

	店舗名	店舗〒	住所	店舗TEL	営業時間	定休日	コメント
1	レストラン グランヴヌール	020-0014	盛岡市愛宕下1-10	019-625-2111	平日ランチ11:30～14:00 土日祝日ランチ11:00～14:00 ディナー17:00～21:00 (ラストオーダー20:30)	なし	地元盛岡の食材を数多く使用し、県内外からいらっしゃるお客様に“岩手の味”を楽しんでいただいています。特に盛岡太田地区の農家から仕入れた野菜などは、お客様から大好評をいただいています。岩手を代表する前沢牛から盛岡近郊の野菜まで幅広く提供しています。
2	スパゴ (SPAGO)	020-0015	盛岡市本町通1-8-21 トーカンキャステール上ノ橋	019-651-1911	11:30～21:00	水曜日	メニュー構成上、通年使える食材は限られてしまっていますが、オープン以来、出来る限り地元産の物をと心がけてきました。主に野菜類は季節によりますが、なるべく地元産を使うようにしています。また、ワカメは三陸産の吉浜(きっぴん)ワカメを使用しています。
3	料亭 駒龍	020-0015	盛岡市本町通1-8-4	019-624-5243	11:30～14:00 17:00～22:00	不定休	地元食材を使ったおすすめメニューは、前沢牛のせいろ蒸し、白金豚のしゃぶしゃぶ、鮑の柔煮、ますかわ鰯の薄造り、黒毛和牛のすき焼、なめた鰯煮付などです。皆様のご来店心よりお待ちしております。
4	三陸浜料理 寿司 一の〇	020-0015	盛岡市本町通2-10-11	019-623-8710	11:30～13:30 17:30～22:00 (ネタがなくなり次第終了)	不定休	釜石出身で日本料理専門技能士である大将が厳選した三陸食材でおもてなし。刺身・寿司はもちろんのこと、創作料理も手軽に堪能できる落ちついたお店です。地酒も取りそろえており、特に釜石の地酒「浜千鳥大吟醸斗瓶囲」は門外不出の一品です。
5	麺・炭火烧 山崎	020-0021	盛岡市中央通1-11-7 笹川ビル1F	019-625-7203	18:00～翌4:00	日曜日	岩手では、(やまざき)だけの一品、ヒナ鳥の名物 新子焼は三日前から下味を付けて、20分炭火烧。他に刺身・煮物・焼物、四季折々の料理が人気です。仕上げに、元祖胡麻担々麺、しなそばもよろしくお願いします。
6	日本酒バル GIN蔵	020-0021	盛岡市中央通1-7-13	019-601-7383	17:00～25:00 (土) 16:00～25:00 (日・祝) 16:00～24:00	なし	岩手の地酒はもちろん、全国から取り寄せた日本酒常時70種以上。メニューにない極上の日本酒も。お料理も定番もありながら旬の食材を取りそろえておりますので、出張や旅行、会社帰りに御利用下さい。
7	旬肴旬菜 すゞ禅	020-0021	盛岡市中央通1-7-16 日の出ビル4F	019-651-1631	11:30～14:00 17:00～21:00	日曜日	大自然に恵まれた岩手。海の幸、山河の幸を彩り豊かにご提供いたします。
8	旨いもの居酒屋 串え	020-0021	盛岡市中央通2-1-2 樫の木ビル1F	019-654-5055	17:00～23:00(LO22:30)	不定休	地産地消を意識し、出来るだけ地元食材を使うように心がけています。地元の肉魚野菜等の食材を地元の調味料で味付けすることにより、「岩手らしさ」を引き出せると考えております。オススメメニューは「鳥のササミチーズ揚」。県産ささみを使用し、大葉、チーズをまきこみ、ササミチーズ揚として提供しています。若い人から年配の人まで人気です。
9	外小路 左近	020-0021	盛岡市中央通2-1-31	019-622-1009	17:00～24:00	日曜日、祝日	大通りの喧騒を逃れてちよっと一杯そんな大人のお店です。三陸の魚介類、旬の山菜やキノコ類、炭火で炙る串焼き。奇を衒わない「正直なお料理」が目標です。
10	ちゃんこ太五郎	020-0021	盛岡市中央通3-11-3	019-625-8159	11:00～14:00 17:00～22:30	日曜日	「食材の宝庫」地元岩手の新鮮な野菜や肉類を積極的に活用し、栄養もスタミナも満点の、皆様に愛される「ちゃんこ料理」を目指しています。お越しくださったお客様に心ゆくまで極上の時間を提供致します。
