kanauchi-ajijiman.jp/>

Mail ajijiman@ms3.omn.ne.jp

5 米澤牛DINING べこや

米沢市東3-2-34 TEL.24-2788 FAX.24-2827

米澤牛特選ロースをお好みの食べ方で



お店よりひとこと



落ち着いた雰囲気
の店内で、旨い酒
と美味しい肉を堪能
下さい。

今年リニューアルした駅前の店舗は古民家を移築した趣きある行まい。自慢の米澤牛最高級部位の特選ロースを炭火の焼肉、鉄板焼きのステーキ、すき焼きやしゃぶしゃぶとお好みの食べ方をチョイスし、肉本来の旨さを堪能する瞬間は至福のひととき。焼酎、日本酒、ワイン等は県内外から目利きして品ぞろえしており特に地元蔵元の酒は新商品や入手困難な逸品までラインナップされているので楽しみ方が広がる。

営 11:15~14:30 (LO14:00) / 17:00~22:30 (LO22:00)
休 なし 駐 11台
URL <http://www.m-bento.co.jp>
Mail bekoya@m-bento.co.jp

3 (株)松川弁当店 駅前店

米沢市駅前2-1-29 TEL.29-0141 FAX.29-1515

新幹線開通記念弁当「牛肉道場」



お店よりひとこと



時代は変わっても、
お客様が笑顔にな
れる美味しさにこ
だわります。

新幹線開通記念の弁当でふっくらとしたご飯の上に秘伝のタレでじっくり煮込んだ黒毛和牛のそぼろと薄切りロースを盛り付けました。ご飯の間にも牛肉そぼろがたっぷりサンドしてあります。牛肉のおいしさを追求し、弁当を超えたくまさが自慢です。

営 7:00~21:00 休 なし 駐 10台
URL <http://www.m-bento.co.jp>
Mail info@m-bento.co.jp

6 佐々木写真館

米沢市東3-2-5 TEL.22-0041 FAX.22-0021

創業50周年企画!大切な人をいつも隣に 「ミニアルバム+ぷちアルバムプラン」



お店よりひとこと



写真館で幸せを写
そう!“お手”を
する看板猫がお待ち
しています!

家族の成長や歩みを記念に残したいと年1回の家族写真を本格スタジオ撮影で楽しむお客様の多い写真館。時々プレゼントしていたぷちアルバムがクチコミとなっていたため50周年の限定企画として登場しました。B6サイズのミニアルバムと名刺サイズのぷちアルバムのセットで19,800円。混み合う時期はお受け出来ない場合がありますのでお気軽にお問合せ下さい。

営 9:00~19:00 ※日曜・祭日は10:00~18:00
休 不定休 (基本は無休営業) 駐 有り
URL <http://www.shashinkan.ne.jp/sasaki>

4 成ル

米沢市駅前2-2-8 TEL.21-7337 FAX.21-7337

米澤牛をカジュアルに 「成セバ成ルセット」



お店よりひとこと



御一人様でもお気
軽に入れる雰囲気
のお店です。お待
ちしています。

米沢駅前に立地しカジュアルな価格と雰囲気でおいしい肉料理が食せるお店。観光客だけでなく地元客や一人で立ち寄りたいう出張族も多い。カウンター席があるので一人客や女性客も気軽に入れるのがいい。観光客に人気の牛鍋、カルビ串と野菜串、牛すじ煮込をセットにしたお得な「成セバ成ルセット(税込3,000円)」が新登場しました。ご注文の際は事前にお申出ください。

営 17:00~23:30 (ラストオーダー23:00)
休 なし 駐 4台
Mail tenma-shokuhin@e-kanji.jp

9

なみかた羊肉店

米沢市東2-1-30 ☎0120-355-229 FAX.0120-73-2983

肉にからむ特製みそダレの香りが
食欲をそそる「義経焼」



お店よりひとこと



地元っこ大推薦の
義経焼、究極の
ローカルフーズ、
試してみてください!!

全国的にも少ない羊肉の専門店。薄く切った羊肉と野菜に特製のみそダレをからめて焼く義経焼は全国に固定客の多い逸品。地元の味噌と地酒、地元産の紅玉のりんご果汁等を使い、にんにくの香のみそダレは、お肉にからめて焼くと、みその香ばしさが広がり食欲がそそられる。売れ筋は冷凍2人前(肉400g)900円。店舗やネットショップで購入できるほか、同店経営の飲食店で「義経焼定食」を食べる事もできます。

営 10:00~20:00 (販売部)
休 毎週月曜日&第3火曜日 駐 30台
URL <http://niku.umai.jp/>
Mail niku@umai.jp

7

(有)新杵屋

米沢市東3-1-1 TEL.22-1311 FAX.22-1312

一度食べたらもうやみつき!
米沢駅弁「牛肉どまん中」



お店よりひとこと



駅のすぐ前にあります。
2階の喫茶店・
米沢牛レストランも
ご利用ください!!

「国産和牛」の薄切りとそばろを「秘伝のタレ」で味付けし、ふっくらと炊き上げた山形県産米「どまんなか」の上になつぷりと敷き詰めたお弁当。秘伝のタレが牛肉の絶妙な味を醸し出し、ご飯にほどよく染み込んでいます。一度食べたら忘れられない米沢の味。食べ応え十分です。

営 7:00~19:00 休 なし 駐 10台
URL <http://www.shinkineya.com/>
Mail shinkineya@shinkineya.com

10

(株)米沢鯉六十里

米沢市東1-8-18 TEL.22-6051 FAX.21-6051

米沢鯉の老舗がつくる絶品「鯉丼」



お店よりひとこと



鷹山公が熱意を持って
育てられた米沢
鯉は鯉嫌いも夢中
にさせる至極の鯉
です。

清流と冬の厳しい寒さが鯉の身を締め、川魚特有の泥臭さが無い事から同店の鯉は県内外でも人気の逸品。お土産に喜ばれる定番の「鯉の甘煮」や「鯉こく」の他、燻製等珍しい商品も揃っていろいろな選べます。食事処で頂ける「鯉丼」は、炙った鯉の香ばしさと山椒の香りが絶妙な逸品。鯉を初めて食すという方には是非最初にこの鯉丼をおすすめします。

営 11:00~14:00 / 17:00~19:00
休 販売元旦のみ 割烹火曜日 駐 10台
URL <http://www.yonezawa-koi.co.jp/>
Mail rakujuri@yonezawa-koi.co.jp

8

(有)ゆあーず

米沢市駅前1-1-63 TEL.21-6521 FAX.21-6502

あつあつホクホク!名物「米沢牛コロッケ」



お店よりひとこと



駅を降りて1分30秒
…。安くて美味
しい店はそこに
ありました。旬の
物や美味しい
地酒もあり
ますよ!!

駅前までひときわ賑わう居酒屋ゆあーず。米沢牛と甘味のあるじゃが芋を使用し、一つ一つ丁寧に手作りしたコロッケは注文を受けると良質のなたね油でカリッと揚げたアツアツが運ばれてくる。素材が良いのでソースをつけずに食べるのがおすすめ。カリッとした衣に包まれた米沢牛とじゃがいものおいしさが口いっぱい広がります。サイズはちょっと大きめで食べ応え充分。店主が気さくに應對してくれるので気軽に旬のおすすめを訪ねてみよう。

営 15:00~22:00 休 不定休 駐 15台
URL <http://www.e-yours.jp/>