



meat
meet
meat tourism

肉マップ
2025-2026

TAKE FREE

日本一の肉と焼酎
のふるさと。

※1

※2

みやこのじょう

「都城」で
本物に出会う旅。



都城市PRロゴ
利用許諾第344号



STOP! 飲酒運転!

お酒を飲んだの運転は絶対にやめましょう

WEB 検索

ミートツーリズム



<https://meat-tourism.jp>



※1 出典: 令和元年～令和5年 市町村別農業産出額全国第1位 農林水産省 R7.3.25

※2 出典: 帝国データバンク焼酎メーカー売上げランキング R6.8.27

宮崎県都城市

はじめて／
選りすぐりの旅。

わたしたちの まちはうまい。



宮崎空港から高速で45分
鹿児島空港から車で55分

みやこのじょうへ
泊まりに行こう。

肉用牛・豚・鶏の合計産出額日本一、
焼酎売上高全国1位の酒造がある宮崎県
都城（みやこのじょう）市。

日本一の「**meat**（肉と焼酎）」に「**meat**（出会うこと）」ができる旅「**meat**（肉と焼酎）」。

都城市に宿泊し、肉と焼酎、歴史、自然の魅力を
存分に味わう旅はいかがでしょうか。

なぜカンショ(サツマイモ)、そしてイモ焼酎なのか？

度重なる南九州の火山活動により、都城盆地はシラスやボラ、軽石を含んだ水はけの良い大地が多く、稲作よりも根菜類の育成に適しており、昔からカンショ(サツマイモ)の生産が盛んでした。また、温暖な気候では日本酒は造りづらく、イモを使って蒸留酒を造るため、イモ焼酎の製造が盛んになりました。

加えて、都城盆地は「大きな水がめ」となっており、長い時間をかけてろ過され、適度にミネラルを含んだ上質な地下水が豊富です。焼酎造りにとても大切なこの「水」が都城の焼酎の味わいをさらに豊かなものにしています。最高のカンショと上質な地下水。イモ焼酎造りは都城の風土が奏でる最高のハーモニーです。



Photo/Kazuhiko Watanabe
撮影協力/Blue Bird dining(☎0986-77-5733)

なぜ牛・豚・鶏、そして「肉のふるさと」なのか？

水はけの良い都城盆地では、昔から稲作よりも畑作や畜産に力を入れていました。広大な台地では牧畜が行われ、耕作用の労働力としても活用された農耕牛馬をはじめ、身近なタンパク源として卵をとる為の養鶏などがありました。

牛・豚・鶏の畜舎から堆肥を作り、それを畑にまいて元気な野菜を作るという「農畜連携」がうまく機能し、都城市は全国でもトップレベルの農業産出額を誇る『食糧供給基地』になっています。

都城盆地の恵みが育んだ「肉のふるさと都城」です。



※ 出典: 令和元年～令和5年 市町村別農業産出額全国第1位 農林水産省R7.3.25

霧島山に抱かれた盆地のまち
「都城(みやこのじょう)」。
緑あふれる自然豊かなまちですが、
実は「肉と焼酎のふるさと」なのです。
実直に良いものを作ることに
こだわる生産者と熟練した職人の手により、
日本一の肉と焼酎が作られる。

お肉



全国和牛能力共進会

肉牛の部優等主席

内閣総理大臣賞4度受賞

※ 日本一の 宮崎牛

©宮崎県経済農業協同組合連合会

令和4年10月に鹿児島県で開催された「和牛のオリンピック」こと全国和牛能力共進会の肉牛の部に出品された宮崎牛が4大会連続となる「内閣総理大臣賞」を受賞しました。平成29年の大会では、都城市からは高崎町で和牛肥育農家を営む薬師憲一さんが育てた「満点明彰号」が出品されており、「日本一の宮崎牛」がその価値を証明しました。血統も優れている宮崎牛は肥育だけでなく、全国のブランド牛の素牛（もとうし）としても高く評価されており、まさに日本一の和牛と呼ぶにふさわしい和牛の芸術品。その多くが育つ都城は「日本一の肉のふるさと」なのです。



▲日本一に輝いた肥育農家高崎町の薬師さん

だから日本一！ 肉の芸術品 宮崎牛

「宮崎牛」とは、定義された「地域団体商標」の登録名称です。厳しい条件に合致するものだけが「宮崎牛」と名乗ることができ、それが宮崎牛のおいしさの秘密です。

宮崎牛の条件

- 宮崎生まれ・宮崎育ちの黒毛和牛
- （公社）日本食品格付協会肉質等級が4等級以上のもの
- 県内種雄牛、もしくは家畜改良のため指定された種雄牛を一代祖にもつもの

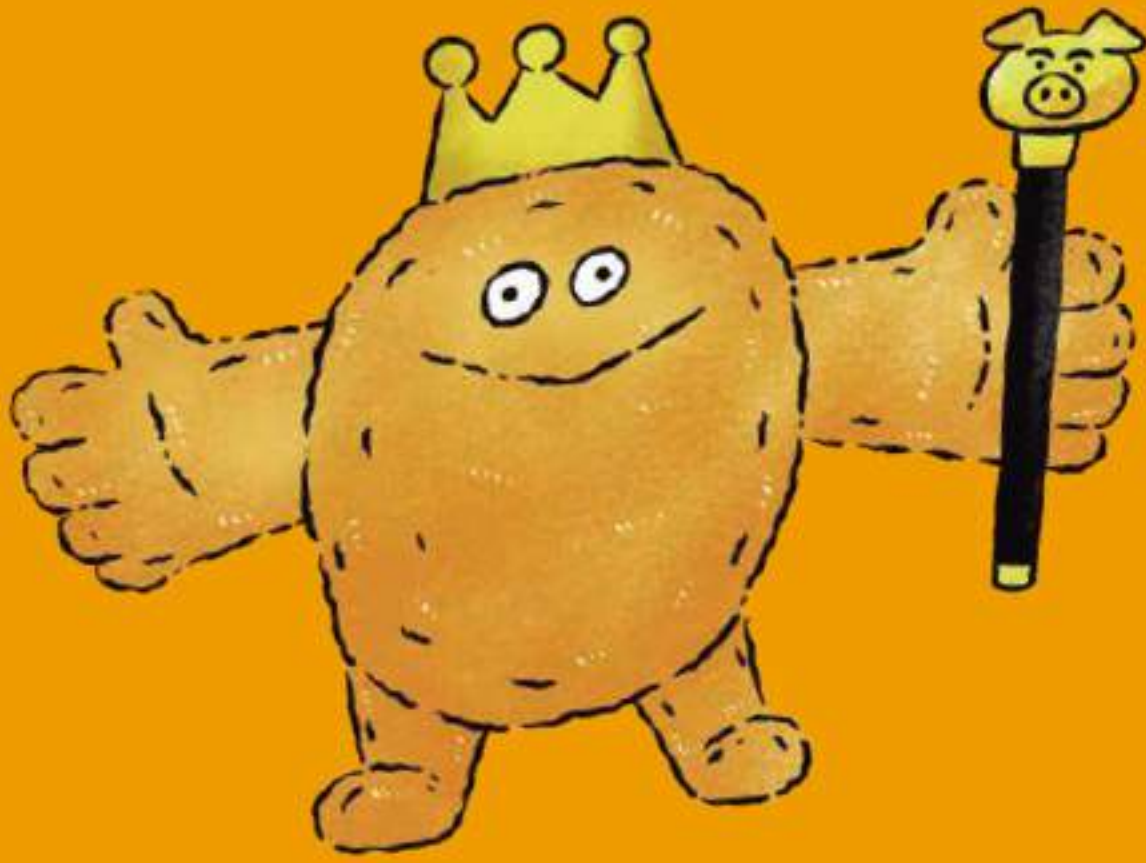


▲全国和牛能力共進会で優等主席内閣総理大臣賞に輝いた薬師さんの「満点明彰号」の断面（帯広畜産大学 口田教授撮影）

また肉付きの良さを表す「歩留等級」の最高位であるAランクと合わせて、「A4」「A5」ランクのものが最高級とされています。これら厳格な決まりと改良を重ねた種雄牛を親に持つ血統と600kgを超えるまで養う確かな技術が最高ランクの称号「宮崎牛」を得て、日本中の食通をうならせているのです。その中で日本一に輝いた都城産宮崎牛はまさに「肉の芸術品」と言えます。

日本一※のお肉王国 「都城メンチ」プロジェクト

※令和3年市町村別農業産出額(推計)農林水産省ホームページ



都城メンチ

MIYAZAKI MIYAKONOJO MENCHI

日本一お肉で有名なまちには、知られざる“味力”があります。それは、お手頃な値段と素朴な味わいで、人々に愛されてきた料理「メンチカツ」です。日本一お肉を育てている都城にはどんなメンチカツがあるのだろう？そして、日本一お肉に詳しい都城が本気を出したら、どんなメンチカツが生まれるのだろう？そんな素朴な興味に、まち全体で立ち上がったのが「都城メンチ」プロジェクトなのです。

畜産部門で二冠を達成！

人よりもお肉のほうが多いまち！

都城市の人口15.9万人に対して、豚の飼育数はおよそ36万頭、牛の飼育数およそ6万頭、鶏の飼育数およそ870万羽。飼育戸数も豚・牛・鶏の総計で1,000戸を超える、畜産のまちです。

※令和7年2月現在(都城市畜産課調べ)

豚の全国ランキング※ (単位:億円)

1	都城市(宮崎県)	326.6
2	旭市(千葉県)	226.3
3	桐生市(群馬県)	174.6

肉用牛の全国ランキング※ (単位:億円)

1	都城市(宮崎県)	205.9
2	鹿屋市(鹿児島県)	175.3
3	曽於市(鹿児島県)	129.5

ブロイラーの全国ランキング※ (単位:億円)

1	日向市(宮崎県)	253.8
2	都城市(宮崎県)	195.7
3	大崎町(鹿児島県)	189.5

※令和5年市町村別農業産出額(推計)



EAT IN
お食事
店舗一覧

霧島メンチ

焼酎の里 霧島ファクトリー
ガーデンレストラン
都城市志比田町5480



とりメンチ

七輪焼き はじめ
都城市広原町14-14-2



メンチカレー

カレー倶楽部 ルウ
都城市姫城町2-29



しいたけメンチ

福元洋食店
都城市広原町4343



職人メンチ

フードギャラリー
空そら
都城市大岩田町5369-1



シェフメンチ

レストランRYU
都城市菖蒲原町25-7



焼酎



豊かな大地と名水が育む都城の誇り

日本一[※]の「焼酎」のまち

良いものをより安く

株式会社都城酒造



1956年(昭和31年)創業以来、第一に掲げてきたモットーは「顧客満足」。お客様からのご要望に柔軟にお応えすべく、芋、麦、米、蕎麦、胡麻等の多彩な原料の焼酎やリキュールを製造しています。主力の「あなたにひとめぼれ」をはじめ、多くの方にご愛飲いただき、日々の疲れを癒す存在となれるよう、従業員一丸となってお届けします。

…都城市乙房町2887-1 ☎0986・37・3388



こだわりの手造り蔵

大浦酒造株式会社



1909年(明治42年)創業の本格イモ焼酎の蔵元。味がまろやかになるよう製法にこだわりを持ち、昔ながらの手づくり麹、甕壺仕込みの醸造をつづけています。蔵の代表銘柄「みやこざくら」は、桜の名所の母智丘(もちお)の桜をイメージした焼酎で、地元根付いた商品づくりを続けています。「庄内川蒸溜所」では、麹造り体験や見学が可能です。

…都城市乙房町4113-1 ☎0986・37・3883



品質をときめきに

霧島酒造株式会社



1916年(大正5年)創業の焼酎売上高全国トップに輝く、焼酎どころ都城を代表する焼酎メーカー。2代目社長江夏順吉が、「本格焼酎」という呼称を提唱しました。地下約100mから汲み上げる清冽な地下水「霧島裂罅水(きりしまれつかすい)」を仕込みや割り水に使用し、ふるさとの名峰を冠した銘柄「霧島」シリーズをはじめ、全国に多くのファンを持ちます。

…都城市下川東4-28-1 ☎0986・22・8066



都城で最古の焼酎蔵

柳田酒造合名会社



1902年(明治35年)創業、現当主で5代目という老舗の焼酎蔵で、麦焼酎、イモ焼酎の生産を家族で行っています。九州産の二条大麦を使用し、自然の恵みをたっぷりと生かした体に優しい弱アルカリ性の焼酎「駒」など、味はもちろん、素材にもこだわっています。蔵の命とも言える霧島山系地下水が湧く井戸があり、限定生産で、心に届く焼酎造りを続けています。

…都城市早鈴町14-4 ☎0986・25・3230



日本一の焼酎売上高「霧島酒造」で特別な体験を！

吉助ダイニング

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン内にある霧島創業記念館「吉助」。普段は一般開放されていないお座敷を本企画限定で会場として利用する特別なダイニングをご用意。都城産宮崎牛をはじめとした地域の誇る食材を霧島酒蔵の焼酎・KIRISHIMA BEERとペアリングした特別なメニューをご用意しました。霧島酒造の焼酎・ビールと料理のマリアージュをお楽しみください。

※8名様から受付いたします(最大20名様まで) ※昼食、夕食ともに対応可能です ※催行日の30日前まで受付 ※ご要望に応じて、ペアリングのご説明も致します(所要時間/約2時間)(受付時間/【昼】11時～13時までに入場【夜】17時～18時までに入場)



肉好き・酒好きが集う メーカーズディナー

都城の酒蔵と地元レストランがコラボレーションして肉好き、焼酎好きの方々のために特別なペアリングディナーを企画しました。焼酎の蔵元から焼酎ペアリングの説明や、こだわり、特徴、歴史など普段はなかなか聞けないディープな世界を体感ください。

柳田酒造メーカーズディナー(with SLF)
大浦酒造メーカーズディナー(in 常盤荘)
都城ワイナリーメーカーズディナー
(with TERRASTA DINING)

各蔵元が、都城で人気のレストラン「SLF」「TERRASTA DINING」、温泉宿「常盤荘」とコラボしたスペシャルディナーです。蔵元や料理人からペアリングさせた焼酎や料理の説明を受けながらお楽しみいただきます。

※8名様から受付いたします(最大20名様まで) ※催行日の14日前まで受付

【柳田酒造】

明日から“とりあえず焼酎で” って頼みたくなる、そんなタイケン

通常は一般公開されていない柳田酒造酒蔵見学と蔵元自らご紹介する焼酎のおいしい飲み方とおつまみ講座です。

※所要時間/約2時間 ※柳田酒造現地集合、解散 ※5名様から受付いたします(最大15名様まで) ※体験日の14日前まで受付 ※蔵元の仕込みスケジュールでお受けできない期間がございます

【大浦酒造】

焼酎造り体験

焼酎造りを体験いただき、揉みこんだ麴を原料とした焼酎が約6ヶ月後に届きます！

※所要時間/約2時間 ※大浦酒造現地集合、解散 ※5名様から受付いたします(最大15名様まで) ※受付期間/9月～2月まで(焼酎仕込期間) ※体験前日から納豆やヨーグルトなどの発酵食品はお控えください ※体験日の14日前まで受付



※写真はすべてイメージ



【詳しくは都城観光協会まで】
(<https://miyakonojo.tv/experience>)

肉と焼酎とふるさと「都城」で巡る酒蔵ツーリズム
ミート×酒蔵ツーリズムとは？
上質な地下水と温暖な気候で育ったカンショ、米、麦で作られる焼酎と同じく上質な地下水と豊かな土壌で育った牛・豚・鶏をペアリングさせた特別なメニューを体験するツーリズム商品をご用意。酒蔵について詳しくお知りになりたい方のために酒蔵体験もご用意しました。

みやこんじょミート券で お得にお食事を楽しもう



※写真はイメージです

みやこんじょミート券

『みやこんじょミート券』とは、都城市に泊まって、思う存分美味しい「肉と焼酎」を堪能していただける飲食券です。市内宿泊施設が販売している「ミート券セットプラン」をご予約の上、都城市に宿泊していただいた方に、都城市の肉と焼酎提携店で使える「みやこんじょミート券(1人あたり3,000円分)」をお渡しするものです。



みやこんじょミート券のご利用方法

1

20歳以上の方が2名以上(同室)でオンライントラベルエージェント等の宿泊予約サイト又は市内宿泊施設の自社宿泊予約サイトから「ミート券セットプラン」を予約してください。(都城市在住者は除く)

2

肉マップ又は肉と焼酎連携店から行きたいお店を選び、事前予約してください。また、自身のスマートフォンに「regionPAY」をインストールして利用登録を行ってください。

3

宿泊施設へのチェックイン時に「みやこんじょミート券」(クーポン用紙)をお受け取りください。アプリ「regionPAY」を起動し、クーポン用紙に記載された2次元コードを読み取り、「regionPAY」にみやこんじょミート券(電子クーポン)3,000円分をチャージします。

4

予約した肉と焼酎連携店を訪問して、肉と焼酎を存分にご堪能いただき、お支払い時に「みやこんじょミート券」(電子クーポン)をご利用ください。

《みやこんじょミート券ご利用の上での注意点》

- 大人2名以上で「ミート券セットプラン」をオンライン上で予約して宿泊された方に限ります。(都城市在住者は除く)
- 食事場所は事前に電話で予約してください。利用可能店舗は、肉マップ又はミートツーリズム公式HPからご確認ください。
- ミート券の利用期限はチェックアウト日の翌日までです。
- 本券の第三者への交換又は買収、譲渡、現金との引き換えはできません。
- みやこんじょミート券はいかなる理由に関わらず、払い戻しできません。

詳細はミートツーリズム
公式HPをチェック



観光情報はこちら!

