

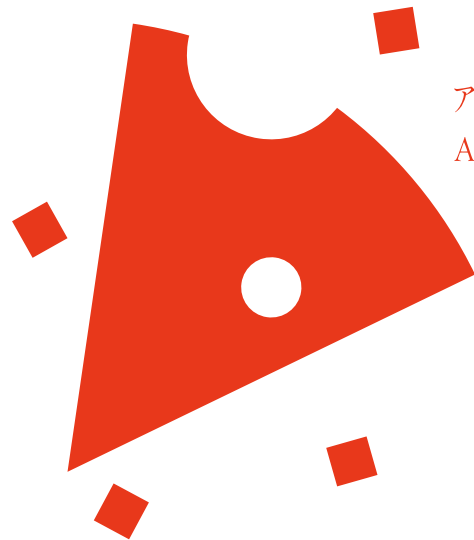
洋風焼き鯛めし



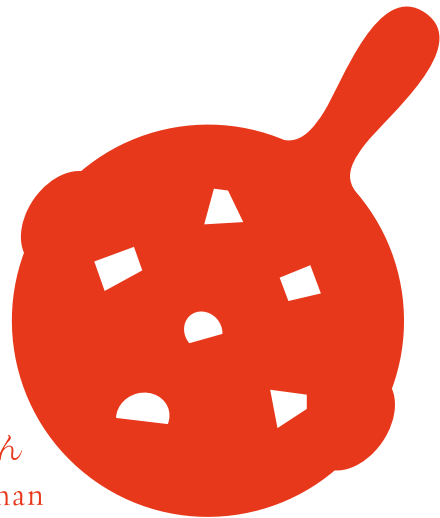
リーガロイヤルホテル
新居浜 鉄板焼夕桐
Rihga Royal Hotel
Niihama