11	味処美乃	020-0022	盛岡市大通1-11-18 名店会館1F	019-651-1493	17:00～24:00	日曜日、祝日	地元小麦粉を使って「ひつつみ」を作っています。地元味噌三種類を合わせ、魚の味噌漬を作っています。地元産松茸で土瓶蒸し、焼松茸をお出ししています。
12	四季酒肴 味勢	020-0022	盛岡市大通1-3-6	019-653-6611	17:00～24:00	なし	「三陸の旨いもん」ならお任せください。春のワカメ、夏のホヤ、秋の秋刀魚に冬の真鱈。「アワビ」や「毛ガニ」高くても旨いものは別のお店で…。安くて美味しいものなら味勢で！冗談で始めたタコ焼きも人気急上昇。
13	金の鳥	020-0022	盛岡市大通1-6-13 時遊空間TENビル2・3F	019-653-1622	17:00～25:00 金・土・祝前日17:00～27:00	なし	名物料理のキング唐揚げ、あんかけ焼きそば、金鶏唐揚げなどなど、ボリュームたっぷりの料理で満足する時間間違いなし！
14	ヌッフデュパプ	020-0022	盛岡市大通1-7-15 パーセル大通1F	019-651-5050	月、水～日、祝日、祝前日: 18:00 ～翌0:00 (料理L.O. 23:00 ドリンクL.O. 23:00)		「真に美味しい岩手を極めて22年 さらに進化するヌッフ」 安易な地産地消ではなく、本当に伝えるべき純正なる食材の価値を高めて提供する店。120席とサイズの大きな店だが、ゆるぎないクオリティで希少な短角牛、白金豚、ホロホロ鳥、地野菜を提供します！ ヌッフの魅力はその豊富なドリンクにも！岩手ワインはもちろん、地ビール、日本酒まで網羅し、お

	店舗名	店舗〒	住所	店舗TEL	営業時間	定休日	コメント
15	お食事処 大むら	020-0022	盛岡市大通1-8-16	019-653-4402	17:00～23:00 (ラストオーダー22:30)	日曜日	地元食材をほおぼりながら地酒を堪能できるお店をめざしています。変わらぬ人気メニュー、カニクリームコロッケぜひおためし下さい！！
16	すしの山留	020-0022	盛岡市大通1-9-11	019-651-4678	平日(月～土) 昼の部 11:30～13:30 夜の部 17:30～21:45 日・祭日 昼の部 11:30～15:00 夜の部 17:30～20:45	なし	鮮度重視！生食が基本です。(素材の味を活かす)旬の魚と季節のものを取りこんだ「すし」「和食」で楽しんでくれます。
17	やきとり ホルモン 刺身 さざ 大衆酒場	020-0022	盛岡市大通1-9-5 サンシャインビル2F	019-651-5355	17:00～24:00	月曜日	大人気の炭火やきとり、新鮮なお刺身やもつ煮込み等が楽しめる大衆酒場。カウンター席もご用意しているのでお一人様から30名様まで利用可能な大きな個室もご用意しております。
18	日本料理 利衛門	020-0022	盛岡市大通2-1-23 サンクイーンビル5F	019-651-7888	ランチ11:30～14:00 夜17:00～22:00	水曜日	掘こたつ式のお座敷や大小個室、イス席などゆとりある広い空間で、地元の食材を生かした新鮮な旬の味覚を楽しみながら、おいしい地酒と共に、ゆったりした大人の時間を満喫していただけます。
19	旬魚・旬菜・地酒 えんの蔵(休業中)	020-0022	盛岡市大通2-3-7 CT33ビル7F	019-606-3080	昼11:30～14:30(LO14時) 夜17:00～23:00(LO22時) 日・祝日17:00～22:00(LO21時)	日曜日	厳選した旬の食材、産地にこだわったお料理、県内各地の地酒をご用意しております。大・小人数で利用できるお部屋のほか、最上階で庭園を眺めながら移りゆく景色を感じられるお席もございます。
20	川柳	020-0022	盛岡市大通2-5-12	019-622-5428	11:30～14:00、17:00～21:00	日曜日(不定休で連休あり)	おすすめのメニューは松茸の土瓶蒸し、鮎の塩焼き、山菜料理(しどけ、タラボ、こごみ)や、冬期は鍋料理(南部はつと鍋、よせ鍋、あんこう鍋、かき鍋、きく鍋、スッポン鍋)等。通年メニューのほうろく鍋もオススメ！どじょうが人気です。