モデルコースなども紹介!
さあ、都城めぐりを楽しもう♪

食べて
おきたい
90選

肉と焼酎連携店

〈ミート券利用対象店舗〉

肉と焼酎のふるさと・都城には
ハイレベルな飲食店が多く並ぶ。
旅行となるとご飯の回数は限られてくる。
それなら一食一食に魂を込めて。



WEBでもチェック



肉マップ
WEB版

肉マップの使い方

- ①エリア毎にお店を探す。
おすすめのお店を、エリア毎に掲載。
(エリア詳細P37) 行きたいお店をエ
リアや目的別に簡単に検索できます。
- ②各店の詳細をよく吟味。
アイコンなどであらかじめ、知って
おきたいお店の特徴が一目でチェッ
クできます。(各店の詳細P9)
- ③地図はスマホで
バーコードを読みとる。
お気に入りのお店を見つけたら、右上
のバーコードをスマホで読み取る。ス
マホに行きたいお店の地図が出てき
ます。あとは、お店に足を運ぶだけ。

⑤ 地元産の取り扱い表記

⑥ アイコン ・個室:個室あり ・子どもOK:子連れでも可
・座敷:座敷あり ・バリアフリー:対応可否
・キャッシュレス対応可否:クレジットカード/電子マネー/QR決済

⑦ 料金の価格帯

焼き鳥・鶏料理 | 都城市内中心

戦国焼きとり よっ田や 本店

鮮度抜群の朝締め霧島鶏を贅沢に4点盛で味わえる。約100種類ある串焼は、選ぶのが楽しくなる。新メニューのよっ田焼き、チーズ豆腐などの一品料理を提供。地元で20年以上愛され続ける活気ある名店。

よっ田焼き3種(もも焼・せせり焼・豚ハラミ焼)各750円(税込)



宮崎県都城市中町3-4 図【夜】17:30~23:30 囲火曜 囲なし 図51席 **MAP A-06**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー		電子マネー
	鶏肉							QR決済

【価格帯】図約3,000円

串焼は約100種類
地元民愛する焼きとり店

鉄板焼 | 都城市内中心

鉄板焼き お好み焼き いずみ

宮崎牛や旬の海産物、お野菜を豪快に鉄板で調理。鉄板でじっくり焼き上げることで、それぞれが持つ旨味を存分に感じられる。素材本来の味を最大限に引き出してご提供。

宮崎牛ヒレステーキ
【100g】4730円(税込)



宮崎県都城市牟田町25-7 図【夜】17:30~24:00 囲火曜 囲なし 図14席 **MAP A-05**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー		電子マネー
	鶏肉							QR決済

【価格帯】図約3,000~6,000円

宮崎牛ヒレステーキを季節の
焼き野菜と堪能できます

居酒屋 | 都城市内中心

ぶえん 海鮮焼肉

北海道産の魚介類、地産地消にこだわる牛肉、地鶏やその他の食材。一品メニューはもちろん、炭火で焼いて楽しめるメニューも豊富。自家製のタレで揉み込んだカルビ、赤身が味わえる肉Aセットはおすすめ。

肉Aセット(カルビ・赤身)
2,178円(税込)※写真左



宮崎県都城市牟田町23-2-1カーサメドレー 1F 図【夜】18:00~23:00 囲日曜 囲なし 図60席 **MAP A-08**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー		電子マネー
	鶏肉							QR決済

【価格帯】図約3,500~5,000円

北海道直送の魚介類をはじめ、
九州のうまい食材を自慢のタレで

鉄板焼 | 都城市内中心

鉄板焼 都雅

厳選された都城牛や新鮮な旬の食材、世界に誇れる都城の焼酎を、和の雰囲気漂う『大人の隠れ家』で臨場感あふれる鉄板のステージを堪能ください。



宮崎県都城市中町17-2 TERRASTA3F 図【ランチ】11:30~14:00(LO) 15:00(CLOSE)【ディナー】17:00~20:30(LO) 21:30(CLOSE) 囲不定休 囲提携駐車場あり(ウエルネスパーキング) 図17席(個室6席) **MAP A-07**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー		電子マネー
	鶏肉							QR決済

【価格帯】図2,000円~ 図6,000円~

都城産宮崎牛を
鉄板焼ならではの空間で堪能

鶏料理 | 都城市内中心

とり乃屋

昭和54年創業で老若男女問わず人気。豪快に炭火で一気に仕上げるジューシーなもも塩焼は、まさにとり乃屋の代名詞。他にも、ももみそ焼や手羽先、タタキなども楽しめる。とにかくデカイ!とにかくウマイ!地鶏の旨さを存分に堪能できる。

もも塩焼き 2,300円(税込)



宮崎県都城市牟田町6-7-1 図【夜】17:30~22:30 囲日曜 囲あり(5台) 図60席 **MAP A-10**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー		電子マネー
	鶏肉							QR決済

【価格帯】図約4,000円~

県内外から愛される
もも焼専門店

焼き鳥 | 都城市内中心

炭火焼き鳥 とり喜多

うまな備長と3種のブレンド天然塩で焼き上げる、こだわりの焼き鳥はもちろんのこと、数々の鳥料理を堪能できる。宮崎を代表する地鶏「地頭鶏(じどっこ)」のたたきを含む豪華な鳥刺し盛り合わせは、ぜひ食べていただきたい。

鳥刺し盛り合わせ 1,580円(税込)※写真中央



宮崎県都城市中町1-2 羽木ビル1F 図【夜】18:00~22:00 囲火曜 囲なし 図15席 **MAP A-09**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー		電子マネー
	鶏肉							QR決済

【価格帯】図約4,000円

日向うまな備長炭と3種の
ブレンド天然塩で焼く極上焼鳥。

鶏料理 | 都城市内中心

鶏処 きじや

0986-26-6099



赤鶏は歯応えがよく噛むほど味わいがある鶏で美味しい。じどっちは、柔らかくさっぱりした鶏で、どちらもオリジナルのタレと塩味で楽しめる。柚子胡椒、一味唐辛子、朴葉味噌などで自分流にアレンジして食べてみては。

赤鶏のもも【1人前】1,320円(税込)、雉のもも・むね盛合せ【1人前】2,750円(税込)



宮崎県都城市牟田町10-11 アレザビル1F 図【夜】18:00~22:00 (LO21:30) 月曜、日曜(不定期) 休なし 席54席 **MAP A-12**

地元産	牛肉	霧島	大浦	鶏肉	都城	柳田	都城ワイナリー	個室	子どもOK	キャンセル	クレジット	電子マネー	QR決済
鶏肉	豚肉	鶏肉	鶏肉	鶏肉	鶏肉	鶏肉	鶏肉	座敷	バリアフリー				

【価格帯】 図約3,000~6,000円

自慢の鶏を自分流にアレンジしてさまざまな味で楽しめる。

居酒屋・焼き鳥・鶏料理・創作料理・ラーメン | 都城市内中心

炙りや かつみ

0986-25-2232



炭火で焼き上げる串焼は地元の食材にこだわり、40年続く伝統の味。鶏刺し、炭火焼などの鶏料理、宮崎牛の串焼、宮崎ブランドポークを使った料理に、自家製ラーメンが味わえるお店。

串焼(1本)110円(税込)~



宮崎県都城市牟田町10-15 図【夜】18:00~23:00 休不定休 曜あり(6台) 席140席 **MAP A-11**

地元産	牛肉	霧島	大浦	鶏肉	都城	柳田	都城ワイナリー	個室	子どもOK	キャンセル	クレジット	電子マネー	QR決済
鶏肉	豚肉	鶏肉	鶏肉	鶏肉	鶏肉	鶏肉	鶏肉	座敷	バリアフリー				

【価格帯】 図約3,000~5,000円



おもてなし
マイスター
のいるお店

昭和58年創業以来
変わらぬ旨いもの

居酒屋 | 都城市内中心

天下一 手羽先

0986-21-7802



宮崎県産のボリュームよく、ジューシーな手羽先を使用し、こだわりの藻塩と先代から続く秘伝のタレが味の決め手。座敷やBOX席、カウンターとニーズに合わせてゆっくり寛げる。

宮崎鶏 手羽塩唐揚げ 3本 396円、5本605円、手羽タレ唐揚げ 3本462円、5本715円(全て税込)



宮崎県都城市牟田町11-1 ワタナベビル2F 図【夜】19:00~25:00 休日曜 休なし 席28席 **MAP A-14**

地元産	牛肉	霧島	大浦	鶏肉	都城	柳田	都城ワイナリー	個室	子どもOK	キャンセル	クレジット	電子マネー	QR決済
鶏肉	豚肉	鶏肉	鶏肉	鶏肉	鶏肉	鶏肉	鶏肉	座敷	バリアフリー				

【価格帯】 図約2,500円

手羽先サミット® グランプリ受賞
ニーズに合わせて営業中

居酒屋・和食 | 都城市内中心

炉ばた 柳

0986-25-5807



A4A5ランクの宮崎牛を、特製のソースでレアに仕上げた宮崎牛ステーキ。お店は、入り口を入ると大きな生簀があり、呼子のイカや伊勢海老、佐伯のサバやアジと新鮮な魚も味わえます。

宮崎牛ステーキ 1,650円(税込)※写真奥



宮崎県都城市中町2-3 図【夜】17:00~25:00 休月曜 休なし 席80席 **MAP A-13**

地元産	牛肉	霧島	大浦	鶏肉	都城	柳田	都城ワイナリー	個室	子どもOK	キャンセル	クレジット	電子マネー	QR決済
鶏肉	豚肉	鶏肉	鶏肉	鶏肉	鶏肉	鶏肉	鶏肉	座敷	バリアフリー				

【価格帯】 図約3,000円~

職人技から生まれる自慢の味
厳選素材をふんだんに味わえる

都城市内中心 | 都城駅周辺 | 中央部 | 北西部 | 北東部 | G.M.店

居酒屋 | 都城市内中心

雨風

0986-22-2398



宮崎銘柄鶏の日向鶏を宮崎日向宇納間の備長炭を使い、強火の近火で焼いています。大振りで熱々ジューシーな焼鳥を焼酎と一緒に召し上がってください。焼鳥は夏のみ、おでんは冬のみ提供で皆さまのお越しをお待ちしております。

日向鶏の焼鳥 450円(税込)~



宮崎県都城市上町5-14 図【夜】18:00~23:00 休日曜 休なし 席40席 **MAP A-16**

地元産	牛肉	霧島	大浦	鶏肉	都城	柳田	都城ワイナリー	個室	子どもOK	キャンセル	クレジット	電子マネー	QR決済
鶏肉	豚肉	鶏肉	鶏肉	鶏肉	鶏肉	鶏肉	鶏肉	座敷	バリアフリー				

【価格帯】 図約4,000円

創業昭和29年。
継ぎ足しのお出汁が深い味わい

居酒屋 | 都城市内中心

タイガーヌードル/みやこんじょビレッジ

0986-77-3015



ランチタイムはスパイスと出汁の効いたスープとお米麺のタイガーヌードル専門店。夜はこだわりの料理と都城焼酎や宮崎カクテル、デリー飲料などを楽しめる居酒屋です。

【左】観音池ポークの豚バラネギのつけ 【右】都城産赤鶏のカレー風味揚げ焼き プレミアム飲み放題付きコース 5,000円(税込)



宮崎県都城市中町4-15 サン・ヤマコビル1F C号 図【昼】11:30~14:00 【夜】18:30~22:30 休日曜 休なし 席24席 **MAP A-15**

地元産	牛肉	霧島	大浦	鶏肉	都城	柳田	都城ワイナリー	個室	子どもOK	キャンセル	クレジット	電子マネー	QR決済
鶏肉	豚肉	鶏肉	鶏肉	鶏肉	鶏肉	鶏肉	鶏肉	座敷	バリアフリー				

【価格帯】 図約1,200円 図約5,000円

野菜、肉、飲み物まで地元都城。
昼はスパイシーな米麺がうまい。

居酒屋・和食 | 都城市内中心

和ごころ 朝倉

豚肉の肩ロースを2週間熟成してから、特製の西京みそに2日間じっくり漬け込みグリルした西京焼は絶品。お刺身やお寿司、豊富なコース料理も魅力。全席掘りごたつ式で、ゆっくりできる和食のお店です。

熟成ポークの西京焼
1,000円(税込)



宮崎県都城市中町3-6 丸岡ビル1F 図【夜】18:00~22:30 困日曜 囲なし 図28席 **MAP A-18**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー
	鶏肉	都城	柳田				QR決済

【価格帯】図約4,000~7,000円



本格江戸前寿司店で
修行したこだわりの和食

居酒屋・和食・食堂 | 都城市内中心

カドの食堂

大きな豚バラ肉を丁寧に柔らかくジューシーに仕上げた、大きくて柔らかい生姜焼きはカドの食堂でしか食べられない！オーナーは楽しいことが大好き。そんなおじさん達が好きそうなお食事を提供致します。

極厚！自信作！豚の生姜焼き（昼）1,400円（税込）
（夜）1,800円（税込）



宮崎県都城市上町5-14 梅月堂ビル2F 図【昼】11:00~15:00
【夜】18:00~ 困火曜 囲あり(4台) 図21席 **MAP A-17**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー
	鶏肉	都城	柳田				QR決済

【価格帯】図1,100円~ 図1,500円~



柔らかい豚の生姜焼きに驚き！
渾身の一品、是非堪能ください。

洋食 | 都城市内中心

グリル バッファロー

ハンバーグ、海老フライ、カニクリームコロッケ、チキン南蛮又は生姜焼などバラエティに富んだメニューが入ったバッファローディナーが魅力。

バッファローディナー
1,590円(税込)



宮崎県都城市上町16-1 図【昼】11:00~14:00 【夜】17:30~20:00
困月曜、第1・3火曜 囲あり(13台) 図38席 **MAP A-20**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー
	鶏肉	都城	柳田				QR決済

【価格帯】図約990円~ 図約1,320円~



お肉、お魚はすべて国産、
または近海産魚を使用。

和食 | 都城市内中心

樹の恵

地元産の豚肉と野菜をバジルベースでいただくバジル鍋。アクアパッツァのように香り高く深い旨みのある味わい。そのうまさを知れば、“都城通”ランク、確実に一段アップです。

バジル鍋 3,500円(税込)



宮崎県都城市牟田町19-13 図【夜】17:00~22:00 困日曜 囲あり(2台) 図28席 **MAP A-19**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー
	鶏肉	都城	柳田				QR決済

【価格帯】図約4,000~6,000円



創業30年の老舗
牟田町名物バジル鍋

洋食・イタリアン | 都城市内中心

CAFÉ&DINING LIBERARHYTHM

お昼はローストビーフやオムライスなど、夜はコース料理をご提供。祖母秘伝のレシピをアレンジした豚なんこつシチューは、都城市のソウルフード「豚なんこつ」をとろとろになるまで煮込んだ逸品。南九州の方にはなじみ深いちょっと甘めの味付け。

豚なんこつのシチュー
1,210円(税込)



宮崎県都城市中町14-8 図【昼】11:00~15:00 (LO14:00) 【夜】18:00~22:00 (LO21:00) 困火曜 囲あり 図50席 **MAP A-21**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー
	鶏肉	都城	柳田				QR決済

【価格帯】図約1,300円 図約5,500円



まちなかの気軽な洋食屋さん。
昼は軽食、夜はコース料理を堪能



焼酎アレンジの提案



「さっぱり割り」

焼酎(ロック、水割り、炭酸割り、お湯割り) + 柑橘系フルーツ絞り汁(へべす、かぼす、レモンなど)

「焼酎カクテル」

生姜汁(リンス:グラスの内側にぬり一度捨てる) + 蜂蜜5ml + お湯 + 芋焼酎 ※最後に焼酎を注ぐ

「都城茶割り」

① 焼酎 + 都城茶(温)
② 焼酎に都城茶のティーバッグを一晩つける

洋食・フレンチ・レストラン | 都城市内中心
カルト ブランシュ

Carte Blanche

☎0986-77-9914

2人で営むレストランは、アットホームな雰囲気、窓から見える街中を横目に、ゆったりとした時間が流れる。県産和牛の赤身肉を丁寧にしっかりと焼き上げたロティをお楽しみください。

ショートコース3,300円(税込)、通常コース6,050円(税込)




宮崎県都城市上町8-5 トラヤビル1F 図【昼】12:00~14:30【夜】18:30~22:00 月曜定休、火・金曜昼、他不定休 囲なし 囲16席 **MAP A-23**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー	
	鶏肉	都城	ワイナリー				QR決済	

【価格帯】 囲1,430円~ 囲3,300円~6,050円

夫婦2人で営むレストラン
ゆっくりお食事を楽しめる

イタリアン・フレンチ | 都城市内中心
テラスタ ダイニング

TERRASTA DINING

☎0986-45-1213

落ち着いた店内と丁寧な接客で、居心地が良くまた来たいと思えるサービスを提供します。地元の旬の食材をふんだんに使用したメニューで日常使いから特別な記念日・ウェディングまで様々なシーンを演出します。

フレンチディナーコース 8,800円(税込)




宮崎県都城市中町17-2 TERRASTA3F 図【モーニング】7:00~9:00【ランチ】11:00~14:30(LO14:00)【ディナー】17:30~20:00(最終入店)20:30(LO)21:30(CLOSE) 月不定休 囲提携駐車場あり(ウエルネスパーキング) 囲80席 **MAP A-22**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー	
	鶏肉	都城	ワイナリー				QR決済	

【価格帯】 囲2,200円~ 囲4,400円~

旬の食材や地元食材をふんだんに
使った都城の四季を堪能下さい

イタリアン | 都城市内中心
ダブリュー

ラザニアの店 W

☎0986-51-9090

自家製麺のモチモチ食感、熱々トロトロのチーズ、宮崎牛の旨味がたまらない! 宮崎牛を使用した特製ミートソースラザニア。幅広い世代の方々に安心してご利用いただけます。

宮崎牛を使用したラザニア
ポローニャ風




宮崎県都城市中町17-13 C-PLAZA 2F 図【昼】11:30~15:00(LO14:00)【夜】18:00~22:00(LO21:00) 月曜定休、水曜 囲なし 囲23席 **MAP A-25**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー	
	鶏肉	都城	ワイナリー				QR決済	

【価格帯】 囲約1,500~3,000円 囲約2,000~5,000円

カウンター、テーブル、座敷もあり、幅広い世代に愛される

イタリアン | 都城市内中心
トラットリア フィオーレ

Trattoria Fiore

☎0986-58-7930

野菜、熟成魚をメインに、県内産の鶏・豚、熊本のかき牛なども味わえる。表記メニューは、都城産豚肩ロースを200g使用。味もボリュームも間違いなしの人気No.1メニュー。

都城産豚肩ロースのコトレッタ 2,600円(税込)




宮崎県都城市中町16-12 図11:30~23:00 月曜、木曜夜 囲なし 囲6席 **MAP A-24**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー	
	鶏肉	都城	ワイナリー				QR決済	

【価格帯】 囲約1,500円~ 囲約4,400円~

クラシックなイタリアンや
創作料理で今日は乾杯

ワインバー | 都城市内中心
クラレット

WINE BAR claret

☎0986-23-5001

都城産豚の足一本に丁寧に塩をすり込んで、吊るすこと8ヶ月...。原木生ハムの熟成による深い味わいと、都城の地酒(4歳+1ワイナリー)を一緒に楽しみください!