カフェ アルル
Cafe Arles



アダム&イヴ
ADAM&EVE



がすやのごはん
Gasuyanogohan



うしろのしょうめんだ〜れ
Ushironosyômendâre



マルブン
Marubun



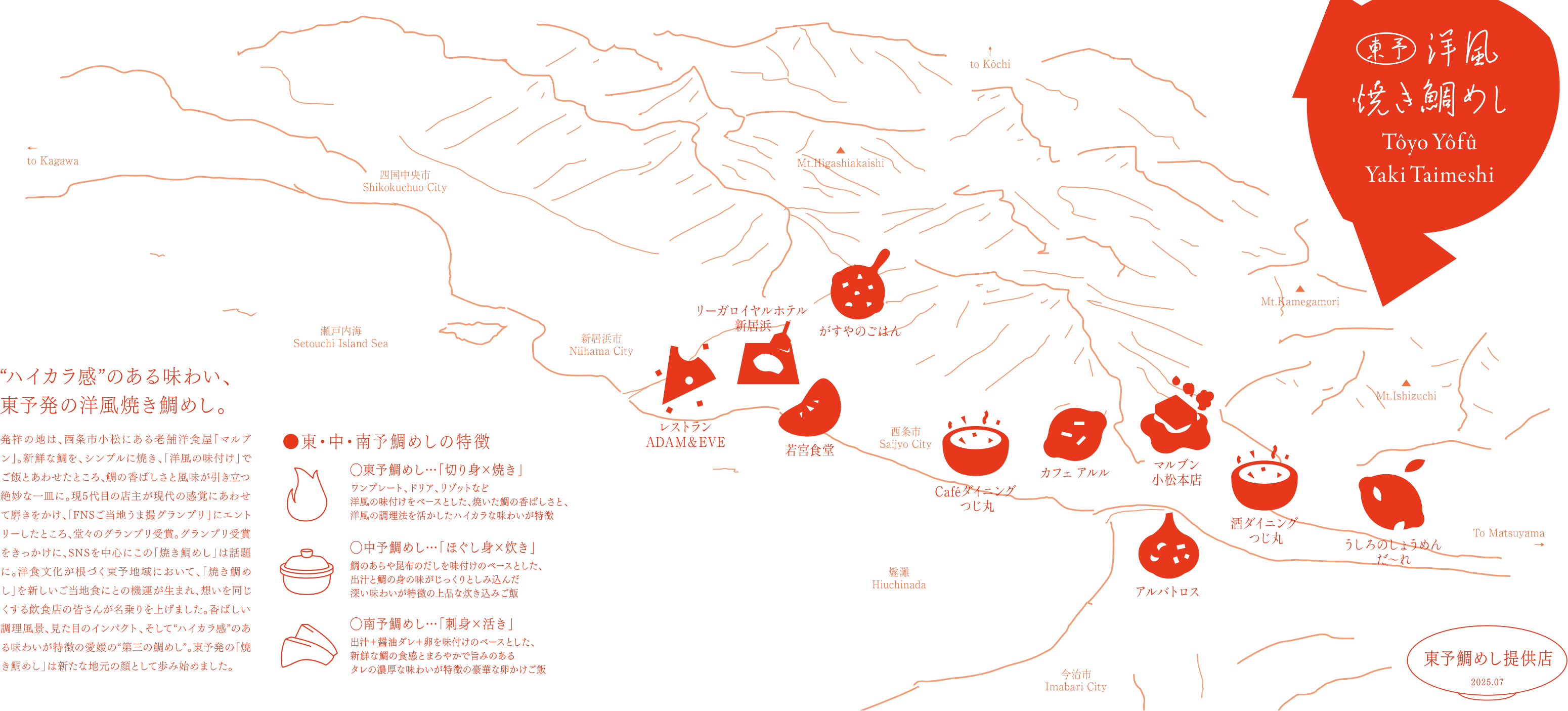
若宮食堂
Wakamiya
syokudô



アルバトロス
Albatross



つじ丸
Tsujimaru



“ハイカラ感”のある味わい、
東予発の洋風焼き鯛めし。

発祥の地は、西条市小松にある老舗洋食屋「マルブン」。

新鮮な鯛を、シンプルに焼き、「洋風の味付け」でご飯とあわせたとこ、鯛の香ばしさと風味が引き立つ絶妙な一皿に。現5代目の店主が現代の感覚にあわせて磨きをかけ、「FNSご当地うま撮グランプリ」にエントリーしたところ、堂々のグランプリ受賞。グランプリ受賞をきっかけに、SNSを中心にこの「焼き鯛めし」は話題に。洋食文化が根づく東予地域において、「焼き鯛めし」を新しいご当地食にとの機運が生まれ、想いを同じくする飲食店の皆さんが名乗りを上げました。香ばしい調理風景、見た目のインパクト、そして“ハイカラ感”のある味わいが特徴の愛媛の“第三の鯛めし”。東予発の「焼き鯛めし」は新たな地元の顔として歩み始めました。

●東・中・南予鯛めしの特徴

- 東予鯛めし…「切り身×焼き」
ワンプレート、ドリア、リゾットなど
洋風の味付けをベースとした、焼いた鯛の香ばしさと、洋風の調理法を活かしたハイカラな味わいが特徴
- 中予鯛めし…「ほぐし身×炊き」
鯛のあらや昆布のだしを味付けのベースとした、出汁と鯛の身の味がじっくりとしみ込んだ深い味わいが特徴の上品な炊き込みご飯
- 南予鯛めし…「刺身×活き」
出汁＋醤油ダレ＋卵を味付けのベースとした、新鮮な鯛の食感とまろやかで旨みのあるタレの濃厚な味わいが特徴の豪華な卵かけご飯

レストランADAM&EVE

真鯛の焼きリゾット
洋風鯛めし仕立て

真鯛の焼きリゾット
洋風鯛めし仕立て

真鯛の焼きリゾット
洋風鯛めし仕立て

Map

住 〒792-0801 愛媛県新居浜市菊本町2-1-48
時 LT11:00-14:30
DT17:30-21:00
メニュー提供時間 デイナータイムのみ
休 ㊤DT・㊤(祝日が重なる場合変更有)
P 12台 ☎ 0897-33-5959