21	地産酒場いごっそう	020-0022	盛岡市大通2-6-6 京藤ビル地下	019-681-4284	18:00～LAST	日曜日(月祝の場合は月曜日)	当店は店名にある通り岩手県産の海産物、野菜、山菜、自家製米、鳥、豚、牛などを提供しております。看板メニューの網焼きを中心にお刺身、県産野菜のサラダ、珍味、漁師飯、県産鶏、魚の揚げ物などをお楽しみください。
22	ちょこつと料理 さいと	020-0022	盛岡市大通2-6-7	019-623-5110	ランチ11:30～12:30(月～金) ディナー17:30～23:00	不定休	最近の人気メニューは、ラムのしゃぶしゃぶ特製だれ、根強い人気の紅しょうがの天ぷら、そして密かな人気の町中華メニュー等。日々のラインナップを工夫しています。炭酸好きには嬉しい、何でも炭酸割りが可能なサーバーを設置しています。
23	カフェダイニング ブローニュ	020-0022	盛岡市大通3-3-18	019-626-9085	ランチ11:30～14:00 (土・日・祝のみ)	なし	朝食バイキングでは岩手県の春夏秋冬、季節ごとの旬の食材を使用し、地元はもちろん、県外のお客様に喜んで頂けるように取り組んでおります。岩手県の食材えお沢山の人の知って頂く為に、今後も県産の食材を使用してまいります。
24	日本料理 介寿荘	020-0022	盛岡市大通3-3-18	019-626-9086	ランチ11:30～14:00 ディナー17:30～21:00	水曜日	和食ですので、調理法としては出来るだけ素材を生かす様シンプルに手を加えるように心掛けています。また、他県から来られるお客様には、特に地元食材をメニューに組み立て喜んで頂ける様に調理しています。
25	中国料理 豪華	020-0022	盛岡市大通3-3-18	019-626-9087	ランチ11:30～14:00 ディナー17:30～21:00	なし	豪華人気の「麻婆豆腐」は盛岡豆腐を使用し、ご注文の際、木綿か絹か選んでもらい仕上げております。調味料も自家製にこだわり、豪華メニュー人気No.1です。白飯も県産ひとめぼれを使用し、麻婆豆腐との相性もバツグンです。
26	源喜屋盛岡店	020-0022	盛岡市大通3-4-1 クロステラス盛岡2F	019-681-2711	11:00～14:30(LO14:00) 17:00～24:00(LO:23:30)	元旦のみの予定	花巻産白金豚プラチナボークの生産農場直営店、飲んで元気、食べて元気をモットーにお客様を元気にする為にスタッフが日夜がんばっています。(ランチ有 居酒屋ラスト24:00)もちろん、白金豚をはじめ、他にも、牛・鶏、また魚介や野菜までみちのくの旬の食材を積極的に活用しています。特に、升酒のパフォーマンスが好評で一度利用するとすっかりお店のファンになってしまう方が多いです。
27	三陸五十集料理 鬼の手	020-0023	盛岡市内丸16-1 岩手県水産会館地下1階	019-625-3711	月～土17:00～23:00(LO 22:00) 日・祝17:00～22:00(LO21:00)	日曜日	宮古直送新鮮魚介、県産黒毛和牛、県産豚、鶏料理各種、地酒も20種以上取りそろえております。個室堀こたつ大小10室、御宴会最大40名様まで。
28	浜焼酒場！海王 内丸店	020-0023	盛岡市内丸4-19	019-681-1558	月～木 昼12:00～14:00(LO13:30) 夜17:30～24:00(LO23:30) 金・土・祝日前 昼12:00～14:00(LO13:30) 夜17:30～25:00(LO24:30)	日曜日	三陸を中心に独自のルートにより入荷する新鮮な魚介を捉破りな料理で「おもてなし」するのが海王style！[刺身]で[煮]で[焼き]styleはお客様次第。酒もウマイ酒、豊富に揃えています。

	店舗名	店舗〒	住所	店舗TEL	営業時間	定休日	コメント