自家製原木生ハム 1,800円(税込)




宮崎県都城市牟田町19-11 ギンザハウスビル2F 図【夜】19:00~翌2:00 月曜定休 囲なし 囲16席 **MAP A-27**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー	
	鶏肉	都城	ワイナリー				QR決済	

【価格帯】 囲約4,000円

にくのまちの自家製生ハムと
都城の地酒をペアリング!

イタリアン | 都城市内中心
さかもと しょうどう

イタリア料理 坂元食堂

☎0986-21-3777

女性支持者も多い話題のお店。アイデア料理も数多く、豚肩ロース肉をイタリア産生ハムで包んで、低温でじっくり焼き上げた旨味たっぷりでジューシーな一品は、ぜひ味わってほしいメニューのひとつ。

豚肩ロース肉のサルティンボッカ風 夜のコース4,180円(税込)※メイン料理として




宮崎県都城市中町12-25 タックルセブンビルPIER2 1F 図【昼】11:30~15:00(LO14:30)【夜】18:00~23:00(17:00迄予約制) 月曜定休 囲あり(25台) 囲19席 **MAP A-26**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー	
	鶏肉	都城	ワイナリー				QR決済	

【価格帯】 囲約1,620円~ 囲約3,000円~

こだわりのイタリア・都城産
イタリア料理専門食堂

都城市内中心 一 都城駅周辺 一 中央部 一 北西部 一 北東部 一 G M 店

ラーメン | 都城市内中心

\$NOOUP® 総本店

0986-21-3488



イタリア産完熟有機トマト、南国元気鶏の無添加鶏ガラスープ、宮崎エビス鶏のチャーシュー、九州産小麦100%の自家製豆乳うどん麵を採用。毎日食べても飽きないラーメンを目指しています。

オリジナル濃厚チーズ、宮崎エビス鶏のチャーシュー、都城産河中農園のきみ恋卵の3点盛り 1,200円(税込)



宮崎県都城市宮丸町2999 図11:00~21:00(LO20:30) 囲なし 囲あり(13台) 図92席 **MAP A-29**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー
	鶏肉	都城ワイナリー					QR決済

【価格帯】 図約1,000円 図約1,000円

トマトパスタのようなラーメン専門店。クセになる「旨い」一杯。

ワインバー | 都城市内中心

自然派ワイン専門店 カロン

0986-70-0147



化学肥料、酸化防止剤をなるべく使わないエキス分たっぷりの翌朝、頭が痛くなりにくいワインを扱っています。写真のおさつポークは、生ハムとジャーキーの中間の食感の味わいでワインのお供に◎。

おさつポーク しっとり生ジャーキー 柚子 500円(税込)



宮崎県都城市牟田町1-4 図【夜】20:00~翌1:00 囲日曜 囲なし 図16席 **MAP A-28**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー
	鶏肉	都城ワイナリー					QR決済

【価格帯】 図約1,800~5,000円

化学肥料や酸化防止剤を使わない自然派ワインを取扱っています

カレー | 都城市内中心

カレー倶楽部 ルウ

0986-26-1010



4種類のハーブで育てられたみやざきハーブ牛を使用した、柔らかく肉の旨味が溢れ出すみやざきハーブ牛ステーキカレー。店主のルウ王子は、都城市のPR大使「みやこんじょ大使」を務める！

みやざきハーブ牛ステーキカレー 1,500円(税込)



宮崎県都城市姫城町2-29 図【平日】11:00~15:00 (LO14:30) /17:00~20:00 (LO19:30) 【休日】11:00~20:00 (LO19:30) 囲不定休 囲あり(10台) 図14席 **MAP A-31**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー
	鶏肉	都城ワイナリー					QR決済

【価格帯】 図約900~1,500円 図約900~1,500円

インパクト大！都城発祥チキン南蛮カレーのお店。

カレー | 都城市内中心

わしの脇腹 豚なんこつのカレーうどん

0986-77-7172



豚なんこつが中心にのった少し甘めけどスパイシーなカレーうどん屋さん。トッピングも豊富で、とんかつやローストビーフなどのトッピング他、都城市の名物を一度に味わえる贅沢な逸品も楽しめる。家庭料理の進化系カレーうどんをご賞味ください。

豚なんこつのカレーうどん (中) 750円(税込)



宮崎県都城市上町5-14 図【昼】11:00~15:00【夜】18:00~21:00 (スープが無くなるまで) 囲火曜 囲あり(6台) 図24席 **MAP A-30**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー
	鶏肉	都城ワイナリー					QR決済

【価格帯】 図約1,000円 図約1,000円

大きな豚なんこつがのった進化系カレーうどん専門店。

知って得する都城の豆知識



都城弁で
のんかたしよう！
(=飲み会)

【都城弁】
ぐつつぐつつ飲んで、
ぎゅっぎゅ飲んで
(訳: どんどん飲んで)

【都城弁】
よくろっせ
はんとけた
(訳: 酔っぱらって転んだ)

【都城弁】
あいがとがした
(訳: ありがとうしました)

【都城弁】
うんめもうんめ
(訳: おうん)

【都城弁】
しよちゅんくいやん
(訳: 焼酎をください)

【都城弁】
すんません、
よかですか？
(訳: すみません、いいですか？)

焼肉 | 都城駅周辺

二代目 さつま本舗

お客様に楽しく過ごして頂けるよう完全個室で、ゆっくりお食事ができる空間。当店5大名物&地産メニューは、希少部位など、その日に捌いた新鮮・安心・安全なお肉を味わえます。

5大名物&地産メニュー
1,980円~(税込)※写真は
おまかせ盛合せ 3人前 2種
2,980円~(税込)



宮崎県都城市栄町8-14 一番街ビル1F 図【月~金曜】16:00~24:00【土曜】17:00~翌1:00 休日曜 囲あり(10台) 囲43席 **MAP B-01**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャンセル	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー	電子マネー
	鶏肉	都城	柳田				QR決済	QR決済

【価格帯】 図3,500円~5,000円



地元の食材にこだわり牧場直送のお肉が完全個室で味わえる。

焼き鳥 | 都城駅周辺

戦国やきとり よつ田や 栄町店

朝締め霧島鶏や観音池ポークを使った出来たての串をあつあつのうちに提供。まずは、おまかせ10本セットでこだわりの串を楽しんでみてはいかがでしょうか。

おまかせ10本セット
1,100円(税込)



宮崎県都城市栄町7-9 図【夜】17:00~24:00 囲水曜 囲あり(5台) 囲50席 **MAP B-03**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャンセル	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー	電子マネー
	鶏肉	都城	柳田				QR決済	QR決済

【価格帯】 図約3,000円



100種の串とこだわりの地酒を最高の状態でご提供いたします

居酒屋・焼き鳥 | 都城駅周辺

やきとり居酒屋 サカエ

新規オープンでリピーター続出のやきとり店。宮崎県産和牛を特製タレで仕上げた一品がおすすめ。元ホテルシェフによる絶妙な調理技術。やきとり店でこのレベルのステーキをこの価格で食べられるのは奇跡。

牛ステーキ鉄板焼き 2,100円(税込)



宮崎県都城市栄町26-2 図【夜】17:00~23:00 囲月曜 囲あり(50台) 囲40席 **MAP B-05**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャンセル	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー	電子マネー
	鶏肉	都城	柳田				QR決済	QR決済

【価格帯】 図約3,000~5,000円



2023年9月オープン。焼き鳥はもちろんサイドメニューも絶品

居酒屋・鶏料理・ラーメン | 都城駅周辺

あぶり七輪 しせん

鶏3点盛り合わせには、秘伝のたれで味付けした都城産の鶏を使用。弾力もあり、歯ごたえが心地よい♪宮崎名物のチキン南蛮、メヒカリ唐揚げ、地鶏炭火焼きもあります。20~30人の大宴会ができるお部屋もご用意しております。



宮崎県都城市栄町7-11 宝ビル1F 図【夜】17:00~24:00(金、土)17:00~26:00 囲なし 囲なし 囲80席 **MAP B-02**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャンセル	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー	電子マネー
	鶏肉	都城	柳田				QR決済	QR決済

【価格帯】 図3,500円



鶏、牛、豚を七輪で楽しめる宮崎名物のお料理も魅力。

焼肉 | 都城駅周辺

炭火やきとん 豚ma家

炭火で焼いた豚タンに自家製ネギ塩タレが最高に合う「豚タンネギ塩」は当店No.1メニュー。みんなで七輪を囲んで、豚ホルモンをジラジラしませんか!?まさに、ぶったまげるうまさです。

豚タンネギ塩
605円(税込)



宮崎県都城市栄町19-17 図【夜】17:00~22:00 休日、月曜 囲なし 囲18席 **MAP B-04**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャンセル	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー	電子マネー
	鶏肉	都城	柳田				QR決済	QR決済

【価格帯】 図約3,000~約4,000円



豚ホルモンを七輪でジラジラ。おいしくて「ぶったまげ」ます!

都城市内中心一 都城駅周辺一 中央部一 北西部一 北東部一 G M 店

居酒屋・焼き鳥・鶏料理・洋食 | 都城駅周辺

本陣

☎0986-25-2055

当店名物、朝採れ新鮮な地鶏のレバー・とり・砂肝の3種盛合わせ! ゴマ油、自家製ポン酢、醤油、それぞれ違うタレでお召し上がりいただけます。生け簀を泳ぐ新鮮な活きアジや、地鶏の刺身、タタキ、炭火焼、チキン南蛮等「都城といえば!」なグルメを豊富に取り揃えております。鶏刺3種盛合わせ



宮崎県都城市栄町7-3 図【夜】17:00~23:00 休日曜(日曜が祝日の場合は翌日) 図なし 図100席 **MAP B-07**

地元産	鶏肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット	電子マネー	QR決済
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー				

【価格帯】図約3,000円~



都城駅前で創業46年。地元民や県外客から愛される老舗居酒屋。

居酒屋 | 都城駅周辺

ろばた焼 明石

☎0986-25-8504

こだわりの料理や県内の郷土料理も楽しめる老舗居酒屋。噛んだ瞬間肉汁が溢れ出すチキン南蛮は、もも肉を使用しており、甘みを抑えた自家製タルタルでどんなお酒とも相性抜群。毎日、日南より新鮮な魚介類も取り寄せています。

大人のジューシーチキン南蛮 968円(税込)



宮崎県都城市栄町22-2 図【夜】17:00~22:00 休日、月曜、祝日 図なし 図84席 **MAP B-06**

地元産	鶏肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット	電子マネー	QR決済
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー				

【価格帯】図約3,000~4,000円



平成2年創業の老舗居酒屋。宮崎の郷土料理も多数、個室完備

居酒屋・焼き鳥 | 都城駅周辺

酒場劇場 五右衛門

☎0986-77-8106

鶏料理はもちろん数々の一品料理が味わえるアットホームな雰囲気魅力。朝引き直送の赤鶏をさっと炙って旨味をぎゅっと! 鮮度抜群の赤鶏をご賞味あれ!

宮崎赤鶏たたき 979円(税込)



宮崎県都城市栄町17-1 図【夜】16:00~24:00 図不定休 図あり 図42席 **MAP B-09**

地元産	鶏肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット	電子マネー	QR決済
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー				

【価格帯】図約3,500円



朝引き赤鶏を使用した鶏料理や自慢の一品料理が味わえる

居酒屋・焼き鳥 | 都城駅周辺

焼鳥とおばんざい 花かるた

☎0986-57-1166

都城焼鳥をはじめ、季節の料理やこだわりの一品料理も豊富。コの字型の広々としたカウンター席で従業員との会話も楽しめます。ゆったりと過ごせる掘りごたつ席やテーブル席も完備。

濃厚なたまごを絡める、花かるたオリジナルの手作り「月見つくね」330円(税込)



宮崎県都城市栄町4434-2(都城駅西側) 図【月~金】17:00~23:00 【土】17:00~24:00 休日曜 図あり(5台) 図30席 **MAP B-08**

地元産	鶏肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット	電子マネー	QR決済
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー				

【価格帯】図約4,000円



駅構内にありアクセス抜群。こだわりの都城焼鳥が味わえる。

居酒屋・焼き鳥・鶏料理・和食・その他 | 都城駅周辺

鶏だしおでん時々肴 雷田

☎0986-77-8178

宮崎ブランド鶏ガラ×北海道産最高級昆布などこだわり抜いた食材で仕上げたおでんは絶品。その他、宮崎地鶏炭火焼き、郷土料理など数々の一品料理が楽しめます。

おでん単品 130円(税込)~ ※写真はコース一例



宮崎県都城市栄町6-2 図【夜】17:00~23:00 休日曜 図あり(5台) 図40席 **MAP B-11**

地元産	鶏肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット	電子マネー	QR決済
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー				

【価格帯】図約3,500円



品数豊富なおでん35種類以上!! 駅から徒歩1分!!

居酒屋 | 都城駅周辺

和食道 まるとみ

☎0986-77-8975

こだわりの和食居酒屋「まるとみ」。都城産のお肉や新鮮なお刺身など、豊富な料理メニューがずらり。隠れ家的な店内は、ゆっくり、安心、安全な空間で食事を楽しめる。

都城牛カツ 2,500円(税込)



宮崎県都城市栄町7-6 木田ビル地下 図【夜】18:00~22:00 休日曜(不定休あり) 図なし 図18席 **MAP B-10**

地元産	鶏肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット	電子マネー	QR決済
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー				

【価格帯】図約5,000円



本格的で希少価値の高い都城牛をじっくりご堪能ください

ステーキ・洋食・カフェ・レストラン | 都城駅周辺

cafe rest Cuenta

家族、友人あらゆるシーンにぴったりの食空間。霧島オリーブ豚は、ミネラル豊富な海藻とオリーブ粕を飼料に飼育するのでとてもヘルシー。肉の美味しさをシンプルにステーキでお召し上がりいただけます。

霧島オリーブポークステーキ 1,738円(税込)



宮崎県都城市北原町1-7 図【昼】11:00~15:00【夜】18:00~22:00 囲月曜 囲あり(7台) 囲30席 **MAP B-13**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー
	鶏肉	都城	柳田				QR決済

【価格帯】 囲約1,000~2,500円 囲約1,500円~5,000円



都城駅から徒歩5分
落ち着いた雰囲気でお食事を。

居酒屋 | 都城駅周辺

酒とつまみ SNOW

ワインに合う料理を中心に、ビールやハイボール、各種お酒等に合う料理も、気軽に楽しめるお店。宮崎牛のほほ肉と赤ワイン、香味野菜でじっくり煮込んだ濃厚ミートソースパスタは、人気のひとつ。

宮崎牛ほほ肉のミートソースパスタ 1,320円(税込)



宮崎県都城市栄町19-2 丸田ビル1F 図【夜】18:00~23:00 囲火曜 囲なし 囲15席 **MAP B-12**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー
	鶏肉	都城	柳田				QR決済

【価格帯】 囲約3,000円



牛ほほ肉をじっくり煮込む
ミートソースパスタは絶品

イタリアン | 都城駅周辺

SLF

ランチコースは、宮崎牛フィレ肉と地元野菜のコース料理をアンティークの器でどうぞ。そのほか、地元の食材にこだわったコース料理やナチュラルワインをお楽しみ頂けます。

都城産宮崎牛フィレ肉のランチコース※要予約 4,950円(税込)



宮崎県都城市千町5000 図【昼】11:30~14:00【夜】18:30~21:30【ワインバー】18:30~24:00 予約制 囲月曜、火曜 囲あり(18台) 囲36席 **MAP B-15**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー
	鶏肉	都城	柳田				QR決済

【価格帯】 囲約2,680円 囲約5,000円



アンティークとお花に囲まれた
自然派ワインのレストラン。

洋食 | 都城駅周辺

カジュアルレストラン pa9 pa9

宮崎牛の旨み、ふんわり柔らかな肉質。店内で挽きたての極上ハンバーグをお楽しみください。各種ソースからデザートまで手作りの料理もご用意。ぜひ一度味わってほしい特別な味。

ソースが選べるハンバーグセット 1,980円~(税込)※写真はチーズハンバーグ



宮崎県都城市千町4983-1 三興ビル1F 図【昼】11:30~14:00【夜】18:00~21:00 囲火曜、月・水・木曜夜 囲あり(16台) 囲30席 **MAP B-14**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー
	鶏肉	都城	柳田				QR決済

【価格帯】 囲約1,300円~ 囲約1,300円~



宮崎牛(A4等級以上)の
肉汁がじゅわっと溢れ出す

都城市内中心一 都城駅周辺一 中央部一 北西部一 北東部一 G M 店



みやこんじょおもてなしマイスターとは？

「肉と焼酎」をはじめとする都城の魅力や豆知識などをお客様にお伝えし都城らしいおもてなしを発揮する人財として、ミートツーリズム推進委員会が認定しました。ぜひ都城で「みやこんじょおもてなしマイスター」との会話もお楽しみください♪

炙りやかつみ
平川 慎一 さん



創業当時から変わらない味を守り続ける串焼きや、みやざき地頭鶏の「鶏刺し」「たたき」「鶏にぎり」など、素材本来の旨味を堪能させてくれる。

樹の恵
有川 美樹子 さん



創業30年の老舗料理店で、ここでしか味わえないオリジナリティ溢れるお料理を楽しめる。女将との会話を楽しみにお店を訪れる人も♪

キッチンランマ
東森 薫 さん



都城の玄関口、道の駅ニクル内にあるレストラン。「肉と焼酎のふるさと」にふさわしく人気メニューは焼肉船盛御膳、宮崎牛100%のハンバーグ、チキン南蛮などご当地グルメも味わえます。