リーガロイヤルホテル 新居浜 鉄板焼夕桐

洋風鯛めしランチ

リーガロイヤルホテル 新居浜 鉄板焼夕桐

洋風鯛めしランチ

Map

住 〒792-0007 愛媛県新居浜市前田町6-9
時 11:30-14:00(LO13:30)
メニュー提供時間 11:30-14:00(LO13:30)
休 ㊤ P 200台
☎ 0897-37-1121(ホテル代表)



若宮食堂

洋風新居浜鯛めし
みかんソース

若宮食堂

洋風新居浜鯛めし
みかんソース

Map

住 〒792-0003 愛媛県新居浜市新田町1-8-56
時 10:30-17:00
メニュー提供時間 10:30-15:00
休 ㊤ P 60台 ☎ 0897-39-6789



がすやのごはん

鯛のまろやか
クリームごはん

がすやのごはん

鯛のまろやか
クリームごはん

Map

住 〒792-0824 愛媛県新居浜市上泉町8-5 創作地区内
時 11:00-15:00
メニュー提供時間 イートイン/11:30-15:00 (LO14:00)*㊤㊤のみ提供
休 ㊤㊤ P 約25台(創作地区共用)
☎ 0897-47-7750



Caféダイニングつじ丸
酒ダイニングつじ丸

石焼鯛めし

Caféダイニングつじ丸
酒ダイニングつじ丸

石焼鯛めし

Map

① Caféダイニングつじ丸
住 〒793-0003 愛媛県西条市ひうち1-16 1F地域創生センター
時 9:00-16:00 メニュー提供時間 11:00-14:30
休 ㊤(不定休) P 60台 ☎ 0897-58-4141

② 酒ダイニングつじ丸
住 〒799-1104 愛媛県西条市小松町妙口甲147-6
時 18:00-翌1:00 メニュー提供時間 18:00-24:00
休 ㊤ (㊤が祝日の場合は営業、翌㊤休)
P 15台 ☎ 0898-76-3939



カフェ アルル

鯛一郎クンのドリア

カフェ アルル

鯛一郎クンのドリア

Map

住 〒793-0043 愛媛県西条市樋之口398-2
時 11:00-17:00
メニュー提供時間 11:00-14:00(予定)
休 不定休
P 10台 ☎ 0897-47-5155



マルブン 小松本店

焦がしバター醤油
五代目 鯛めし

マルブン 小松本店

焦がしバター醤油
五代目 鯛めし

Map

住 〒799-1101 愛媛県西条市小松町新屋敷甲407-1
時 LT11:00-15:00(LO14:30)
DT17:30-21:00(LO20:30)
メニュー提供時間 営業時間終日
休 ㊤(祝日の場合は翌日振替)
P 25台 ☎ 0898-72-2004



アルバトロス

アルバトロス製洋風鯛めし
アンチョビガーリック風 オニオンソース
とサルサ風ソースの2種のソース

アルバトロス

アルバトロス製洋風鯛めし
アンチョビガーリック風 オニオンソース
とサルサ風ソースの2種のソース

Map

住 〒799-1371 愛媛県西条市周布958-3
時 LT11:00-15:00(OS14:00)
DT17:00-20:30(LO20:00)
メニュー提供時間 ㊤㊤(無くなり次第終了)
休 ㊤・第1,3㊤(他㊤はランチのみ)
P 10台 ☎ 0898-68-1177



うしろのしょうめんだ〜れ

焼き真鯛のココナツ
スープ添え鯛めし

うしろのしょうめんだ〜れ

焼き真鯛のココナツ
スープ添え鯛めし

Map

住 〒791-0531 愛媛県西条市丹原町米見甲777-1
時 平日9:00-16:00
(㊤㊤18:00-21:00)
メニュー提供時間 3日前予約制
休 ㊤ P 30台 ☎ 0898-73-2207