29	酒・肴 網玄	020-0024	盛岡市菜園1-2-17	019-654-4880	17:00～24:00	日曜日	基本は「ダシ」だと思います。山里の山菜、キノコ、浜の魚介類や海藻類、岩手は食材の宝庫です。自然の食物は自然に食べていただく！「地産地消推進事業第一号店」の網玄です。
30	酒と小料理志NA	020-0024	盛岡市菜園2-5-6 サンライズガーデンビル2F	019-624-6488	17:30～22:00(LO21:30)	不定休	盛岡三元豚の紅木豚は、えさにりんごの粉末を混ぜてあり、脂身の旨さ、身の柔らかさ、歯ごたえのよい肉なので、バラ串焼は三陸のだ塩焼のみ、和風ミネストローネは岩手は南部杜氏の料理なので、南部杜氏風仕立にして、野菜や肉、魚などあっさりとした煮にします。和牛は南部鉄器にて焼いてもらい、地元の醤油で
31	つぼ半	020-0024	盛岡市菜園2-6-32	019-653-4443	11:30～15:00(LO14:45) 17:00～21:00(LO20:30)	日曜日(祝日は15時まで)	どこか懐かしく手頃な料金で味わえる、昔ながらの中華料理店。数多いメニューから定番メニューまで・・・季節限定のメニューにも注目すべし！！「いわて、地産・地消の認定店」の味を是非ご賞味下さい。
32	ピッツェリアジャルディーノ	020-0024	盛岡市菜園2-6-6 三栄ビル1F	019-613-5565			
33	ステーキ・鉄板料理和かな 本店	020-0025	盛岡市大沢川原1-3-33	019-653-3333	ランチ11:30～15:00(LO14:00) ディナー17:00～21:45(LO20:30)	火曜日(祝日の場合は翌日)・年末年始	岩手県産黒毛和牛・短角牛・県産の魚介類など地元の食材を中心に、シェフの熟練された手さばきでお客様の目の前の鉄板で調理する醍醐味が魅力です。ランチ限定のレディースランチも好評です。お祝いや記念日等の特別な日の演出に和かなでのお食事をどうぞ。
34	ダイニング&バー ジョバンニ	020-0033	盛岡市盛岡駅前北通2-27	019-625-6261	朝食6:45～10:00 ランチ11:30～15:00(LO14:00) ディナー(平日・土曜日)17:00～20:30(LO20:00) (日曜日)17:30～20:30(LO19:30)	なし	ニューヨークスタイルのダイニング&バー。店内には本格的なバーコーナーとお客様の目の前で調理されるライブキッチンを導入。ランチタイムはフュージョンスタイルでディナータイムは様々なメニューをお楽しみいただけます。旬の岩手の食材も、ジョバンニアレンジで用意しております。
35	日本料理 対い鶴	020-0033	盛岡市盛岡駅前北通2-27	019-625-6260	ランチ11:30～15:00(LO14:00)、 ディナー17:00～20:30(LO19:30)	なし	岩手の食材を目で、舌で楽しませてくれる「対い鶴」。中でも岩手の旬の食材を中心とした17種類の椀料理が次々と運ばれてくる「わんこ膳」は、わんこそばをイメージして作られた人気メニューの一つです。
36	フランス料理 モン・フレープ	020-0033	盛岡市盛岡駅前北通2-27	019-625-6262	11:30～15:00(LO14:00) 17:00～20:30(LO19:30)	なし	盛岡で本格フランス料理を味わえる「モン・フレープ」。岩手の食材をふんだんに取り入れた「いわてTANT」メニューは一度は召し上がっていただきたいおすすめのコース料理です。
37	飲み喰い処 ばんから屋	020-0033	盛岡市盛岡駅前北通4-4 国労会館1階	019-625-7444	月～土、祝前日: 17:00～翌0:00 (料理L.O. 23:30ドリンクL.O. 23:30)	日曜日、祝日	メインメニューの他に季節ごとのおすすめメニューがあり、そこに旬の地元食材を使ったメニューを必ず入れる様に心がけています。中華のメニューも多く、中華にも季節の地元食材を使い、宴会の料理としてもお出ししています。
38	リストー口金宝堂	020-0034	盛岡市盛岡駅前通10-3	019-624-1800	11:30～14:30 17:30～21:00	月曜日	当店のメニューは約8割が県産食品を利用しています。特に盛岡紅木豚を使ったお料理は当店お勧めです。写真は「元祖とんてき」