MEAT TOURISM

中央部

MIYAKONOJO

① レストラン | 中央部
② 大衆居酒屋 都城
③ 料理長が一品一品丁寧に作り上げる料理の数々は宴会にぴったりのものばかりです！ゆったり寛げるお席を完備しております。周りを気にせずお楽しみいただける個室をご用意！
④ 焼肉 3000円(税込)
⑤ 宮崎県東城市若葉町5225-1 西9:00~18:00 昼土曜、日曜 駐車場あり(20台) 西100席 西225席 A-02
⑥ 種類豊富！絶品料理の数々を心ゆくまで堪能ください。

①ジャンル ②エリア

③お店の地図 バーコードを読み取って下さい。

④お店の情報

国 住所 国 営業時間 国 休日

困 駐車場 困 座席数表記 MAP A-00 地図No

⑤地元産の取り扱い表記

⑥アイコン ・個室:個室あり ・子どもOK:子連れでも可

・座敷:座敷あり ・バリアフリー:対応可否

・キャッシュレス対応可否:クレジット/電子マネー/QR決済

⑦料金の価格帯

焼肉 | 中央部

焼肉酒家 大門

0986-25-9846

創業以来30年以上、地元においしいお肉を提供。石焼ビビンバや冷麺などバラエティ豊かなサイドメニューも飽きさせない。日本酒・ワインとのペアリングもアテンドしてくれる。

宮崎牛の焼肉各種 4,250円(税込)



宮崎県都城市若葉町63-2-4 国【昼】11:30~14:00 【夜】17:30~22:30 国水曜、第1・3木曜 国あり(5台) 国42席 MAP C-02

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー		電子マネー
	鶏肉	都城	柳田					QR決済

【価格帯】国約1,000円 国約3,000円

焼肉 | 中央部

焼肉みひろ 広原店

0986-26-4129

夜の焼肉はもちろん、ランチタイムでは焼肉メニューだけでなく、宮崎牛を使用したハンバーグランチやプレートランチ等も好評。

6品盛り焼肉ランチ 2,420円(税込)ミニキムチ、ご飯、スープ付



宮崎県都城市広原町10-8-1 国【昼】11:00~14:30(L014:00) 【夜】17:00~23:00(L022:30) 困不定休 国あり(20台) 国60席 MAP C-01

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー		電子マネー
	鶏肉	都城	柳田					QR決済

【価格帯】国約1,500~3,000円 国約3,000~6,000円

焼肉 | 中央部

ありまん

0986-24-1153

牛タン、カルビ、ロース、野菜(3~4人前)人気No.1の焼き肉盛り合わせ。その空間は心地よく、都城に愛される理由がわかる。タレ、ドレッシング、キムチなど全て手作りで、滋味深さが溢れている。

焼き肉盛り合わせ(3~4人前)7,000円(税込)



宮崎県都城市大王町42-13 国【昼】11:30~14:00 【夜】17:30~21:30 国月曜、火曜 国あり(30台) 国100席 MAP C-04

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー		電子マネー
	鶏肉	都城	柳田					QR決済

【価格帯】国約1,600円~ 国約3,000円~

焼肉 | 中央部

ステーキ焼肉海鮮 さこま

0986-46-2901

最高ランクのサーロインを炭火でレア焼きでいただく焼きすきサーロイン。河中農園の高級たまご(よかもよかたまご)を溶いた専用のタレで召し上がってください。

焼きすきサーロイン 2,580円(税込)



宮崎県都城市大王町43-11-3 国【夜】17:00~23:00 困火曜 国あり(20台) 国55席 MAP C-03

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー		電子マネー
	鶏肉	都城	柳田					QR決済

【価格帯】国5,000円

宮崎牛A4以上を中心に
光る目利きでお肉を厳選

創業40年以上、地元で愛される
大王町の焼肉店

様々なお肉を楽しめるお得な
焼肉ランチセットで昼夜満足

自社牧場(迫間畜産)で育てた
宮崎牛を取り扱っております。

焼肉 | 中央部

炭火焼肉 大翔

宮崎牛の良さを一皿で味わえる人気の大翔コースはもちろん、握りごたつや囲炉裏、テーブル席など粋な空間がお出迎え。さまざまな部位が楽しめる、契約農家の野菜、米に舌が喜ぶ。ドリンクも豊富。

大翔コース 4,400円(税込)



宮崎県都城市早水町38-1 図【平日】18:00~22:00【土日祝】(昼)11:30~14:30(夜)18:00~22:00 図12/31、1/1 図あり(10台) 図50席 **MAP C-06**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー		電子マネー
	鶏肉							QR決済

【価格帯】図約1,000~4,000円 図約5,000円



落ち着いた和の空間で日本一の宮崎牛を炭火焼きて堪能できる

焼肉 | 中央部

炙屋

こだわりの宮崎牛、鶏肉、豚肉をすべて堪能できる「盛り皿セット」や上質な肉の旨味とネギが絶妙にマッチした「ネギ塩カルビ」や「ネギ塩タン」、そして不動の人気を誇る「グリーンサラダ」を是非ご賞味ください。

盛り皿セット
3,300円(税込)



宮崎県都城市年見町8-5 図【夜】17:30~ 図不定休 図あり(16台) 図15テーブル 76席 **MAP C-05**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー		電子マネー
	鶏肉							QR決済

【価格帯】図約2,500円~



こだわりの宮崎牛をリーズナブルにご堪能ください。

居酒屋・焼き鳥・鶏料理 | 中央部

香餌莉屋

都城駅から車で東へ5分。鶏料理を中心に、居酒屋メニューも多く、老若男女に親しまれる注目店。人気の香餌莉焼は、ぜひ食べてみるべき。また全国発送も可能なのでお土産にも。

香餌莉焼(赤鶏の炭火焼)
1,200円(税込)



宮崎県都城市年見町24-8-1 図【平日】18:00~23:30【土日祝日】17:00~23:30 図月曜 図あり(10台) 図48席 **MAP C-08**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー		電子マネー
	鶏肉							QR決済

【価格帯】図約3,000円



朝引き鶏を鶏ガラベースの熟成ダレで炭火焼き

居酒屋 | 中央部

七輪焼き はじめ

七輪焼きの人気メニューの食べ比べセットは、みやざき地頭鶏、ぶり鶏、霧島鶏の3種を楽しめます。こだわりの鶏肉は噛めば噛むほど口の中にあふれる肉汁。生ビールとの相性抜群です。

食べ比べセット 3,080円
(税込)みやざき地頭鶏、ぶり鶏、霧島鶏の3種類



宮崎県都城市広原町14-14-2 図【夜】18:00~22:00 図日曜 図あり(8台) 図20席 **MAP C-07**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー		電子マネー
	鶏肉							QR決済

【価格帯】図約5,000円



地元の生産者から直接仕入れ新鮮な地鶏を刺身と七輪焼きで。

居酒屋・鶏料理・ラーメン | 中央部

呑んべえ横丁 しせん 3号店

都城産の赤鶏を、秘伝のたれにからめた赤鶏ももは是非食べて欲しい逸品。弾力もあり、驚きのおいしさです!他にも、宮崎名物のチキン南蛮や、メヒカリ唐揚げ、魚も新鮮でおいしいです。

赤鶏もも 990円(税込)



宮崎県都城市前田町4-21 図【平日】17:00~24:00【金・土】17:00~26:00 図なし 図あり(40台) 図120席 **MAP C-10**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー		電子マネー
	鶏肉							QR決済

【価格帯】図3,500円



鶏肉、牛肉、豚肉を七輪で。宮崎名物料理や海鮮も新鮮!

居酒屋 | 中央部

いざかや 彩色

口の中ですとろけるような柔らかい肉を楽しめる和牛ステーキ、宮崎ならではの地鶏タタキサラダなどメニュー豊富。そのほか、和の空間で老若男女が楽しめる手作り料理が魅力。全てお座敷で、ご家族連れも安心して寛げる。

和牛ステーキ 1,500円~
(税込)、地鶏タタキサラダ 900円(税込)



宮崎県都城市花緑町1-1-2 図【昼】11:30~14:30【夜】18:00~23:00 図第1・3月曜、日曜 図あり(15台) 図40席 **MAP C-09**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー		電子マネー
	鶏肉							QR決済

【価格帯】図約1,250円 図約3,000円



地元民愛するチキン南蛮や新鮮なお刺身まで

和食 | 中央部

お食事と酒 本郷

厳選した食材と調味料で仕込む自家製のたれやドレッシングなどを使用。1つ1つ丁寧に心を込めてお作りするお肉料理と世界に誇る焼酎の数々。「お食事と酒 本郷」の美味をごゆっくり堪能ください。

宮崎牛炭火焼き(100g)
2,590円(税込)



宮崎県都城市妻ヶ丘町3-2 図【昼】11:30~14:00(LO13:30)【夜】18:00~21:30(LO20:30) 図日曜※特別休業日あり 図あり(25台) 図34席 **MAP C-12**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー		電子マネー
	鶏肉							QR決済

【価格帯】 図約1,300円~ 図約1,500円~



自家製のたれやドレッシング
無添加の肉料理と世界に誇る焼酎

とんかつ・創作料理・レストラン | 中央部

フードギャラリー 空そら

モチモチときめ細やかな肉質の「おいも豚」を、旨みがありながら後味あっさりのとんかつで。四季を感じる彩り豊かなお野菜と共にどうぞ。

ヒレカツ 2,090円(税込)



宮崎県都城市大岩田町5369-1 図【昼】11:30~14:30(LO13:30)【夜】18:00~(完全予約制) 図不定休 図あり(15台) 図20席 **MAP C-11**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー		電子マネー
	鶏肉							QR決済

【価格帯】 図約1,815円~ 図約3,850円~



穏やかな時が流れる古民家で
「大人カジュアル」

洋食 | 中央部

RYU

チキン南蛮目当てに県内外からの来客も多い。朝どれの若鶏を毎日さばき、珍しい骨付きも肉。40年継ぎ足してきた南蛮だれ、手作りするタルタルソースは絶品。冬季限定の宮崎牛を使用したビーフシチューもおすすめ。

チキン南蛮(もも身) 1,580円(税込)※サラダ・ライス付き



宮崎県都城市菖蒲原町25-7 図【昼】11:30~LO14:00【夜】18:00~LO20:00 図毎週水曜夜、木曜、月1回水・木連休 図あり(20台) 図40席 **MAP C-14**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー		電子マネー
	鶏肉							QR決済

【価格帯】 図約1,250円~ 図約1,250円~



鮮度にこだわり。
自家製タルタルソースは異次元。

洋食 | 中央部

福元洋食店

都城市の河中農園「よかもよか卵」を使用してとろふわに仕上げたオムライスの上に、ホロホロに煮込んだ宮崎牛スネ肉をゴロゴロと使ったビーフシチューが合わさる逸品。セットでスープ、サラダ、前菜、ドリンク付き。

オムビーフシチューセット
2,068円(税込)



宮崎県都城市広原町4343 図【昼】11:00~15:00(LO14:00)【夜】18:00~21:00(LO20:00) 図水曜 図あり(12台) 図40席 **MAP C-13**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー		電子マネー
	鶏肉							QR決済

【価格帯】 図約1,200~2,500円 図約1,200~2,500円



幅広い世代の方々へ洋食を
楽しんでいただける空間

その他 | 中央部

タマチャンショップ 都城本店

宮崎のブランド鶏を使用し、オリジナルのタルタルソースと玄米黒酢を使用した南蛮酢をかけた、人気のチキン南蛮です。ランチでは、店内の健康食品を使った食事やスイーツ、ドリンクを楽しめます。

宮崎ブランド鶏のチキン南蛮 1,080円(税込)



宮崎県都城市平江町47-10 図10:00~18:30 図第3木曜 図あり(50台) 図70席 **MAP C-16**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー		電子マネー
	鶏肉							QR決済

【価格帯】 図2,000円



カフェと物販を兼ね備え、200種類以上の健康・美容食が並ぶ

イタリアン | 中央部

PEM

ピッツァ職人の夫とエシカルコンシェルジュの妻が営むお店。メニューの霧島オリーブ豚の厚切りステーキは、ロース肉を厚切りにカットし、海塩でマリネした後、薪窯で焼き上げる一品。



宮崎県都城市天神町19-18 図【昼】11:30~15:00【夜】(金、土、日祝)17:00~21:00 図火曜、第4日曜 図あり(9台) 図30席 **MAP C-15**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー		電子マネー
	鶏肉							QR決済

【価格帯】 図2,200円 図3,300円



夫婦で営む「人と地球に優しい」
循環型のお店です。

MEAT TOURISM

北西部

MIYAKONOJO

① レストラン | 北西部

② 大衆居酒屋 都城

③ 料理長が一品一品丁寧に作り上げる料理の数々は宴会にぴったりのもので、ゆったり寛げるお席を完備しております。周りを気にせずお楽しみいただける個室をご用意！

④ 焼肉 3000円(税込)

⑤ 宮崎県東城市吉之元町5265-1 西9:00~18:00 昼土曜、日曜 駐車場あり(20台) 電話100番 0986-33-2102

⑥ 種類豊富！絶品料理の数々を心ゆくまで堪能ください。

⑦ 宮崎県東城市吉之元町5265-1 西9:00~18:00 昼土曜、日曜 駐車場あり(20台) 電話100番 0986-33-2102

①ジャンル ②エリア

③お店の地図 バーコードを読み取って下さい。

④お店の情報

国 住所 営業時間 休日

困 駐車場 座席数表記 MAP A-00 地図No

⑤地元産の取り扱い表記

⑥アイコン ・個室:個室あり ・子どもOK:子連れでも可

・座敷:座敷あり ・バリアフリー:対応可否

・キャッシュレス対応可否:クレジット/電子マネー/QR決済

⑦料金の価格帯

焼肉 | 北西部

高千穂牧場 まきばのレストラン

0986-33-2102

厳選されたお肉やソーセージ、新鮮な野菜を豪快に楽しむことができる。250人収容可能な広々としたスペースは、ご家族や友人同士はもちろん団体のお客様も。さまざまなシチュエーションに対応。

黒毛和牛セット 4,500円(税込)※写真は2人前



宮崎県東城市吉之元町5265-103(高千穂牧場内) 国10:30~16:30(LO15:30) 困不定休 国あり(1,000台) 国250席 MAP D-02

地元産	牛肉	豚肉	鶏肉	霧島	大浦	都城	柳田	都城ワイナリー	設備	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット	電子マネー	QR決済
-----	----	----	----	----	----	----	----	---------	----	----	-------	---------	-------	-------	------

【価格帯】国約1,000円



霧島山麓の大自然、開放的な気分でお食事を

焼肉 | 北西部

宮崎牛・都城牛 七輪焼さこま

0986-24-3540

人気のメニューは、極み盛り、ちょっと贅沢盛り、ファミリーセット、赤身盛り等。厚切りハラミもおすすめ。他にも豊富な品揃えで営業中。15名程度の個室も完備しており宴会も可能です。

極み盛り 9,800円(税込)



宮崎県東城市南鷹尾町10-42 国【昼】(月、火、水)11:30~14:00※要予約【夜】17:00~22:00 困木曜 国あり(10台) 国40席 MAP D-01

地元産	牛肉	豚肉	鶏肉	霧島	大浦	都城	柳田	都城ワイナリー	設備	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット	電子マネー	QR決済
-----	----	----	----	----	----	----	----	---------	----	----	-------	---------	-------	-------	------

【価格帯】国約2,000円~ 国約3,000円~



炭火(七輪)で自社牧場の宮崎牛を個室でゆっくり頂く。

居酒屋・鶏料理 | 北西部

炭火焼ばんてい

0986-25-5869

イチオシの「鶏のもも焼き」には鶏肉本来の旨味を兼ね備えた、若鶏では絶対に味わえない旨味と抜群の歯ごたえが特徴。炭火で豪快に焼き上げたこだわりの逸品を、ぜひご堪能ください。

もも焼 2,050円(税込)



宮崎県東城市久保原町9-3-22 国【夜】17:30~23:00 困月曜 国あり(10台) 国50席 MAP D-04

地元産	牛肉	豚肉	鶏肉	霧島	大浦	都城	柳田	都城ワイナリー	設備	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット	電子マネー	QR決済
-----	----	----	----	----	----	----	----	---------	----	----	-------	---------	-------	-------	------

【価格帯】国約3,000~4,000円



料理はもちろん、気さくなマスターとのトークも弾む

焼肉 | 北西部

焼肉RAI

0986-77-8685

宮崎黒毛和牛食べ放題は、スタンダードコース、スペシャルコースとシーンによってご利用いただけます。サブメニューも豊富にあるので、家族連れなどにも人気です♪

焼肉食べ放題(スタンダードコース)3,500円(税込)、(スペシャルコース)5,000円(税込)



宮崎県東城市都島町3594-2 国【昼】11:00~15:00【夜】18:00~22:00 困火曜 国あり 国90席 MAP D-03

地元産	牛肉	豚肉	鶏肉	霧島	大浦	都城	柳田	都城ワイナリー	設備	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット	電子マネー	QR決済
-----	----	----	----	----	----	----	----	---------	----	----	-------	---------	-------	-------	------

【価格帯】国1,000円 国3,000円



自家生産の黒毛和牛を使用した焼肉をご堪能ください。

居酒屋・鶏料理・とんかつ・創作料理・レストラン・和食 | 北西部

お箸処 **北諸 志比田本店**
0986-24-3700



宮崎県産・九州産の食材を使用しており、地産地消にこだわっています。当日仕入れた鮮度抜群の国産食材を厳選、「旬」「新鮮」「品質」とともに抜群です。手作り即席の全食無添加。

宮崎牛ひつまぶし (130g)
2,618円(税込)



宮崎県都城市志比田町11033-3 図【昼】11:00~15:00 (LO14:00) 【夜】18:00~21:30 (LO20:30) 囲水曜 囲あり (15台) 囲45席 **MAP D-06**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー		電子マネー
	鶏肉							QR決済

【価格帯】 図約1,500円 図約1,500円

宮崎県では、ここだけ
オリジナルひつまぶし

居酒屋・鶏料理 | 北西部

炭火焼 **めまる**
0986-24-3322



串で提供する朝引き霧島鶏と、食材のうまみを存分に引き出した、これぞおでん!と納得の味のおでん。焼き鳥とおでんを合体したまさに最強の組み合わせ。

おまかせ10本串とおでん
女将のおまかせ盛合せ 各
1,320円(税込)



