



一流のシェフのおもてなし。

八戸第一ワシントンホテル

十三日町のほぼ中心にあるワシントンホテルは、宿泊はもちろんお食事もおすすめ。洋食をメインにしたものをはじめ、ジャンルにとらわれない多様なメニューをご用意しています。

「お客様の笑顔が見られるのがこの仕事の喜び。」と話す、25年以上の修行を積まれたシェフが自信をもっておすすめします。フレンチの技術と青森・八戸の食材のコラボレーションを是非お楽しみ下さい。



食の街、
グルメ街歩き



平日でも、買い物客が後をたたない。
活気あふれる姿はまさに市場の風情。
飲食店の仕入れ先にもなっている、まさに中心街の台所。



近海で捕れた鮮魚は、
朝仕入れたものがそのまま店頭で並ぶ。
生け簀まである光景は、中心街にいることを忘れてしまう。



長く愛されてきた、市民の台所。

中合 三春屋

十三日町の中にある三春屋は、古くからある百貨店。
中でも地下食料品売り場は、市民の方なら必ず立ち寄り寄っていくというまさに「市民の台所」。
朝採れた新鮮な魚が店頭にならび、威勢のいい声が響きわたる光景は、まさに街中の市場。
八戸名物朝一の凝縮版がここにはあります。

郷土料理と地酒。

本物の八戸を味わう。

南部民芸料理 蔵



・タラキ7天(840)	・焼サバ(900)
・タラキ酢(650)	・ニンシ(900)
・ナマコ(550)	・カレイ(1000)
・あんこう共和(500)	・ホッケ(1000)
・ニンニク揚(800)	・キンキン(2600)
・馬肉999(1100)	・生サバ(900)
・馬スジ煮(650)	・イサバ(900)
・イカ小焼(450)	・平目(1000)
	・ヤリイロ(900)×5



お店を始めて46年。南部民芸料理 蔵は海・山・川の旬の食材を楽しめるお店です。八戸名物のせんべい汁・いちご煮は定番メニューとして、それ以外にも、その日に取れた、その時にしか食べられない、「季節を味わえるお店」として知られています。

県外からのお客様が多いのも、本物の八戸が味わえるお店として、全国に知られているからこそだと言えます。