39	駅前酒場 開運とん	020-0034	盛岡市盛岡駅前通10-5	019-604-7220	17:00～24:00(LO23:30)	なし	盛岡駅前徒歩2分！地ビールペアレン生もOK!の飲み放題やドリンク2杯とおつまみ2種で1000円の「せんべろセット」も。酒場でワイワイにぎやかにお楽しみください。
40	岩手の居酒屋 じょ居	020-0034	盛岡市盛岡駅前通10-6	019-625-6665	17:00～24:00	なし	盛岡駅と開運橋の間に位置する「じょ居」。店内はどこか懐かしさを感じさせる雰囲気です。冷麺、じゃじゃ麺といった盛岡名物はもちろんのこと、旬の食材を生かした、和洋中のおすすめ料理が人気！！美味しい地酒と共に楽しみ下さい。
41	南部ビストロ うんめのみす	020-0034	盛岡市盛岡駅前通1-44 フェザン南館1F	019-601-5929			
42	すし清次郎フェザン店	020-0034	盛岡市盛岡駅前通1-44 フェザン本館B1F	019-654-8015	11:00～21:30(LO21:00)	フェザン定休日	明治9年創業田清魚店直営の鮎店。2022年11月にリニューアルして、明るくスタイリッシュな店内に生まれ変わりました。タッチパネルで簡単にご注文でき、握りたてのお鮎を提供しております。地産地消を大切に県産米「銀河のしずく」のシャリ、三陸産中心のネタを取り揃えております。

	店舗名	店舗〒	住所	店舗TEL	営業時間	定休日	コメント
43	むら八	020-0034	盛岡市盛岡駅前通1-44 フェザン本館B1F	019-654-7822	11:00～21:30	フェザン定休日	創業85年の老舗とんかつ専門店が繰り広げるここでしか味わえないとんかつ。夜は串かつで一杯。地元素材にこだわった串かつを一口サイズでリーズナブルに楽しめます。【おすすめメニュー】名物わらじかつ定食¥2,060岩手県産の厳選ヒレの中でも一頭から二枚しか取れない極上の部位。定食のご飯・味噌汁・キャベツは厳選素材でお替り自由！老舗とんかつ専門店だからこぞできる美味しさを堪能ください。
44	小吃店	020-0034	盛岡市盛岡駅前通1-44 フェザン本館B1F	019-622-0345	10:00～22:00	フェザン定休日	野菜など季節によって他県のものもありますが、ほとんどの商品を地元産という基本姿勢をとっております。肉類やスープに使用するお出し等も極力県産にこだわった物にしています。
45	フレスキッソマ	020-0034	盛岡市盛岡駅前通1-44 フェザン本館B1F	019-629-2235	11:00～21:00(LO20:30)	フェザン定休日	一年を通して使える食材が少ないので、グランドメニューは夏・冬で2回、ランチメニューは週に1回、おすすめメニューは食材の入荷する時期のみ でメニューを変えるという工夫をしています。
46	やぶ屋 フェザン店	020-0034	盛岡市盛岡駅前通1-44 フェザン本館B1F	019-654-7689	10:00～22:00	フェザン定休日	・遠野産暮坪そば(季節限定)・カツ丼セット(白金豚ロース使用) ・親子丼セット・炙り鴨南蛮そば 炙り鴨せいろ(共に岩手鴨使用)
47	チャイニーズダイニング JUEN	020-0034	盛岡市盛岡駅前通1-44 ホテルメトロポリタン盛岡本館4F	019-625-1211	朝食6:30～10:00、ランチ11:30～15:00(LO14:00)、ディナー17:00～20:30(LO19:30)	なし	地元の食材で織りなす四川料理のチャイニーズダイニング。グループでの会食はもちろん、少人数でもお楽しみいただける料理を多数用意しています。地元食材を使用した「岩手地産コース」はおすすめの料理の一つ。
48	柳家フェザン店	020-0034	盛岡市盛岡駅前通1-44 めんこい横丁	019-654-7886	10:00～21:30(LO21:00)	フェザン定休日	自社で栽培した小麦をふんだんに使用した麺を用い、地元の味噌や醤油でスープの味を決めています。代表メニュー「キムチ納豆」には自家製麺を始めとして8種以上の地元食材を使用しています。