宮崎県都城市鷹尾2-1-5 図【夜】18:00~22:30 図第2月曜・火曜 囲あり (10台) 囲30席 **MAP D-05**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー		電子マネー
	鶏肉							QR決済

【価格帯】 図約1,000~3,000円

鮮度抜群の朝引き霧島鶏を
堪能できる。おでんも大人気

カフェ・レストラン | 北西部

dining **LIBRARY WORK&FIKA**
0986-37-3411



大きな本棚と、緑に囲まれた店内で、お食事やお茶を楽しめるダイニング。柔らかく、コクと旨味が特長のきなこ豚のロースカツは、是非約40種類のドリンクバー(+セット価格280円)と共にお召し上がりください。自社水耕栽培の野菜や、フレッシュな生野菜も豊富。

きなこ豚のロースカツ~3種の
薬味とへべすポン酢orとん
かつソース~1,400円(税込)
※白 雑穀ごはん・味噌汁・サラダ・副菜3品



宮崎県都城市乙房町4113-1 図【平日】11:00~16:00 (LO15:00) 【土日祝】11:00~17:00※ランチ11:00~15:00 (LO14:30)、カフェ14:30~17:00 (LO16:00) 図年末年始 囲あり (100台※隣接する施設と共同) 囲50席 **MAP D-08**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー		電子マネー
	鶏肉							QR決済

【価格帯】 図約1,200~1,880円

「二汁六菜」をコンセプトに、
からだにうれしいバランス定食

和食 | 北西部

旬の料理とお湯の宿 **常盤荘**
0986-64-2246



昭和36年・春、私たちは料理屋からはじまりました。宮崎ブランド豚「きなこ豚」はその柔らかさと甘み特徴。美味しい豚を使った鍋を楽しめるコースや、美しく盛り付けられた季節会席にてお召し上がり下さい。

会席 4,950円(税込)~



宮崎県都城市山田町中霧島2455-2 図【昼】11:00~15:00 【夜】18:00~21:00 図不定休 囲あり (60台) 囲48席 **MAP D-07**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー		電子マネー
	鶏肉							QR決済

【価格帯】 図約4,950円 図約4,950円

新鮮でおいしいお料理を。
一番大切にしているおもてなし

レストラン | 北西部

Blue Bird dining
0986-77-5733



地元の新鮮な食材を使った肉・北欧料理が楽しめる小さなレストラン。宮崎県産ブランド鶏を、ダッチオープンでジューシーに仕上げた野趣あふれるグリル料理はここにしかない一品。

日向鶏のダッチオープン焼
き 季節のグリル野菜添え
2,980円(税込)



宮崎県都城市関之尾町6615-2 (スノーピーク都城キャンプフィールド内) 図【朝】(平日)9:00~10:00 (土日)7:00~10:00 【昼】11:00~15:00 (LO14:30) 【カフェ】15:00~17:00 【夜】土日17:00~21:00 (LO20:30) 図水曜 囲あり (40台) 囲34席 **MAP D-10**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー		電子マネー
	鶏肉							QR決済

【価格帯】 図2,000円~ 図2,980円~

豊かな自然の中、肉・北欧料理が
楽しめる関之尾の森レストラン

レストラン | 北西部

焼酎の里 **霧島ファクトリーガーデンレストラン**
0986-21-8111



地産の牛・豚・鶏が堪能できる三種盛りプレートをご用意。他にも地元食材を使った料理や黒霧島などの本格焼酎・KIRISHIMA BEERをゆっくりと楽しめる。

〈肉と焼酎のまち 都城〉牛・豚・鶏 三種盛りプレート
2970円(税込)※オープン
ローストの為、少々お時間を
頂きます。



※予告なく価格が変更になる場合がございます。

宮崎県都城市志比田町5480 図【昼】11:00~15:00 (LO14:30) 【夜】17:00~21:00 (LO20:30) 図不定休 囲あり (150台) 囲約50席 **MAP D-09**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー		電子マネー
	鶏肉							QR決済

【価格帯】 図約1,500~2,500円 図約3,200~10,000円

霧島酒造直営店レストラン
県内外からの来客多数

レストラン | 北西部

かかしの里ゆぽぽ 花ゆらり

温泉施設「かかしの里 ゆぽぽ」の食事処としての利用はもちろん、定食や一品料理など小さなお子様からご年配の方までご満足頂けるメニューを取り揃えています。

宮崎県産鶏を使って揚げたチキン南蛮定食 1,100円(税込) 一番よく売れています。



宮崎県都城市山田町中霧島3340-2(かかしの里ゆぽぽ内) 図【昼】11:30~14:00(LO) 【夜】17:00~20:30(LO) 囲火曜、金曜 囲あり(370台) 囲48席 **MAP D-12**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー
	鶏肉	都城	柳田				QR決済

【価格帯】 図約1,100円 図約1,100円



定食や一品料理など老若男女
ご満足頂けるメニューが豊富。

フレンチ・レストラン | 北西部

Blanc de Chateau Chez ken

都城の繁華街から人里離れた隠れ家的なフレンチ専門店。洗練されたフロアで卓越した料理に触れる時間は心に刻み込まれる。「その素晴らしさはフレンチで」が地元流なのだ。

都城の旬の食材を使ったランチ 2,750円(税込)



宮崎県都城市横町6500-5 図【昼】11:30~14:00(LO13:00) 【夜】18:00~21:00(LO20:00) 囲火曜 囲あり(60台) 囲100席 **MAP D-11**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー
	鶏肉	都城	柳田				QR決済

【価格帯】 図2,750円~ 図10,000円~



お客様がお客様を呼ぶ
圧巻の作家性に感動

そば | 北西部

がまこう庵

都城で育まれた素材を一杯のそばに。都城盆地の環境は、必然とおいしいものが育つ場所。鼻から抜ける芳潤な香りは、産地の個性が表れる。都城と都城そばをこよなく愛す老舗そば店。

地頭鶏そば 1,200円(税込)



宮崎県都城市吉之元町5186 図10:00~15:00 囲不定休 囲あり(30台) 囲60席 **MAP D-14**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー
	鶏肉	都城	柳田				QR決済

【価格帯】 図約1,000円



都城の自然に寄り添う
「都城そば」は粋の極み

イタリアン | 北西部

ORIENTE

鶏胸肉の中に、モッツアレラとバジルを入れて巻き、細かいパン粉でカツにしました。バルサミコ酢が効いたラビゴットソースと一緒に。コースは4名様から承っています。(3日前までの要予約)

夜のコース一例 4,180円~(税込) 鶏胸肉のチキンカツ~ラビゴットソース~【コース内容】前菜、魚料理、パスタ、肉料理、デザート。



宮崎県都城市都原町7428-1 図【昼】11:30~14:30 【ディナー】14:30~17:00【夜】18:00~※3日前迄予約制 囲月曜 囲あり(15台) 囲20席 **MAP D-13**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー
	鶏肉	都城	柳田				QR決済

【価格帯】 図約1,230円~2,200円 図コース約4,180円~



陽の光差し込むランチと
雰囲気あるディナーを

都城市内中心一都城駅周辺一中央部一北西部一北東部一GM店



知って得する都城の豆知識

お肉を食べて健康に。

お肉は太るなどのイメージを持たれがちですが、実は生活に欠かすことのできない栄養素が多く含まれており、さまざまな健康効果が期待できます。牛肉には、タンパク質や鉄分、必須アミノ酸が多く含まれていて、貧血や風邪予防、免疫力アップに効果があると言われています。豚肉には、ビタミンB1が豊富。主に疲労回復、風邪予防やストレスの緩和に効果をもたらします。鶏肉には、ビタミンAとコラーゲンが含まれていて、肌荒れや美肌づくりによいとされています。

■主な効果

肉の種類	栄養素	効果
牛肉	タンパク質 鉄分 必須アミノ酸	貧血 風邪予防 免疫力UP
豚肉	ビタミンB1	疲労回復 風邪予防 ストレス緩和
鶏肉	ビタミンA コラーゲン	肌荒れ 美肌づくり

肉で健康



MEATTOURISM

北東部

MIYAKONOJO

① レストラン | 北東部

② 大衆居酒屋 都城
0986-38-2460

料理長が一品一品丁寧に作り上げる料理の数々は宴会にぴったりのものばかりです！ゆったり寛げるお席を完備しております。周りを気にせずお楽しみいただける個室をお楽しみください。

③ 価格帯 3,000円(税込)

④ 宮崎県都城都市都北町5225-1 西9:00~18:00 西土曜、日曜、祝あり(20台) 西100席 MAP A-00

⑤ ⑥ ⑦

⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

① ジャンル ② エリア

③ お店の地図 バーコードを読み取って下さい。

④ お店の情報

⑤ 地元産の取り扱い表記

⑥ アイコン

⑦ 料金の価格帯

① ジャンル ② エリア

③ お店の地図 バーコードを読み取って下さい。

④ お店の情報

⑤ 地元産の取り扱い表記

⑥ アイコン

⑤ 地元産の取り扱い表記

⑥ アイコン

・個室:個室あり ・子どもOK:子連れでも可
・座敷:座敷あり ・バリアフリー:対応可否
・キャッシュレス対応可否:クレジット/電子マネー/QR決済

⑦ 料金の価格帯

都城市内中心 一都城駅周辺 一中央部 一北西部 一北東部 一G M 店

焼肉 | 北東部

焼肉 福寿園

0986-38-5211

宮崎県産黒毛和牛の極上ロース、極上カルビ、上ホルモンの極上なセットです。きめ細かく柔らかい宮崎の味をご堪能ください！これ以外にも福寿園独自のオトクなセットも多彩です。

国産黒毛和牛極盛り
8,690円(税込)



国宮崎県都城都市都北町5819-3F 図【昼】11:00~14:30 (LO14:00) 【夜】17:00~22:00 (LO21:30) 西木曜(祝祭日除く) 西あり(50台) 西178席 MAP E-02

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー
	鶏肉	都城	柳田				QR決済

【価格帯】 西約1,628円~ 西約3,000~5,000円

団体50名様までOK。
飲み放題も年中企画中。

焼肉 | 北東部

焼肉の さこま 吉尾店

0986-38-5129

宮崎牛の良いところを盛り合わせたさこまプレミアムセット。宮崎牛の全てを堪能でき、見た目も豪華絢爛。自社牧場直営の宮崎牛指定店で、お得なランチは日祝限定。個室完備(4名席)なのでお子様連れでも安心

さこまプレミアムセット 12,000円(税込)



国宮崎県都城都市吉尾町766-1 図【昼】(日祝限定)11:00~14:00 【夜】17:30~21:30 西月曜 西あり(10台) 西62席 MAP E-01

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー
	鶏肉	都城	柳田				QR決済

【価格帯】 西約1,700円 西約3,500円

宮崎牛完全網羅。
全ての部位を豪快に喰らう

ステーキ | 北東部

ビストロ こうべ亭

0986-25-3306

本格宮崎牛ステーキと人気のイタリアンスープで地元民には知る人ぞ知る名店。宮崎牛ステーキはもちろん、国産牛ステーキランチ、ハンバーグ、チキン南蛮など、バラエティ豊かなメニューにも目が離せない。

宮崎牛ヒレステーキコース
2,970円(税込)



国宮崎県都城都市下川東1-14-6 図【昼】11:30~14:00 【夜】18:00~21:00 西月曜、不定休 西あり(10台) 西40席 MAP E-04

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー
	鶏肉	都城	柳田				QR決済

【価格帯】 西約1,100円~ 西約1,500円~

創業30年以上の
まさに老舗レストラン。

ステーキ・焼肉 | 北東部

レストラン 朝霧

0986-38-3322

脂身の少ない高級な赤身のヒレステーキと、キメの細かさで柔らかな風味が楽しめるロースステーキ。南国で育った上質な都城和牛をお楽しみください。牛はもちろん豚・鶏料理も豊富。

都城和牛 ロースステーキ



国宮崎県都城都市高木町6316 図【昼】11:00~15:00 (LO14:30) 【夜】(月、水、金、土※完全予約制)17:00~21:00 (LO20:30) 西不定休 西あり(100台) 西72席 MAP E-03

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー
	鶏肉	都城	柳田				QR決済

【価格帯】 西約1,000~ 西約2,500円~

地どれ食材にこだわった
本格肉料理レストラン

居酒屋・焼き鳥・鶏料理 | 北東部

霧島鶏と焼酎のお店 ぼっけもん

炭火で豪快に焼き上げたぼっけもん名物のぼっけもん焼きや、フレッシュな鶏だからこそ味わえる霧島鶏の鶏刺5点盛りで鶏本来の旨みをご堪能ください。地酒や地産食材を心ゆくまで。

(右下)ぼっけもん焼き 990円(税込)



宮崎県都城市上川東2-8-7 図【昼】11:30~14:00(L013:30)【夜】17:00~22:00【夜】18:00~22:00(L021:00) 囲月曜 囲あり(20台) 囲大1室、個3室 **MAP E-06**

地産	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー	電子マネー
鶏肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	QR決済	QR決済

【価格帯】 図約1,000円 図約2,000~4,000円



生産者直送の朝引き霧島鶏
と地元の焼酎でおもてなし

焼き鳥・鶏料理 | 北東部

よっ田や 都北店

約100種の串焼と朝締め霧島鶏の鶏刺が人気。食べるペースに合わせて焼き上げる。個室は予約が安心。

よっ田焼き3種(もも焼・せり焼・豚ハラミ焼)各750円(税込)



宮崎県都城市都北町5577-1 図【夜】17:00~23:00 囲火曜 囲あり(4台) 図43席 **MAP E-05**

地産	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー	電子マネー
鶏肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	QR決済	QR決済

【価格帯】 図約3,000円



地元で愛されて20年、よっ田や
の新店舗。家族連れにも人気

焼肉・レストラン | 北東部

盆地のキッチン グランマ

肉と焼酎のふるさと都城の玄関口に相応しく、牛・豚・鶏をオリジナルの3種タレで味わう「都城焼肉三昧舟盛り御膳」がおすすめ。他にもお肉をメインとした地産メニューがご用意されています。

都城焼肉三昧舟盛り御膳
2,750円(税込)※御膳はサラダバー付



宮崎県都城市都北町5225-1(道の駅都城NiQLL内) 図【昼】11:00~15:00(L014:30)【夜】(金・土)18:00~21:00(L020:30)(日)17:00~20:00(L019:30) 囲道の駅休館日に準ずる 囲あり(200台) 図60席 **MAP E-08**

地産	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー	電子マネー
鶏肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	QR決済	QR決済

【価格帯】 図約1,500円 図約3,000円



道の駅都城内のレストラン
おもてなしの心で接客

居酒屋 | 北東部

夢酔い酒場 さんちゃん亭

さんちゃん亭の3種炭火焼ミックスに、地産地消オリジナル商品盛りだくさんの内容。「食べて!飲んで!泊まれる!」宿付き、さんちゃん亭におまかせ。

3種炭火焼ミックス・たたき
サラダ・オリジナルチキン南
蛮・ルワン君のスリランカカ
レー(土曜ランチ限定)
1,650円(税込)



宮崎県都城市上川東4-5975-1 図【昼(土曜のみ)】11:00~13:00【夜】17:00~22:00 囲日曜 囲あり(50台) 図90席 **MAP E-07**

地産	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー	電子マネー
鶏肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	QR決済	QR決済

【価格帯】 図約1,100円 図約1,650~5,000円



地元自慢の芋焼酎、
地鶏料理の豊富な居酒屋

鶏料理・その他 | 北東部

NERDBIRD

NERDBIRD(鶏オタク)が示すように、厳選した鶏肉や卵などを使った自家製タルタルソースのチキン南蛮は絶品。10種類以上から選べるトッピングで何度でも楽しめる。鶏皮ポン酢、鶏皮のスープ、鶏皮のからあげ等もおすすめ。

チキン南蛮とトマトソースの
グリルチキン 鶏皮スープ付
1,200円(税込)



宮崎県都城市下川東1-15-6 図11:00~21:00(L020:30) 囲無休 囲あり(15台) 図81席 **MAP E-10**

地産	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー	電子マネー
鶏肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	QR決済	QR決済

【価格帯】 図約1,200円 図約1,200円



チキン南蛮を世界基準に。
手作り、揚げたて、厳選した食材。

洋食・フレンチ | 北東部

BISTRO 1958

オードブル2品、スープ、魚、ソルベ、肉(宮崎牛)、デザート、コーヒー、パンが楽しめるフレンチのフルコース。お昼はフレンチや洋食メニューでカジュアルに。夜は記念日やお祝、ご褒美ディナーに。

フレンチのフルコース 13,200円(税込)※完全予約制



宮崎県都城市太郎坊町7734-1 図【昼】11:00~14:00【夜】18:00~21:00(完全予約制) 囲水曜(不定休あり) 囲あり(10台) 図20席 **MAP E-09**

地産	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	電子マネー	電子マネー
鶏肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー	QR決済	QR決済

【価格帯】 図約1,100~1,650円 図約5,500~13,200円



お昼はカジュアルにフレンチ。
夜はフルコースをゆったりと。

居酒屋・ラーメン | 北東部

ラーメン時々酒場 雷田川東店

風味豊かな煮干しの香りと朝どれ丸鶏などの、コラーゲンを凝縮したスープとこだわりの全粒粉麺。昼はお得なセットメニューもあり、夜はラーメンをはじめ60種類以上の居酒屋メニューをご用意しております。

煮干しラーメン 850円(税込)



宮崎県都城市上川東4-5999-10 図【昼】11:00~15:00【夜】17:00~23:00 月曜(祝前日を除く) 図あり(30台) 図50席 **MAP E-12**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー		電子マネー
	鶏肉	都城	柳田					QR決済

【価格帯】 図850円 図1,000円



昼はこだわりの煮干しラーメン。
夜は居酒屋メニューも楽しめる。

ラーメン | 北東部

\$NOOUP® 都北店

イタリア産完熟有機トマト、南国元気鶏の無添加鶏ガラスープ、宮崎エビス鶏のチャーシュー、九州産小麦100%の自家製豆乳ウコン麺を採用。毎日食べても飽きないラーメンを目指しています。

オリジナル濃厚チーズ、宮崎エビス鶏のチャーシュー、都城産河中農園のきみ恋卵の3点盛り 1,200円(税込)



