

南美子さん 尚靖さん 王さん



ジャガイモの細切りサラダ (500 円)



ジャガイモのシャキシャキした食感と  
香りの旨みサイコー!

鶏肉の唐揚 (700 円)



塩と山椒が絶妙。やめられない。とまらない。紹興酒にぴったりです。



②中国料理

哈爾濱ハルピン飯店

東三番町 3-54  
☎ 0176-24-2144  
🕒 月曜～2:00  
📅 月曜日 回  
📞 有



「中国料理はね、出来てから食べるまでの時間が勝負なんだ。このタイミングを逃さないこと。やっぱり出張料理だね。」と、オーナー「エッ!? 家に来て料理してくれるの? そんなセレブみたいなこと、十和田で!?」できるんです! 家庭料理なら2万円の台から可能。食材から口に作るタイミングまでこだわって料理する人の顔が見えるお店の料理なら本当に安心して楽しむ食事ができる。王さんはここハルピン飯店で料理するのが大好き。オーナー家族と王さんみんな仲良しで見ていてこちらも楽しくなっています。最後にここには書ききれなかったオーナーの波乱万丈の話はぜひお店に行ってみてみてください。ホントすごいんだから!

店のオーナー江渡健次さんは、中国ハルピン生まれ。20歳の頃日本へ帰国した。奥様清子さんも中国からの帰国子女。二人は十和田で出逢い、結婚。そして始めた小さなラーメン屋さんがハルピン飯店の原点。13年前、稲生町に中国料理「哈爾濱(ハルピン) 飯店」をオープン。昨年からは長男の尚靖さんに十和田店を任せられている。

厨房の王維東さんは中国政府公認の特級調理人。メニューは中国家庭料理から本格コース料理まで。一品料理の種類は豊富。北京料理系なのは、青森の地域性にあわせたもので、王さんは何でも作る。本場四川風麻婆豆腐も、酢ラーメンのようなハルピンオリジナル料理も。メニューにない中国料理も食材が揃えば作ってもらえるかも。コース料理は要予約だが、燕の巣、ナマコ、ふかひれ等、高級食材を使った本格中国料理がここ稲生町で食べられる!

特級料理人、王さんが作る  
家庭料理から本格コース料理まで  
本場中国の本物の味が稲生町で味わえる



稲生町で本格中華料理を食べよう!



炸烹大蝦 (1200 円)

大きなエビを揚げて軽めの甘酢で炒めた。  
大きなエビは手で食べよう!

炒芙蓉蝦仁 (800 円)



卵白とエビの炒め物。フワフワ卵白はメレンゲのよう。王さんの技術が光る一品。

四川式本格麻婆豆腐 (600 円)



しびれるような心地よい辛味。思わず「ご飯下さい!」

酢拌麵 (600 円)



ほど良い酸味と次第に効いてくる白胡椒の  
辛い辛味がたまらない。熱くても、どんどん  
食べてしまう。やっぱりめはこれだべさあ。



昭和57年、五百円硬貨が登場と同時に始まった「五百円定食」は当時は注目の的。同じ業界から視察が来る程でした。安くてボリューム満点の定食がいっぱい! お刺身定食・天ぷら定食のほか唐揚げ定食や旬の焼魚定食もオススメです。



③〇食事処 かくとみ  
稲生町20-6 ☎0176-22-2991  
🕒 11:30~14:00 17:00~21:00  
📅 日曜日 回  
📞 おすすめ定食(税別)  
お刺身定食500円 天ぷら定食500円



オススメはタイムサービスセットとピリツと辛口の特製「ま味らあめん(550円)」。人気メニューは8種類の具が入った冷やし中華(600円) 5月から8月と期間が長いので冷し中華ファンに喜ばれています。昔なつかしの中華そば(400円) など丼物も定食もあります。



②〇ラーメンの店ちゅうはん  
西三番町5-8 ☎0176-25-0090  
🕒 11:00~19:30  
📅 第2・4日曜日 回  
📞 タイムサービス 11:00~14:00  
チャーハンセット530円 カレーセット530円



〇表紙裏の見開きページを見て胸キュンとなるような懐かしさを感じました。〔ひがしのNさん (45)〕  
〇十和田に越えてきて2年目。この本を参考に街に出てみようと思いました。〔西 11 Sさん (48)〕  
〇下田、八戸市のショップへ通っていましたが、十和田にもあるんだ~と思いました。〔一本木沢 (44)〕

「蕎麦も絶品！料理も絶品！マスターも絶品！」



多国籍な創作メニュー



500本あまりのワイン



世界各国の30種類余りの塩。



イペリコ豚のカルビ焼

(1,200円)



せいろ (650円)



モツツアレラの揚げ出し (650円)



鳥わさ (550円)  
マグロのユッケ (750円)



そばサラダ (750円)

⑳ソバダイニング&ワインバー

はっ花



十和田市稲生町 19-18  
☎ 0176-25-1828  
🕒 11:30~14:00  
18:00~22:00  
(ラストオーダー 21:30)  
🌧️水曜 ※日曜は昼のみ  
📍回店脇に8台

ソバを食べながらワインや地酒。そんな普通の飲み方が出来るおソバ屋さんがあるんです。私たちがいるお店「はっ花」は、お昼は手打ちソバ屋、夜は創作料理に地酒やワイン・スコッチなどお々にソバを食べて帰るのがオススメ！  
美味しいうものが大好きというマスターの小笠原雅之さんは、ニューヨークの老舗レストランで腕を磨き、タイでは一週間通つりてレシビを教わってもらったりと世界各地をめぐり「食」を追求してきました。そのこだわりは、素材によって使い分けると言う世界各国の30種類余りの塩です。  
そして吟味したソバ粉は毎朝その日出す分だけ石臼で挽き、ソバを打つからソバ大好き人間には絶品で遠方からのリピーターが多いお店なんです。  
壁一面に貼られた多国籍の創作メニュー。BGMがジャズだからわくわくしてしまいます。  
一階はカウンターと座敷、二階には20名程利用できるお座敷があります。ぜひ、はっ花で「ソバBar」をお楽しみください。

チーズ焼カレーセットはサラダ付き(930円)。アツアツでとろりどろりけてて程よい辛さがたまりません！チーズハンバーグランチ(997円)はボリューム満点！また、素材も国内産と厳選のサーロインステーキに牛たんシチュー。ライスにひと工夫のエビドリアもオススメ！ハンバーグにカレー・パスタと洋食が充実しています！



⑳レスト喫茶 エスカルゴ  
稲生町24-6  
☎0176-22-4343  
🕒11:30~23:00  
🌧️日曜 回有  
ランチタイム 11:30~

パスタ大好き！の方ならご存知のすげ亭は豊富なメニューで迷ってしまうます。平日はお得なランチセットがおすすすめ！スパゲティ十カットプラス100円は本日のランチスパゲティから選びます。お口にたっぷり海の幸は「タラコとイカ」あつさり生姜風味の「イカとミックス野菜」はお腹に優しいですよ。



㉑すげ亭  
東三番町2-20  
☎0176-22-6362  
🕒平日11:30~15:30  
17:30~20:15  
土日11:30~20:15  
🌧️8/13・12/31・1/1 回有



〇十和田にいなからあまりお店のことも知らずにいたので、もっと紹介してください。〔沢田Hさん (37)〕  
〇十和田にあるわけない！と思っていた品物が紹介されていた。十和田もやるな〜〔穂並町Nさん (42)〕  
〇待ってました！このようなフリーペーパーを探していました。〔西12Nさん (52)〕