49	地産地消 あげ福	020-0034	盛岡市盛岡駅前通14-6 ピボット盛岡ビル2～4F	019-604-7788	17:00～25:00(LO24時)	なし	前沢牛をはじめとする数々の県産食材と豊富な地酒を一度に味わえるお店。揚げたてサクサクの串揚げも名物！おすすめ地酒 420円(税込)～
50	魚問屋 魚きんた	020-0034	盛岡市盛岡駅前通15-13 きんた駅前ビル	019-654-0337	11:30～13:30(ラストオーダー) 17:00～23:00(LO22:00)	日曜日	三陸直送の新鮮魚介を刺身でもよし！そのうえ地酒も豊富。少人数の個室から70名様まで可能なお座敷宴会場も完備(マイクも使用可能)。岩手をまるごと味わえます！！
51	岩手の居酒屋 うま舎	020-0034	盛岡市盛岡駅前通15-6	019-653-9733	ランチ11:30～13:00 ディナー17:00～24:00 (ラストオーダー23時)	なし	盛岡駅の目の前に位置し、三陸から取り寄せた旬の魚介類や、季節の食材を使用した料理が低料金で食べられる居酒屋です。カウンター席や個室、宴会場と、用途に合わせてお席をご用意させていただきます。
52	駅前炭串焼 とりぼん	020-0034	盛岡市盛岡駅前通8-14-1F	019-604-8718	昼11:00～15:00 (ランチは月～金のみ) 夜17:00～24:00	12/31, 1/1	岩手・盛岡の居酒屋です。備長炭で焼き上げる焼鳥、串焼き、魚類など、お店に入った瞬間にそそられるニオイと煙が堪りません。岩手の地酒、地ビールなど、飲み物の種類も豊富です。是非、お立ち寄りください。
53	ぴょんぴょん舎 駅前店	020-0034	盛岡市盛岡駅前通9-3	019-606-1067	11:00～24:00(LO23:00)	なし	こだわりの冷麺はコシの強い自家製麺、コクや旨みがたっぷりのスープ、爽やかな酸味と辛味の専用キムチ、これらが三位一体となった美味しさの盛岡冷麺、前沢牛・短角牛など、こだわりの焼肉もご用意しております。
54	グラードオーロ	020-0036	盛岡市開運橋通1-33 プレッティビル1F	019-681-2129			
55	焼肉・冷麺 髭	020-0055	盛岡市繁字尾入野47-15	019-689-2805	11:00～15:00、17:00～21:30(LO21:00) ランチタイム平日11:00～14:00	木曜日	南部産にこだわって作った南部ホルモン鍋。ホルモンはもちろん、鍋も南部鉄器を使い、食材も豆腐、キャベツ、ネギ、醤油、味噌などすべて県産のものを使いお客さまにお出ししています。
56	四季亭	020-0055	盛岡市繁湯ノ館137	019-689-2021	7:00～22:00	不定休	季節の食材、地元のものを使った月替わりの懐石料理をお楽しみ頂けます。数寄屋造りの純和風旅館、静かで落ち着いた宿です。皆様のお越しをお待ちしております。

	店舗名	店舗〒	住所	店舗TEL	営業時間	定休日	コメント
57	鯰懐石 重兵衛	020-0062	盛岡市長田町14-2	019-654-5235	11:30～13:30 17:00～21:00	日曜祝日・年始	春夏秋冬、店を訪れるたびに岩手の旬を楽しめるようにと、季節の彩りをふんだんに用いた鯰、懐石を提供しています。季節の「おすすめメニュー」松茸のにぎり、又は一本焼(写真は鯰)
58	金太楼	020-0066	盛岡市上田1-15-14	019-626-2020	18:00～22:00	日曜日・祝日	“和”にこだわらず、地元の旬の食材を自由な発想でご提供し、お客様に楽しんでいただいております。食材はもちろん、奢も宮古の職人さんによるもの。お酒の燗は南部鉄瓶でおつけしております。また、会議用等のお弁当もご予約にて承っております。
59	美藤	020-0066	盛岡市上田3-7-26	019-653-1421	ランチ8:30～18:30	不定休	花巻石黒農場のホロホロ鶏は和食に合うように塩と香草で柔蒸しにして前菜の一品として使用。八幡平市・コマクサ杜仲菜ボークは角煮として調理、角煮を作るときに他店との違いを出すため八木澤書店の味噌と佐々長の味噌を合わせて、味噌味の角煮にしています。岩手町・北忠の山菜きのこはピン詰なので前もって仕出し、季節先取りとして使用。