宮崎県都城市都北町5573 図11:00~21:00(LO20:30) 図なし 図あり(27台) 図72席 **MAP E-11**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー		電子マネー
	鶏肉	都城	柳田					QR決済

【価格帯】 図約1,000円 図約1,000円



トマトパスタのようなラーメン
専門店。クセになる「旨い」一杯。

その他 | 北東部

ラスパたかざき

宮崎県産鶏肉と広東風のゴマだれがよく合い食欲をそそる、本格広東風のパンパンジー。経験豊富な料理長が作る、常時20種類以上の料理が並ぶ、中華料理バイキングレストラン。

パンパンジー



宮崎県都城市高崎町大牟田1332-8 図7:30~14:00 図木曜、毎月第4火、水曜 図あり(100台) 図36席 **MAP E-14**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー		電子マネー
	鶏肉	都城	柳田					QR決済

【価格帯】 図1,600円



20種類以上の中華料理を中心
としたバイキングレストラン

カフェ | 北東部

「道の駅」都城 PicNiQ

全粒粉のこだわりパンズに、宮崎牛と宮崎ブランドポークの合挽きを使用した自家製パテのニクルバーガー、ニクルメンチを使用したニクルメンチカツバーガーがおすすめ。都城産、宮崎産にこだわった素材を使用したお弁当の種類も豊富。

左)ニクルバーガー 880円(税込) 右)ニクルメンチカツバーガー 500円(税込)



宮崎県都城市都北町5225-1 図(店舗)9:00~19:00、(PicNiQ)10:00~16:00 図1/1、1月4月7月10月第3月曜 図あり(223台) **MAP E-13**

地元産	牛肉	霧島	大浦	設	個室	子どもOK	キャッシュレス	クレジット
	豚肉	都城	柳田	備	座敷	バリアフリー		電子マネー
	鶏肉	都城	柳田					QR決済

【価格帯】 図500円~5,800円



都城メンチを食べ比べすることが
できる唯一の施設です♪



宮崎の焼酎用酒器「鳩徳利」

鳩徳利とは。

鳩徳利に焼酎を入れ、囲炉裏の灰の上に置く、もしくは灰に横から差し込んで燗をするもの。じっくりと焼酎を温めることで香りがたつ。

※全国の燗づけ用酒器「黒チョカ」や「カラカラ」と違うのは、徳利と同様焼酎の出し入れ口が同じであること。しかし、囲炉裏で燗をするため徳利と区別される。

知って得する焼酎の豆知識

焼酎は、原酒に割り水を加えアルコール度数を調整している。そのため、飲む前に瓶を傾けて水とアルコールを混ぜ合わせると良い。



こだわり
11選

GM店

(グランドメニュー提供店)

こだわりの贅沢メニュー。
上質な肉と焼酎を味わう。
本物だけが持つ魅力はあなたにとって
特別な体験となるだろう。





グランドメニュー

GMとは？



日本一の肉と焼酎のふるさと都城で「本物の肉と焼酎を味わう」ことができるメニューの総称。都城産宮崎牛をメインに、地元産や季節にこだわった各店舗ならではの料理とおもてなしで提供いたします。

現在11店舗が提供しており、1万円以上と高価ですが、肉と焼酎のふるさとを具現化したそれらのメニューは大満足間違いなしです。

※GM(グランドメニュー)は、旅行会社が販売するツアー商品でのみ食べられるメニューとなります。

Blue Bird dining

都城産宮崎牛と季節野菜のダッチオーブン焼き

大自然の中で味わう野趣あふれる肉料理は絶品

国指定の天然記念物「関之尾甌穴群」を眺めながら、豊かな自然が一つのスパイスとなった、ここにしかない料理の数々をご堪能ください。

都城の景勝地である関之尾公園内にある森のレストラン。地元の食材をふんだんに使用し、自然豊かな都城を食で体感できるメニュー構成は絶品。特にキャンプフィールド内らしいダッチオーブンで仕上げた宮崎牛は、ここでしか味わえない一品として、ぜひ堪能してほしい。ベーカリー併設で自家製パンも人気。



ブルーバードダイニング

Blue Bird dining
0986-77-5733 MAP D-10

④宮崎県都城市関之尾町6615-2(スノーピーク都城キャンプフィールド内) 営【朝】(平日)9:00~10:00(土日)7:00~10:00【昼】11:00~15:00(LO14:30)【カフェ】15:00~17:00【夜】土日17:00~21:00(LO20:30) 休水曜 駐あり(40台) ④https://bluebirddining.owst.jp ④34席

設備 個室 座敷 子どもOK バリアフリー
キャッシュレス クレジット 電子マネー QR決済



※写真はイメージです。

Google Map



〈メニュー構成(例)〉

食前酒・自家製バゲットのアミューズ・前菜・
スープ・魚料理・肉料理・パン・デザート・コーヒー or 和紅茶

※メニューは季節や仕入れの状況により変更となる場合があります。
※詳細はお問い合わせください。

TERRASTA DINING

都城産宮崎牛のヨーロッパコース

都城の食材を極上のヨーロッパスタイルで堪能する

**美食に出会い
優雅に四季を食す。**

地元の旬な食材をふんだんに使った四季折々の料理を心ゆくまで堪能できます。この場所でしか味わうことができない至福のひとときをご家族やカップル、ご友人同士で心ゆくまでお楽しみください。



¥13,000(税込)～※写真はイメージです。

テラスタダイニング

TERRASTA DINING
【0986-45-1213】MAP A-22

④宮崎県都城市中町17-2 ⑤【モーニング】7:00-9:00【ランチ】11:00~14:30(LO14:00)【ディナー】17:30~20:00(最終入店)20:30(LO)21:30(CLOSE) ⑥不定休 ⑦あり(ウエルネスパーキング) ⑧https://terrasta.jp/dining/ ⑨80席

設備 個室 座敷 子どもOK バリアフリー
キャッシュレス クレジット 電子マネー QR決済

Google Map



〈メニュー構成(例)〉

始まりのアミューズ、オードブル、スープ、魚介料理の一品、
都城産宮崎牛の一品、デザート、パン2種、コーヒー

※メニューは季節や仕入れの状況により変更となる場合があります。
※詳細はお問い合わせください。

鉄板焼 都雅

都城産宮崎牛と季節の恵み 鉄板焼コース

心からのおもてなしと共に楽しい時間と心地よい空間を

**都城産宮崎牛をはじめ、
南九州ならではの新鮮な旬の
食材を堪能ください。
ここでしか味わうことの
できない雅なシーンを演出。**

『お子様連れ』でも楽しめるプライベートな空間。厳選された都城産宮崎牛や新鮮な旬の食材を世界に誇れる都城の焼酎と共に臨場感あふれる鉄板のステージで。ここでしか味わえない贅沢で雅な時間をお楽しみください。



¥15,000(税込)～※写真はイメージです。

みやこみやび

鉄板焼 都雅

【0986-45-1214】MAP A-07

④宮崎県都城市中町17-2 ⑤【ランチ】11:30~14:00(LO)15:00(CLOSE)【ディナー】17:00~20:30(LO)21:30(CLOSE) ⑥不定休 ⑦あり(ウエルネスパーキング) ⑧https://terrasta.jp/miyakomiyabi/ ⑨17席(個室6席)

設備 個室 座敷 子どもOK バリアフリー
キャッシュレス クレジット 電子マネー QR決済

Google Map



〈メニュー構成(例)〉

前菜、スープ、魚介料理、サラダ、焼き野菜、
都城産宮崎牛鉄板焼き、炒飯、デザート、珈琲

※メニューは季節や仕入れの状況により変更となる場合があります。
※詳細はお問い合わせください。

都城焼肉 えじま

選び抜かれた宮崎牛を思う存分、心ゆくまで。

最高級宮崎牛をリーズナブルに堪能できる。
仕入れから徹底的にこだわっております。

絶品宮崎牛を味わえる数種類のコースからBBQコースまで様々なメニューをご用意。豊富な部位を手頃楽しめる嬉しさは"一頭買い"ならではの。最高級かつ安心な宮崎牛を思う存分ご堪能ください。



※写真はイメージです。

〈メニュー構成(例)〉

本日の自家製キムチナムル盛合せ、宮崎県都城産霧島黒豚パリパリウィンナー、宮崎県都城産つらみ、宮崎牛ヒレステーキ、宮崎牛とハラミの盛合せ、新鮮包み野菜、宮崎県都城産霧島黒豚バラ肉、宮崎県産鶏もも肉、新鮮焼き野菜、宮崎牛石焼きカレー、都城産地焼酎(芋、米、大麦)他飲み放題

※メニューは季節や仕入れの状況により変更となる場合があります。 ※詳細はお問い合わせください。

みやこのじょうやきにく

都城焼肉 えじま

☎0986-51-5263 MAP A-04

⑨宮崎県都城市中町2-5 ⑨【昼】11:30~14:30(L013:30)【夜】月~木曜、日・祝・祝前日17:00~24:00(L023:00) 金・土曜17:00~翌3:00(LO翌2:00) ⑩不定休 ⑪なし ⑫https://yakunikuto.com ⑬64席

設備 個室 座敷 子どもOK バリアフリー
キャッシュレス クレジット 電子マネー QR決済

Google Map



星の空

特選都城産宮崎牛 星の空スペシャルティコース

最高のおもてなしがお客様一人一人を笑顔にする

故郷が誇る都城産宮崎牛を、季節の野菜・果物と
マリアージュして新感覚料理へ。スペシャルティと
プレミアムの2種類のコースからお選びください。

田園風景の中に突如現れるギャラリー風の開放的な建築物。オープンデッキから店内へと降り注ぐ日差しに小さな幸福感を。星が季節ごとに変化するように、お料理もその時期一番おいしい素材で。お腹も心も幸せに・・・「お客様の笑顔で私たちも幸せを感じる」と店主の思いが詰まったレストラン。個室対応はもちろん、さまざまなシーンでの利用に勤めたい。



ほしのそら

レストラン 星の空

☎0986-37-2992 MAP D-15

⑨宮崎県都城市菓子野町10070-17 ⑨【昼】11:45~14:30【夜】18:00~21:30 ⑩不定休 ⑪あり(20台) ⑬30席

設備 個室 座敷 子どもOK バリアフリー
キャッシュレス クレジット 電子マネー QR決済

Google Map



スペシャルティ:12,100円(税込)~ プレミアム:22,000円(税込)~
※写真はイメージです。

〈メニュー構成(例)〉

前菜、サラダ、魚介・肉料理、温菜、ブレッド、スープ

※メニューは季節や仕入れの状況により変更となる場合があります。
※詳細はお問い合わせください。

常盤荘

都城産宮崎牛すき焼き会席 もしくは しゃぶしゃぶ会席 霧島山のすそ野で自家製素材を味わう

霧島山を望む最高のロケーション。
田園風景の中にある老舗旅館の風格。
その全てが1つの鍋の中に集まる。

季節に合わせた前菜とお店自慢の割下で堪能する都城産宮崎牛のすき焼き会席と、厳選された部位を特製の出汁にくぐらせて召し上がるしゃぶしゃぶ会席の2つのコースをご用意。どちらも地場の野菜と牛肉の甘味・旨味が一体となって口の中に広がる。自社水田で採れた自家製米のご飯は大自然に囲まれた旅館 常盤荘の大事な宝物。都城の四季を感じられるおいしいお料理を提供したい。その心を今も昔も一番大切にしている常盤荘のおもてなしです。

ときわ そう

旬の料理とお湯の宿 **常盤荘**
【0986-64-2246】MAP D-07

㊤宮崎県都城市山田町中霧島2455-2 ㊤【昼】11:00～15:00 【夜】18:00～21:00 ㊤不定休 ㊤あり(60台) ㊤http://www.tokiwaso-kirishima.com ㊤48席

設備 個室 座敷 子どもOK バリアフリー
キャッシュレス クレジット 電子マネー QR決済

Google Map



12,100円(税込)～※写真はイメージです。

〈メニュー構成(例)〉

前菜、酢の物、すき焼き、食事、留碗、箸休め、デザート、
自家製ケーキ、食前食中に焼酎提供

※メニューは季節や仕入れの状況により予告なく変更となる場合があります。
※詳細はお問い合わせください。

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン レストラン

肉と焼酎のふるさと都城 厳選都城産宮崎牛コース

日本一の焼酎と地元食材の料理を心ゆくまで

「黒霧島」でお馴染みの霧島酒造
直営店より、食と焼酎、クラフトビール
とのマリアージュをお楽しみください。

日本一の焼酎メーカーが提供する料理と焼酎、クラフトビールとのマリアージュ。地元の食材をふんだんに使用し、焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン レストランならではの和洋を織り交ぜた「厳選都城産宮崎牛コース」は多彩な焼酎をもっと味わい深いものに。焼酎や麴を料理の素材にも使用し、まさに「焼酎の懷に抱かれる」体験。「焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン」は、霧島酒造の魅力が詰まった観光スポット。

焼酎の里
ぎりしま

霧島ファクトリーガーデン レストラン
【0986-21-8111】MAP D-09

㊤宮崎県都城市志比田町5480 ㊤【昼】11:00～15:00 (LO14:30) 【夜】17:00～21:00 (LO20:30) ㊤不定休 ㊤あり(150台) ㊤https://www.kirishima-fg.jp/ ㊤50席

設備 個室 座敷 子どもOK バリアフリー
キャッシュレス クレジット 電子マネー QR決済

Google Map



13,100円(税込)～※写真はイメージです。

〈メニュー構成(例)〉

《前菜》目光の南蛮漬け、黒瀬ぶりマリネ、鶏の炭火焼き《洋菜》きなこ豚のビール煮
《サラダ》観音池ポークの生ハムとサーモンのサラダスモーク仕立て
《海の洋菜》鮑の焼酎蒸し《肉の洋菜》宮崎牛ヒレ肉・サーロインのステーキ
《お食事》鶏雑炊・香の物《デザート》本日のデザート
指定のクラフトビール1杯、霧島焼酎3杯付き

※一部メニュー・器が異なる場合がございます。ご了承ください。※詳細はお問い合わせください。

Chez ken

都城の恵み、都城産宮崎牛のステーキ 日本人らしいフランス料理への追求

都城で都城産宮崎牛を味わう本物のフレンチ。
すべてのお客様に対しての「おもてなし」は、
「気配り・目配り・心配り」をモットーに。

日本人の味覚に合うフレンチを・・・
一方で本場のフレンチを・・・この実現をずっと模索してきた宮田健一シェフ。最近の料理界の多様化の波を捉えながら、都城でフランス料理を提供。最近見直されている「九州の食材」。都城の生産者が育てた食材を安全・安心に使い、「日本人の味覚に合うフランス料理」を作り続ける。



Blanc de chateau
Chez ken
restaurant & wedding



12,100円(税込)～※写真はイメージです。

〈メニュー構成(例)〉

食前酒、アミューズ、前菜、スープ、魚料理、
お口直し、肉料理、デザート、パン、コーヒー

※メニューは季節や仕入れの状況により変更となる場合があります。※詳細はお問い合わせください。

都城市内中心
—
都城駅周辺
—
中央部
—
北西部
—
北東部
—
GM店

ブラン・ド・シャトー シェケン

Blanc de chateau Chez ken

0986-46-3770 MAP D-11

④宮崎県都城市横市町6500-5 ⑤【昼】11:30～14:00(LO13:00) 【夜】18:00～21:00(LO20:00) ⑥火曜 ⑦あり(60台) ⑧https://chezken.in ⑨100席

設備 個室 座敷 子どもOK バリアフリー
キャッシュレス クレジット 電子マネー QR決済

Google Map



都城グリーンホテル

都城産宮崎牛ロースステーキ チャコールソース

地元で長年愛されるホテルで味わう極上のロースステーキ

創作があふれる
オンリーワンのフルコース。
伝統あるチャコールソース。
霧島《宮崎限定》のロックと共に
お召し上がりください。

創業以来長年親しまれたチャコールソースには、
甘く深い霧島《宮崎限定》が合う。洗練されたホテルで提供されるディナーは『特別な都城』を感じることができる。ビジネスからファミリーでの宿泊、各種宴会からウェディングまで対応し、陶板浴や大浴場を備えたオールラウンドなおもてなしを是非体験して欲しい。

みやこのじょう

都城グリーンホテル

0986-25-6111 MAP B-16

④宮崎県都城市栄町27-2-1 ⑤18:00～21:30
⑥12月31日、1月1日 ⑦あり(250台) ⑧https://www.0986green.com ⑨150席

設備 個室 座敷 子どもOK バリアフリー
キャッシュレス クレジット 電子マネー QR決済

Google Map



12,100円(税込)～※写真はイメージです。

〈メニュー構成(例)〉

食前酒、前菜、スープ、温菜、サラダ、肉料理、デザート、パン、
霧島《宮崎限定》・ビール・ワイン・ソフトドリンク飲み放題

※メニューは季節や仕入れの状況により変更となる場合があります。
※詳細はお問い合わせください。

SLF

都城産宮崎牛と都城野菜のディナーコース
～都城ワインと都城焼酎のテイスティング付き～

花とアンティーク、自然派ワインのレストラン

都城の自然派イタリアンレストラン SLF。
素材にこだわる。手作りにこだわる。

花とアンティークに囲まれた素敵空間で、都城産宮崎牛と地元野菜のフルコースが味わえる。都城産クラフトビールと都城ワイナリーの各種ワインや都城焼酎のテイスティングもお楽しみください。



エスエルエフ

SLF

☎0986-80-4224 MAP B-15

㊤宮崎県都城市千町5000 ㊤【昼】11:30～14:00 【夜】18:30～21:30 【ワインバー】18:30～24:00 予約制 ㊤月曜、火曜 ㊤あり(18台) ㊤
<https://www.slf-miyakonojo.jp/> ㊤36席

設備 個室 座敷 子どもOK バリアフリー
キャッシュレス クレジット 電子マネー QR決済

Google Map



¥12,100(税込) ※写真はイメージです。

〈メニュー構成(例)〉

アミューズ、前菜、パスタ、魚料理、肉料理、
パン、コーヒー、デザート、
都城産ビール、都城ワイン、都城焼酎のテイスティング付き

※メニューは季節や仕入れの状況により変更となる場合があります。
※詳細はお問い合わせください。

久米村

精肉店こだわりの宮崎牛8種のコース

地元精肉店ならではの、選りすぐりの仕入れが自慢。

宮崎牛専門焼肉店。厳選された宮崎牛の希少
部位の数々を、心ゆくまでご堪能いただけます。

先代代表の意思を受け継ぎ、こだわりの宮崎牛を選び抜く久米村美奈代表。女性ならではの繊細で上品な肉のカットと、かつ大胆な厚切りメニューには目を見張るものがあります。店内は全席掘りごたつ式、沢山の焼酎が並び落ち着いた雰囲気、焼き加減を楽しみながらお食事頂ける空間となっております。



やきにく くめむら/くめむらせいにくてん

焼肉 久米村/久米村精肉店

☎0986-22-0756 MAP A-03

㊤宮崎県都城市牟田町6-2
㊤18:00～22:00 ㊤不定休
㊤あり(6台) ㊤52席

設備 個室 座敷 子どもOK バリアフリー
キャッシュレス クレジット 電子マネー QR決済

Google Map



12,100円(税込)～※写真はイメージです。

〈メニュー構成(例)〉

宮崎牛厳選8品、牛さがりのタタキ、テールスープ、
季節の焼き野菜、無農薬米おにぎり、レモンシャーベット

※メニューは季節や仕入れの状況により変更となる場合があります。
※詳細はお問い合わせください。



最も大きな部位の1つ

①肩ロース

脂肪が程良く霜降り状に分散していて、ロース特有の牛肉らしい厚みのあるうまさを味わえます。薄切りにして使うとさらにうまみが引き出せます。



多く取れない希少部位

②トウガラシ

肩の一部で、肩甲骨付近の肉であり、1頭からあまり多く取れないので希少部位の扱い。肉質はきめがやや粗く筋がありますが、赤身のうま味が強く、肉汁があふれ出すのがトウガラシの特徴です。



腰上部の柔らかい肉

③サーロイン

ヒレに次いで柔らかく、きめが細かく脂の上質な旨みをともなった牛の最高部位のひとつです。ステーキとしてよく使われ、1センチ以上の厚切りにして焼くと肉汁が逃げません。



サーロインに繋がる部位

④ランプ

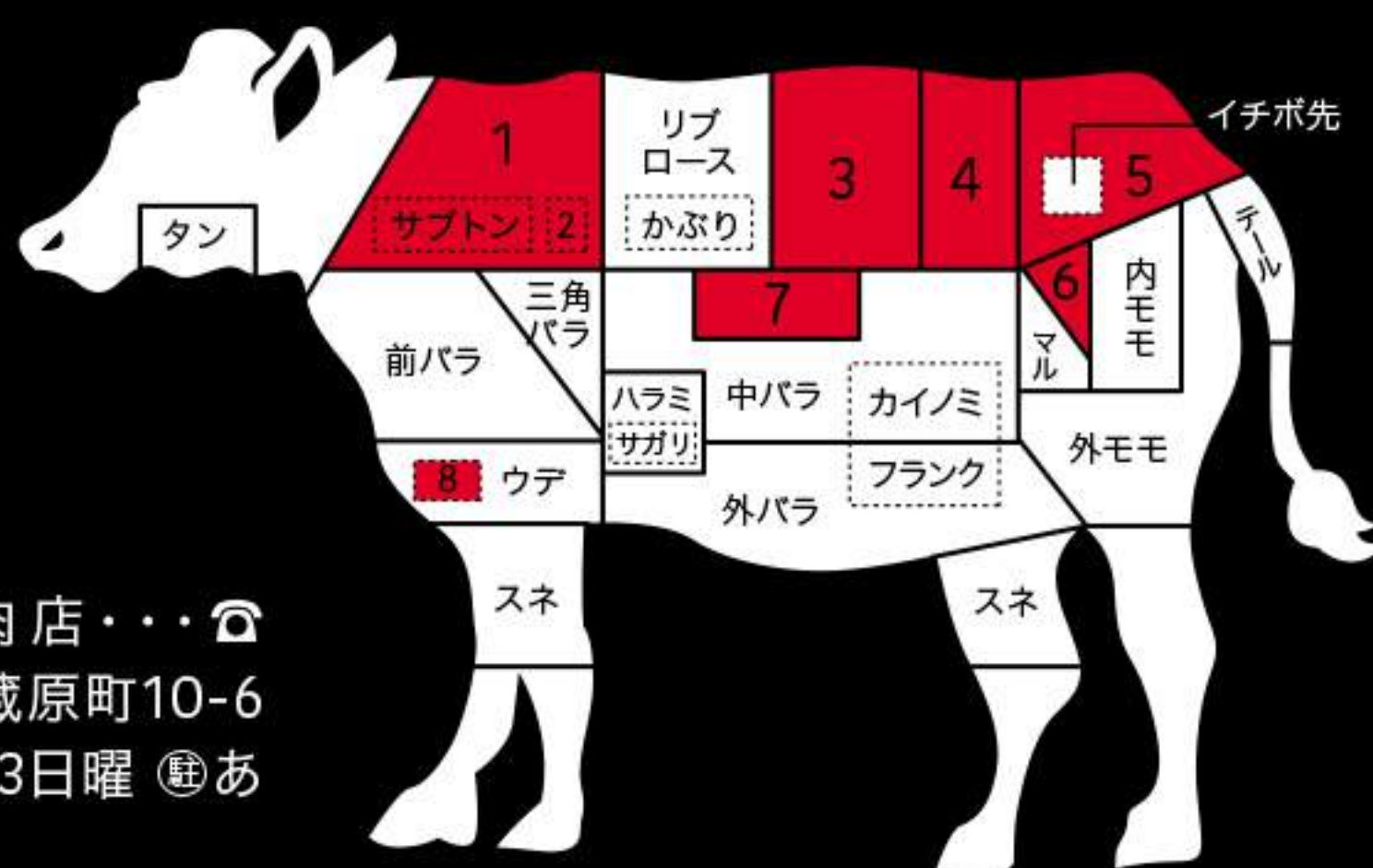
もも肉の特に柔らかい部分。とても柔らかく旨みがあり代表的なランプステーキの他、ローストビーフやたたきにも最適です。ほとんどの肉料理に利用できます。

爆発するシズル感

お肉 のグラビア

知っているようで知らないお肉の部位。おなじみの部位から、聞いた事のない珍しい部位まで紹介。

撮影協力：COOK・T/田中精肉店・・・☎
0986-22-0242 ㊤宮崎県都城市蔵原町10-6
㊤17:30~22:00(LO) ㊤木曜、第3日曜 ㊤あ
り(20台)



牛のお尻の先

⑤イチボ

弾力のある赤身部位で先の柔らかい部分はステーキや焼き肉などに使い、それ以外の硬い部分は煮込み料理やシチューに適しています。



牛の後ろ脚の付け根

⑥友三角

カルビ系部位とロース系部位の良い所を併せ持つ、バランスの良い部位で、さくっと歯切れよく、歯ごたえはあっても柔らかくクセのない味なので、大変人気がある部位です。



サーロインの内側部

⑦ヒレ

最も柔らかい肉質できめが細かく、脂肪・筋がほとんどありません。大きな牛でもわずかしき取れないので貴重な最高級肉です。



1頭2kgのみの希少部位

⑧ミスジ

木の葉のようなかわいい形と美しい霜降りで口の中でトロける感があります。

これがわかれば都城通 みやこんじよ

燈籠山車など迫力抜群！

おかげ祭り

【おかげまつり】

あらゆる恵みに感謝して「おかげ祭り」と名付けられたこの祭りは、都城の総鎮守(そうちんじゅ)と言われる神柱宮の六月灯に合わせて、毎年7月8日・9日に開催されます。燈籠山車や雄壮な御輿の宮入りが披露され、多くの人出で賑わいます。▶おかげ祭り振興会 ☎0986-21-4835



ご当地グルメ

焼き肉三味舟盛り御膳

【やきにくざんまい
ふなもりごぜん】

日本一の『肉の都』ならではの焼き肉御膳。3種類の肉を、新燃岳の火山灰が練り込まれた特製の七輪(都城焼)で焼いてご賞味ください。肉だけではなく、旬のご当地食材を使った加盟店オリジナルの小鉢やデザートも楽しめます。



都城はおでん激戦区

都城おでん

【みやこのじょうおでん】

都城では年間を通しておでんを食べる人が多く、市内に多数のおでん屋があります。大皿に盛り付けて提供する店舗も多く、とろとろに煮込んだ軟骨や、歯ごたえのあるきゃべつやおやし(大豆を使用したもやし)、具材がたっぷり入った大きな巾着などが特徴です。



ご当地グルメ

チキン南蛮カレー

【ちきinnanばんかれー】

宮崎のソウルフードチキン南蛮と、店舗ごとに趣向を凝らしたカレーがコラボした「チキン南蛮カレー」は、まさに「夢の共演」。この至福の一皿をぜひ味わってください。▶みやざきチキン南蛮カレー協議会 ☎0986-36-6535



日本一※のお肉の王国

都城メンチ

【みやこのじょうめんち】

日本一お肉で有名な街には、知られざる「味力」があります。それは、お手頃な値段と素朴な味わいで、人々に愛されてきた料理「メンチカツ」です。街全体で立ち上がったのが「都城メンチ」プロジェクトなのです。

※ 出典:令和元年～令和5年 市町村別農業産出額全国第1位 農林水産省R7.3.25



THE みやこんじよ

ソウルフード「がね」

【そうるふーどがね】

揚げた姿が「蟹(カニ)」に似ていることからその名が付いたといわれる「がね」は、都城や鹿児島地方に伝わる、いわゆる「かきあげ」によく似た郷土料理。サツマイモが主な材料で、都城では子どもから大人まで好んで食べる手軽な家庭料理です。ほくほくしている揚げたてを食べるのがおすすめです。



発祥のまち

愛のスコール

【あいすこーる】

都城に本社のある南日本酪農協同株式会社から発売された、日本で初めての乳性炭酸飲料。誕生より50周年を迎え、愛を謳ったキャッチコピー「愛のスコール」はいまでも人気を博しています。



人と人の心をつなぐ

焼酎文化

【しょうちゅうぶんか】

都城地域で昔から五穀豊穰を願い行われる伝統行事「かせだうり」では、顔を真っ黒に塗った福の神が、麦わら帽子やみのを身に着けて、地区の家々を訪問します。身ぶり手ぶりのみで日用品などを家主に売りつける中で行われる「ナンコ」遊び。福の神VS家主の負けたほうが焼酎を一杯♪こういった遊びも、焼酎を楽しむ場から生まれたものの一つです。



朱面の巨人

弥五郎どん

【やごろうどん】

市民に親しまれている弥五郎どんは、竹で組み合わされ麻の薄い着物を着た素朴な御神体で「弥五郎どんゆかりのものに触れると病気をせず、一年中元気で過ごせる」という言い伝えがあります。▶弥五郎どんの館 ☎0986-57-3713



2025年4月に供用開始

霧島酒造スポーツランド都城

【きりしましゅぞうすぽーと
らんどみやこのじょう】

山之口町にある新しいスポーツ複合施設。2025年4月に供用が開始され、主に2027年開催予定の国民スポーツ大会・全国障害者スポーツ大会のメイン会場として活用される予定です。



“日本一の肉と焼酎”が集まる

「道の駅」都城NiQLL

【「みちのえき」
みやこのじょうにくる】

2023年4月にリニューアルオープン、物産・交流・観光・防災の4つの機能を備えた道の駅。「日本一の肉と焼酎のふるさと」で知られる都城らしさを前面に出し、直販所やレストラン、イベントスペースなど多彩な施設を備えています。



行ってみらんね!

中心市街地 中核施設 「Mallmall」

【まるまる】

図書館、子育て世代活動支援センター「ぶれびか」、交流センターなどを集約した複合施設で、閉店した老舗百貨店跡地等をリノベーションし、市民交流・賑わい創出の拠点としてつくられました。都城市のおしゃれスポットとして人気です。



28,000本のあじさい

あじさい 公園

【あじさいこうえん】

標高210mの高台に126種28,000本のあじさいが植えられており、あじさいをかたどった遊具広場や遺跡広場のほか、休憩室を備えたあじさいハウスがあります。高台の頂点には高さ15mの展望台があり、霧島山とともに都城盆地を一望できます。



歴史に触れる

島津発祥 まつり

【しまづはっしょうまつり】

「島津発祥の地・都城」にちなんで毎年開催されている「島津発祥まつり」では、都城の歴史絵巻・明道館パレードや、歴史に基づいたさまざまな体験コーナーなども設置され、子どもから大人まで多くの人で賑わいます。



都城市PRキャラクター兼PR本部長

ぼんちくん

【ぼんちくん】

ぼんちくんは小学2年生の元気な男の子。特技はみやこんじょ弁と動物との会話。おい(僕)の左耳に触ると幸せになるって噂があるよ。「みんなに喜んでもらうのがいいぞっ、はめっかいだね! (みんなに喜んでもらえるように一生懸命がんばるよ。)」



日本一に輝いた星空

たちばな 天文台

【たちばなてんもんだい】

「日本一星の美しい街」に7度も選ばれた、夜空に満天の星が瞬く高崎町。そのまちの高台にある「たちばな天文台」には、全国から多くの天体ファンが訪れます。令和8年11月まで休館(予定)
▶たちばな天文台 ☎0986-62-4936



日本の滝100選

関之尾滝

【せきのおのたき】

霧島ジオパークのジオサイトであり、「日本の滝100選」にも選ばれた関之尾滝は、幅40m、高さ18mにも及び、この他にも明治時代に岩を掘って作られた人工の滝である男滝(おだき)と女滝(めだき)があります。▶スノーピーク都城キャンプフィールド ☎0986-57-8881



旧暦6月の風物詩

六月灯

【ろっがつとう】

『六月灯』は、旧薩摩藩領内の各地で行われる、無病息災・豊作を祈る夏祭りのことで、都城盆地に夏が到来したことを告げる夏の風物詩となっています。7月に入ると、ほとんど毎日のように市内のどこかで花火が打ち上げられ、華やかな露店の灯が並びます。



都城の眺望スポット

金御岳 公園

【かねみだけこうえん】

金御岳は都城盆地や霧島を一望でき、とても眺めの良い場所として夜景100選にも選ばれています。秋から春にかけての季節には、雲海に浮かぶ霧島山の幻想的な光景が訪れた人を魅了しています。☎0986-39-0334



日本の桜名所100選

桜の名所 「母智丘公園」

【もちおこうえん】

約2kmに及ぶ並木は、さながら桜のトンネルのようで、その美しさに圧倒されます。毎年春に開催される桜まつりでは、桜のライトアップなどが行われ、連日多くの観桜客でにぎわいます。
▶(一社)都城観光協会 ☎0986-38-2460



温泉やレジャーも満喫!

高城観音池 公園

【たかじょうかんのいけこうえん】

県内唯一の観覧車をはじめ、春は特に桜の名所としても知られています。温泉施設「観音さくらの里」、バンガローやオートキャンプ場といった宿泊施設、プール、観覧車、ポート、草ソリ場などの有料遊具、大小様々な広場を備えたレジャースポット。