60	盛岡月が丘食堂	020-0121	盛岡市月が丘3-40-18	019-643-0011	7:00～20:00	元日	心と身体においしいものを。人の温もりを感じさせ、家族の味を提供する昔ながらの大衆食堂。一品一品真心を込めて作った料理にスタッフの気取らない笑顔をのせてお出ししています。
61	Chinese 晴菜	020-0133	盛岡市青山3-20-16	090-3469-7745	ランチ11:30～14:00 ディナー17:30～22:00	火曜日	地元食材、旬の素材を使ったお手軽中華！！だけど本格的な味をお楽しみいただけます。盛岡・青山の隠れ家。是非一度、お立ち寄りください。
62	鉄ぱん屋 IPPIN	020-0133	盛岡市青山3-20-7	019-601-5065	ランチ11:30～14:00 ディナー17:00～24:00 (ラストオーダー23:30)	不定休	黄色い提灯が目印の鉄ぱん焼屋。肉料理メインですが、その他お酒に合う料理も多数あります。3月よりランチもスタートしました！
63	びよんびよん舎 本店	020-0142	盛岡市稲荷町12-5	019-646-0541	11:00～23:30(LO22:30)	なし	びよんびよん舎の冷麺はコシの強い自家製麺、牛骨に鶏ガラを加えてコクや旨みがたっぷりのスープ、爽やかな酸味と辛味の専用キムチ、これらが三位一体となったおいしさこそ、盛岡冷麺の魅力です。
64	元祖ジャンボ焼き鳥 鳥喜	020-0803	盛岡市新庄上八木田10	019-626-1177	11:00～17:00(土) 11:00～18:00(日・月・火)	水・木・金	自然豊かな盛岡競馬場で食べる「当店の元祖ジャンボ焼き鳥」は、注文を受け燻焼き製法で旨みを封じ込め提供します。当店の焼き鳥は、川徳、ららいわて、クロステラス、イオンモール内等でお買い求めいただけます。お土産等に便利です。
65	食彩空間 桜ん坊	020-0831	盛岡市三本柳5-33-4	019-638-9496	ランチ11:00～15:30 居酒屋タイム17:00～24:00	不定休	地元で取れた新鮮な野菜(白菜、キャベツ、人参、ニラ、ピーマン等)をふんだんに使った味噌ラーメン、野菜ラーメン、ギョウザが当店のお勧めメニューです。また、夜はお座敷でゆったりとお酒もお楽しみいただけます。飲んだ後の「シメ」は当店自慢のラーメンで決まり！
66	中華ダイニング シーアン	020-0851	盛岡市向中野4丁目-12-32	019-635-8200	11:00～14:00 17:30～21:00(LO20:30)	不定休	四川料理・広東料理を中心に麺類も充実、ランチのセットメニューも豊富です。東京の料理店、市内のホテルで修業した料理長が腕をふるいます。
67	中華料理 正華	020-0851	盛岡市向中野字千刈田23	019-681-1281	11:00～15:00、17:00～20:30日曜営業	火曜日	県産のキャベツ・味噌を使ったカラシみそラーメンは、老若男女 大人気のメニューです。今後は、県産豚肉も使っていく予定です。
68	サン・フレッシュ都南店	020-0853	盛岡市下飯岡21-180	019-637-6801	9:00～16:00 (食事11:00～14:30)	不定休	基本は弊社産直の野菜等を使用。麺類は、小麦「ゆきちから」を使用で、地元製麺所に製造を依頼。一押しは「中華そば」530円。鳥がらをベースに新鮮野菜数種類を加えて、じっくり煮て作ったスープに小麦「ゆきちから」100%の特製麺。トッピングのチャーシューも、もちろん手作り。デザートに地元野菜や果物で作った、手作リゼラートもどうぞ。シングル280円、ダブル380円。
69	キッチンコメル	020-0866	盛岡市本宮字小坂小瀬13-11	019-656-7750			
70	直利庵	020-0871	盛岡市中ノ橋通1-12-13	019-624-0441	11:00～21:00(LO20:00)	水曜日(祝日の場合は営業)	当店は地元産、国産の素材にこだわっています。安心して食を楽しんでいただきたいからです。それを支えているのは、創業百数十年の伝統の技と職人達のたゆまぬ創作工夫です。季節毎の変わりそばなど賞味くだされば、その一端を知っていただけるでしょう。冬はかきそば、夏は野菜そばなど好評いただいております。

	店舗名	店舗〒	住所	店舗TEL	営業時間	定休日	コメント
71	東家本店	020-0871	盛岡市中ノ橋通1-8-3	019-622-2252	11:00～20:00(LO) (15:30～17:00は休憩時間)		一番大事な事は、昔から祖先が「美味しい」「身体に良い」と思って食べてきた食事を継承することだと思っています。守り育まれてきた岩手の大地からの恵を祖先から伝えられてきた調理法で提供していきたいと考えています。
72	九十九草	020-0871	盛岡市中ノ橋通1-8-4	019-622-2253	(ランチ月～金)11:30～14:30 (ディナー&バー月～土)17:30～23:00(食事のラストオーダー22:00)	日・祝(GW・年末年始はお問い合わせ下さい)	“素材を活かし、四季を楽しめる肴と作り手の情熱を感じる酒。それを手に過ごす豊かな時間をお客様に楽しめていただきたい。スタッフ一同の精一杯の真心と元気なおもてなしで、皆様のご来店を心よりお待ちしております。”
73	料亭 喜の字	020-0873	盛岡市松尾町6-1	019-623-1351	11:30～22:00	日曜、祝日	屋懷石、商談はもちろん、結納、挙式、披露宴のご準備、また法要、年忌の祭壇もご用意。庭の見える小部屋から百名様の広間まで用途に合わせご利用ください。膝に優しい椅子テーブル席、掘ごたつ席もあり。
74	居酒屋 里伊～sai～	020-0874	盛岡市南大通1-10-17	019-656-6167	(火～土)17:00～24:00 (日)15:00～21:00 (木金のみランチ営業あり)12:00～14:00	月曜日・第1・第3日曜日	沿岸と内陸をつなぐ。朝取れの新鮮な海の幸と、岩手のおいしい野菜で復興の架け橋を目指す、お店です。
75	お台所あん梅	020-0874	盛岡市南大通1-12-36	019-623-3678	17:00～23:30	日曜日	・帆立の梅香味焼 ①帆立貝をはずし、身にかくし包丁を入れ、深い方の殻に入れる。②梅干しは、種を取り、軽くたいて二等分する。卵をとく。③焼き網を熱して帆立をのせ、だし正油をさし、梅干しとバターをのせ仕上げに卵でとじる。(身のまわりがくつくつと煮立ったら食べごろ) * 材料(帆立貝殻付生食用1個、梅干し2個、だし正油、バター、卵1個)
76	じゃじゃ麺と酒の肴 崙作	020-0878	盛岡市肴町6-9	019-625-0033	11:30～19:00	不定休	盛岡名物じゃじゃ麺を中心に、生餃子各種、お弁当、お惣菜等もご用意しております。また、ご予約も承っております。肴町アーケード中心「崙作kisaku」へ是非お立ち寄り下さいませ。
77	柔	028-4125	盛岡市好摩字夏間木83-133	019-682-0422	17:00～0:00	水曜日	地元企業「古川重機」様の焼却施設で温熱を利用して育てている「スッポン」の鍋をメニューに加えることにしました。滋養強壮に、また最後の「おじや」もおいしいです。(要予約)2～3人前2,700円。スッポンラーメンも予定しております。(限定)
78	ラックス	028-4131	盛岡市芋田字上武道13-10	019-683-1597	11:30～14:00	月曜日	地産地消レストランとして8割以上の食材は地元のものを使用しています。やまと豚(岩手町)を使用した「ステーキ」「ハンバーグ」「ベーコン巻」「ポークかつ」ニジマス・イワナ(八幡平市)を使用した「アーモンドフライ」サラダとつけ合せの温野菜も2・3日ごとに契約農家より収穫してきてお出しします。
79	たまやま温泉Lab	028-4134	盛岡市下田字生出893-11 ユートランド姫神内		11:00～17:00頃	月・火(不定休)	地元の生乳、野菜、果実等を使用したジェラート・チーズ・リキュール店です。ジェラートはすべて販売日当日に併設の工場で製造しています。人気のフレーバー「もりおかみるく」は地元の玉山産生乳を100%使用。濃厚ながらも、さわやかな後味が持ち味で老若男女問わず人気です。インスタグラムもやってます！