肉好きの祭典

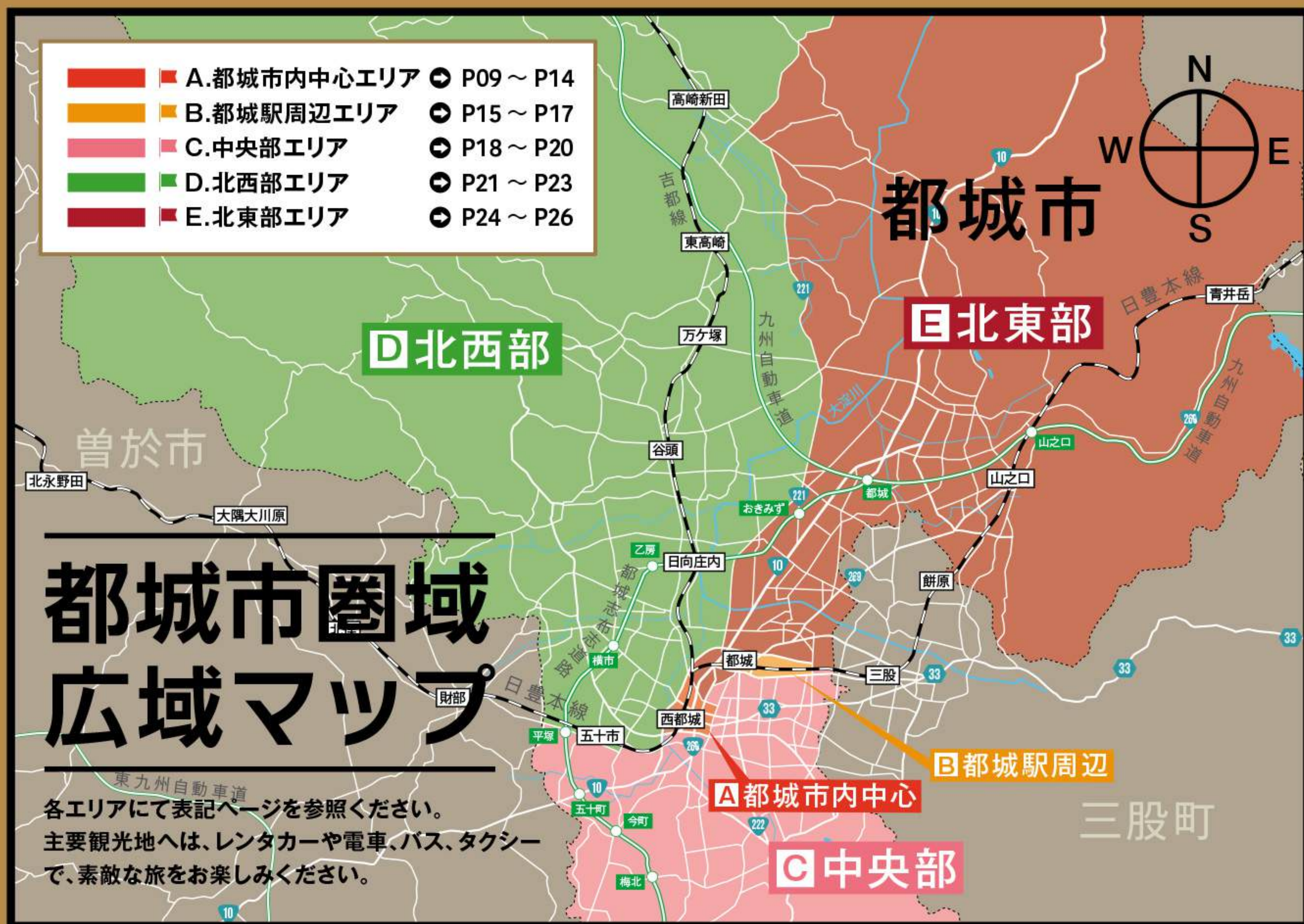
日本一の 肉のふるさと 焼肉 カーニバル

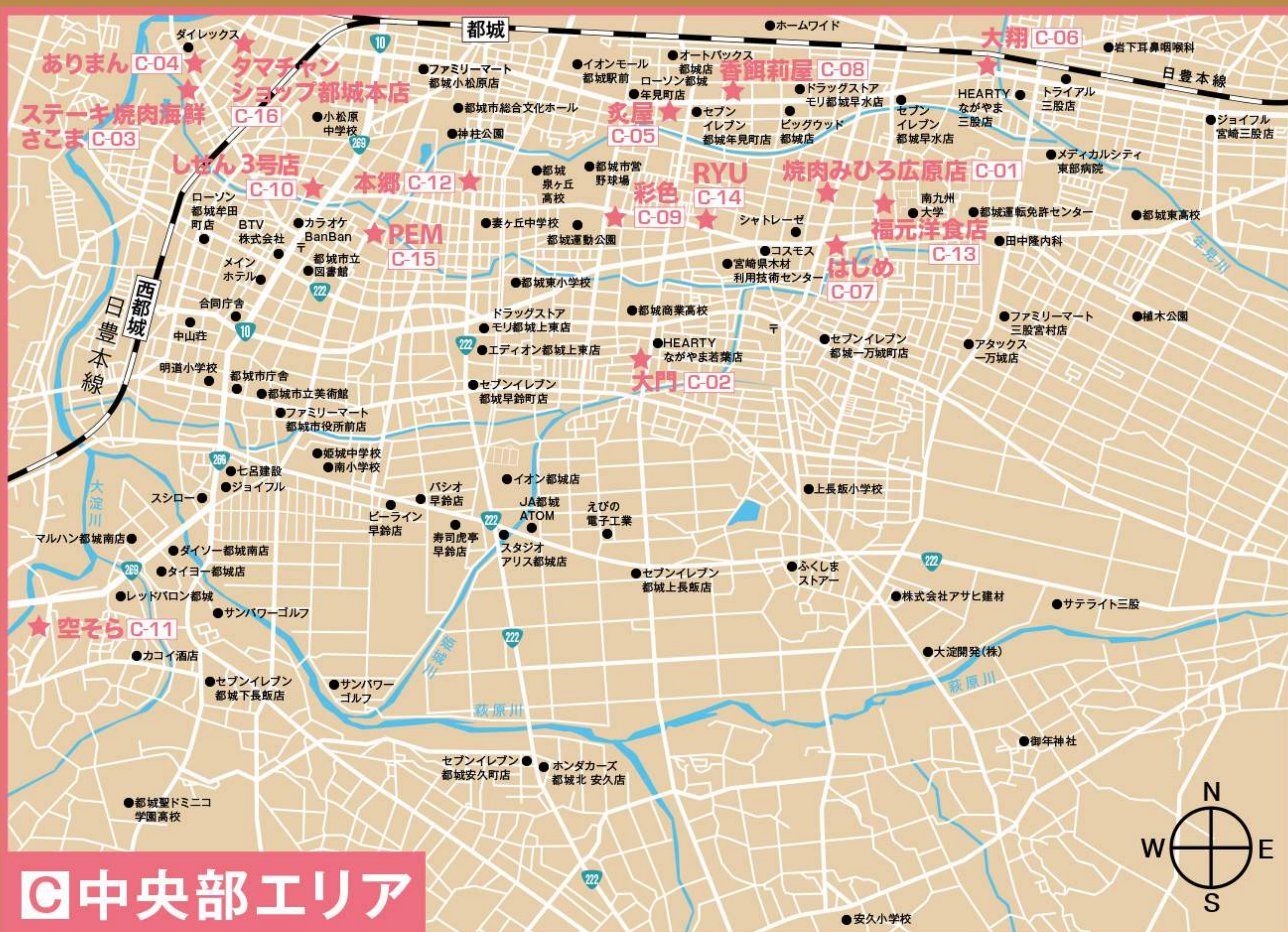
【やきにくカーニバル】

都城焼肉カーニバルは、肉の生産日本一のPRと都城の産業復興を目的とした2万人規模の焼肉フェスティバルです。美味しいお肉と12,900発(いーにく)の花火をお楽しみください。▶(一社)都城観光協会 ☎0986-38-2460



大辞典







SHOP LIST / 掲載店舗リスト

	店名	ジャンル	電話番号	ページ
都城市内中心	焼肉みひろ 牟田町店	焼肉	0986-25-0129	P09
	焼肉 COOK・T	焼肉	0986-22-0242	P09
	焼肉 久米村/久米村精肉店	焼肉	0986-22-0756	P09
	都城焼肉 えじま	焼肉	0986-51-5263	P09
	鉄板焼き お好み焼き いずみ	鉄板焼	0986-21-4030	P10
	戦国焼きとり よっ田や 本店	焼き鳥・鶏料理	0986-22-2219	P10
	鉄板焼 都雅	鉄板焼	0986-45-1214	P10
	ぶえん 海鮮焼肉	居酒屋	0986-22-7333	P10
	炭火焼き鳥 とり喜多	焼き鳥	050-8883-8610	P10
	とり乃屋	鶏料理	0986-24-5074	P10
	炙りや かつみ	居酒屋・焼き鳥・鶏料理・創作料理・ラーメン	0986-25-2232	P11
	鶏処 きじや	鶏料理	0986-26-6099	P11
	炉ばた 柳	居酒屋・和食	0986-25-5807	P11
	天下一 手羽先	居酒屋	0986-21-7802	P11
	タイガーヌードル/みやこんじょビレッジ	居酒屋	0986-77-3015	P11
	雨風	居酒屋	0986-22-2398	P11
	カドの食堂	居酒屋・和食・食堂	0986-70-0928	P12
	和ごころ 朝倉	居酒屋・和食	0986-21-6274	P12
	樹の恵	和食	0986-23-9093	P12
	グリル パッファロー	洋食	0986-24-8085	P12
	CAFÉ&DINING LIBERARHYTHM	洋食・イタリアン	0986-77-2072	P12
	TERRASTA DINING	イタリアン・フレンチ	0986-45-1213	P13
	Carte Blanche	洋食・フレンチ・レストラン	0986-77-9914	P13
	Trattoria Fiore	イタリアン	0986-58-7930	P13
	ラザニアの店 W	イタリアン	0986-51-9090	P13
	イタリア料理 坂元食堂	イタリアン	0986-21-3777	P13
	WINE BAR claret	ワインバー	0986-23-5001	P13
	自然派ワイン専門店 カロン	ワインバー	0986-70-0147	P14
都城駅周辺	\$NOOUP® 総本店	ラーメン	0986-21-3488	P14
	わしの脳腹 豚なんこつのカレーうどん	カレー	0986-77-7172	P14
	カレー倶楽部 ルウ	カレー	0986-26-1010	P14
	二代目 さつま本舗	焼肉	0986-26-7577	P15
	あぶり七輪 しせん	居酒屋・鶏料理・ラーメン	0986-36-4731	P15
	戦国やきとり よっ田や 栄町店	焼き鳥	0986-46-1157	P15
	炭火やきとん 豚ma家	焼肉	080-3991-0029	P15
	やきとり居酒屋 サカエ	居酒屋・焼き鳥	0986-77-8271	P15
	ろばた焼 明石	居酒屋	0986-25-8504	P16
	本陣	居酒屋・焼き鳥・鶏料理・洋食	0986-25-2055	P16
	焼鳥とおばんざい 花かるた	居酒屋・焼き鳥	0986-57-1166	P16
	酒場劇場 五右衛門	居酒屋・焼き鳥	0986-77-8106	P16
	和食道 まるとみ	居酒屋	0986-77-8975	P16
	鶏だしおでん時々肴 雷田	居酒屋・焼き鳥・鶏料理・和食・その他	0986-77-8178	P16
中央部	酒とつまみ SNOW	居酒屋	0986-77-8831	P17
	cafe rest Cuenta	ステーキ・洋食・カフェ・レストラン	0986-77-6120	P17
	カジュアルレストラン pa9 pa9	洋食	0986-36-4474	P17
	SLF	イタリアン	0986-80-4224	P17
	焼肉みひろ 広原店	焼肉	0986-26-4129	P18
中央部	焼肉酒家 大門	焼肉	0986-25-9846	P18
	ステーキ焼肉海鮮 さこま	焼肉	0986-46-2901	P18
	ありまん	焼肉	0986-24-1153	P18
	炙屋	焼肉	0986-26-5200	P19

	店名	ジャンル	電話番号	ページ
中央部	炭火焼肉 大翔	焼肉	0986-36-7700	P19
	七輪焼き はじめ	居酒屋	0986-77-2026	P19
	香餌莉屋	居酒屋・焼き鳥・鶏料理	080-3963-2513	P19
	いざかや 彩色	居酒屋	0986-23-6150	P19
	呑んべえ横丁 しせん 3号店	居酒屋・鶏料理・ラーメン	0986-36-8081	P19
	フードギャラリー 空そら	とんかつ・創作料理・レストラン	0986-39-3477	P20
	お食事と酒 本郷	和食	070-2226-9317	P20
	福元洋食店	洋食	0986-77-5278	P20
	RYU	洋食	0986-25-1101	P20
	PEM	イタリアン	0986-66-8582	P20
北西部	タマチャンショップ 都城本店	その他	090-3857-6554	P20
	宮崎牛・都城牛 七輪焼さこま	焼肉	0986-24-3540	P21
	高千穂牧場 まきばのレストラン	焼肉	0986-33-2102	P21
	焼肉RAI	焼肉	0986-77-8685	P21
	炭火焼ばんてい	居酒屋・鶏料理	0986-25-5869	P21
	炭火焼 めまる	居酒屋・鶏料理	0986-24-3322	P22
	お箸処 北諸 志比田本店	居酒屋・鶏料理・とんかつ・創作料理・レストラン・和食	0986-24-3700	P22
	旬の料理とお湯の宿 常盤荘	和食	0986-64-2246	P22
	dining LIBRARY WORK&FIKA	カフェ・レストラン	0986-37-3411	P22
	焼酎の里霧島ファクトリーガーデンレストラン	レストラン	0986-21-8111	P22
北東部	Blue Bird dining	レストラン	0986-77-5733	P22
	Blac de Chateau Chez ken	フレンチ・レストラン	0986-46-3770	P23
	かかしの里ゆぽぽば 花ゆらり	レストラン	0986-64-3711	P23
	ORIENTE	イタリアン	0986-26-3221	P23
	がまこう庵	そば	0986-33-1226	P23
	焼肉のさこま 吉尾店	焼肉	0986-38-5129	P24
	焼肉 福寿園	焼肉	0986-38-5211	P24
	レストラン 朝霧	ステーキ・焼肉	0986-38-3322	P24
	ビストロ こうべ亭	ステーキ	0986-25-3306	P24
	よっ田や 都北店	焼き鳥・鶏料理	0986-38-1881	P25
G M 店	霧島鶏と焼酎のお店 ぼっけもん	居酒屋・焼き鳥・鶏料理	0986-51-5666	P25
	夢酔い酒場 さんちゃん亭	居酒屋	0986-25-7070	P25
	盆地のキッチン グランマ	焼肉・レストラン	0986-38-1855	P25
	BISTRO 1958	洋食・フレンチ	0986-77-9554	P25
	NERDBIRD	鶏料理・その他	0986-24-5695	P25
	\$NOOUP® 都北店	ラーメン	0986-36-5217	P26
	ラーメン時々酒場 雷田 川東店	居酒屋・ラーメン	0986-58-7080	P26
	「道の駅」都城NiQLL肉カフェ PicNiQ	カフェ	0986-38-5125	P26
	ラスバたかざき	その他	0986-62-5526	P26
	Blue Bird dining	レストラン	0986-77-5733	P28
G M 店	TERRASTA DINING	イタリアン・フレンチ	0986-45-1213	P29
	鉄板焼 都雅	鉄板焼	0986-45-1214	P29
	都城焼肉 えじま	焼肉	0986-51-5263	P30
	リストランテ 星の空	イタリアン	0986-37-2992	P30
	旬の料理とお湯の宿 常盤荘	和食	0986-64-2246	P31
	焼酎の里霧島ファクトリーガーデンレストラン	レストラン	0986-21-8111	P31
	Blac de Chateau Chez ken	フレンチ・レストラン	0986-46-3770	P32
G M 店	都城グリーンホテル	フレンチ	0986-25-6111	P32
	SLF	イタリアン	0986-80-4224	P33
	焼肉 久米村/久米村精肉店	焼肉	0986-22-0756	P33

※店舗情報は2025年7月現在の情報です。詳しい情報は各店舗へ直接ご確認ください。

極上スパイス 喜

粉末にした醤油に、塩、胡椒、ガーリック、パプリカ、レッドオニオンなど15種類以上をブレンド。「ぱっ!」と振りかけるだけで、いつもの料理をもっと美味しく。【肉のふくしま】☎0986・25・1129



▲みやざきてげなポテトチップス

「極上スパイス「喜」を、贅沢に使って味付けしたのが「てげポテ」。【肉のふくしま】☎0986・25・1129

▼鶏の炭火焼「極上スパイス 喜」味



宮崎の伝統の味に「喜スパイス」をプラス。スパイスが鶏のうまみをより引き立て、今までにない味わいに仕上げました。【ばあちゃん本舗】☎0986・53・2003

おつまみ鶏皮

鶏皮揚げは噛んだ瞬間に「カリッ」と香ばしく、鶏皮の旨味が口いっぱいに広がります。鶏皮をあっさりとした塩味で味付けし、カリッカリの食感になるまで揚げ、それぞれの風味のパウダーを混ぜ合わせました。味と食感がクセになる逸品です。【ネオフーズ竹森】☎0986・64・0197



柚子こしょう風味、わさび風味、カレー風味、かば焼き風味

▼みやざき地頭鶏の生ハム



霧島山麓のすそ野でのびのびと育った、鶏愛こだわりのみやざき地頭鶏。そのみやざき地頭鶏の胸身で作った至極の鶏生ハム。切り落してあるので、そのまま食べても、チーズや野菜と相性もいので、サラダやピザにもOK。【鶏愛】☎0986・64・2758

あなたにひとめぼれ 芋 385 超淡麗(写真左)

原料から製法まで、軽快でクリアな飲み口にとことんこだわった芋焼酎。クセのない軽やかな香りで、キレの良い飲み口に仕上げるために減圧蒸留を採用しています。毎日飲んでも飲み飽きず、どんなお料理にもあうように特別にブレンドしました。【都城酒造】☎0986・37・3388

みやこんじょ黒(写真右)

原料本来の甘みや風味を感じられる本格芋焼酎。重厚感漂う香りと、深い味わいをお楽しみください。【都城酒造】☎0986・37・3388



喜ばれること間違いなし

都城のお土産 新図鑑

★★★

「楽しかった旅も終わり」の前に忘れちゃいけないおみやげ問題。おみやげまでが旅行です。



プレーン、香草ワイルドミックス、柚子胡椒&白ワイン(3種類)

▲日向おさつポークの生ジャーキー

塩分控えめしっとり柔らか、甘みがありあっさり。肉厚で程よい弾力があり噛むほどに味が広がります。サツマイモを食べたブランド豚を独自の製法でワインソムリエと共同開発した新食感ジャーキー。【栗山ノーサン】☎0986・23・8491

都城ワイナリー Kumasotakeru

黒スグリやベリーの香るミディアムボディの赤。肉料理全般に。マークエステル氏版ラベルもできました。【都城ワイナリー】☎0986・33・1111



都城茶

都城盆地の深い霧がはぐくんだ良質な都城茶は、鮮やかな色と香り、高い味わいが特徴。国内でも高い評価を受けている。【「道の駅」都城】☎0986・38・5125



◀高千穂牧場 ヨーグルト (115g)

ミルクの風味が豊かなヨーグルトです。甘さ控えめで酸味が少なく飽きのこないさわやかな仕上がり。【高千穂牧場】☎0986・33・2102



◀本格焼酎 けーき「霧島」

霧島酒造の本格焼酎と絶品バターケーキがコラボ。歴史とともに味わい深く香り豊かに焼き上げました。【お菓子の南香】☎0986・22・4670



▲KIRISHIMA BEER

霧島酒造が造るきれいな味わいの「KIRISHIMA BEER」。本格的な黒ビールから宮崎の特産品である「日向夏」を使った発泡酒まで全5種。【霧島酒造】☎0986・22・8066

都城酒造

駒(写真左)

まるで青リンゴを連想させるフレッシュな香りの麦焼酎。ロックやソーダ割りでいるんな肉料理と楽しめる。【柳田酒造】☎0986・25・3230

母智丘 千本桜(写真右)

奥ゆかしいほんのりとした甘い香り。味わいはしっかりと甘く、一本気。凛とした姿勢のよさを感じる芋焼酎。【柳田酒造】☎0986・25・3230



柳田酒造

大浦酒造



◀みやこざくら(写真左)

数種類の厳選した甘藷をブレンドし華やかな香りと滑らかな口当たりの芋焼酎。芋焼酎が苦手な方でも飲みやすいと好評です。【大浦酒造】☎0986・37・3883

◀大浦の玄米焼酎(写真右)

玄米特有の香ばしさ、まろやかな味わいの玄米焼酎。全国的にも珍しい焼酎なので、是非お試しください。【大浦酒造】☎0986・37・3883

霧島酒造



◀黒霧島MELT(写真左)

樽貯蔵を含む10年以上の長期貯蔵によって、黒霧島に新たな魅力を受け誕生しました。樽貯蔵ならではの、とろけるあまの濃厚な味わい、フルーツやパニラを思わせる心とらぐ香りが特長。【霧島酒造】☎0986・22・8066

◀霧島《宮崎限定》(写真右)

原料の風味を活かすブレンドにより、ずっと響く飲み応えと長い余韻が特長の「霧島《宮崎限定》」【霧島酒造】☎0986・22・8066