



MAP & お店紹介



01 お食事・居酒屋 大月 いろり亭

山梨県産ブランド鶏の信玄鶏を
玉ねぎ塩麴の入った特製タレに
漬け込みカラッと揚げました。

大月駅の目の前にあるお食居酒屋の「いろり亭(濱野屋)」。

🕒 11:00～22:00 📞 不定休

03 cafeと酒場 大月 縁

モモからと大月野菜のプレート。
塩麴を使った玉ねぎソースと
一緒にどうぞ。

大月駅近くの国道沿いにあるお洒落な雰囲気のカフェ&酒場。カフエタイムには様々な
ランチプレートやコーヒー・ラテ・ハーブティーにお酒も飲めるメニュー、酒場タイムには
一品料理やご飯もの等のおつまみ、日本酒や焼酎などのメニューが充実。

🕒 ランチタイム 11:30～14:30 酒場タイム 17:30～LAST 📞 月曜
カフエタイム 14:00～16:30 第一日曜 昼飲みの日 11:30～19:00
日曜のみ～19:00 臨時営業・休業あり

02 メキシコ料理居酒屋 大月 to-mo.

玉ねぎ塩麴でコクを出し、
まるやかに仕上げたサルサソースを
たっぷりかけたメキシコ風モモから。

駅前すぐのロータリーにあるメキシコ風居酒屋レストラン。看板メニューのタコスでは
もちろん、ハンバーガーやバスタ、各国のビールやカクテルも充実。大きいスクリーンに楽
しい音楽も流れ、お食事にも飲み会にも、若者からご年配の方まで賑わうお店です。

🕒 17:00～翌1:00 📞 不定休

04 中華料理 大月 八仙

甲州信玄鶏の骨付きもも肉を
大月産玉ねぎ塩麴のみで
シンプルに味付けた大胆な一品。

大月駅近くの国道沿いの町の中華料理店。小さいお店ながらも店主が一品一品丁寧
に調理する料理は本格的中華の味わい。地元の人にも多く愛される隠れた名店です。
お酒にも合う一品メニューもあり、お食事にも宴会にも幅広く対応しています。

🕒 17:30～23:00 📞 火曜

05 寿司・割烹 大月 はせ川

お寿司と併せて食べられる
秘伝のタレで漬けた
冷めても美味しい桃太郎唐揚げ。

駅からすぐの平和通り沿いにある寿司割烹。気さくなご夫婦が迎え入れてくれる、旅行
者でも入りやすい雰囲気の中で、刺身や寿司はもちろん、おつまみメニューも楽しめます。
カウンターと座席があり、一人でも飲み会でも気軽にゆったりと過ごせるお店です。

🕒 11:00～22:00 📞 月曜

07 イタリアンレストラン 大月 ムスタチオ

オープンで焼き上げた
もも肉のグリル。柔らかさと肉の
甘味を残すべく、ソースにはバルサミコ酢を使用。

イタリア語で「髭」を意味する店名、口髭がチャームポイントのマスターが、注文を受け
てから調理する本格的な味わいの品々。ランチはセットメニュー、夜もピザやパスタ、
お酒に合う前菜も充実。イタリア風のお洒落な雰囲気でお洒落な時間を過ごせます。

🕒 11:00～22:00 📞 不定休

09 居酒屋食堂 大月 仙台屋

玉ねぎスライスにフライドオニオン、
さらにはオニオンドレッシング!
大月産玉ねぎづくしをご堪能ください。

日本三大奇橋に選ばれている猿橋を渡った先の階段を登るとすぐ、気さくなママが切り
盛りする仙台屋さんがあります。看板メニューの焼き鳥丼のほか、お腹が満ちるポ
リュームたっぷりのメニューが充実。常連の宴会にも愛され続けるお店です。

🕒 11:30～13:30/17:30～23:00 📞 年中無休
お昼は要予約(お電話にて)

11 お食事 大月 ひろさと

塩麴に漬けた唐揚げの上に
大月産の玉ねぎをたっぷり。
ポン酢の味付けでさっぱりとした味わい。

大月インターの近くに位置する、懐かしい昭和の雰囲気のお食居さん。種類、丼物など
種類も豊富で、リーズナブルなお腹いっぱいになれる、手作りのおふくろの味。駐車場
も広々としており、ドライブインとしても長年愛され続けているお店です。

🕒 11:00～14:30/17:30～20:00 📞 日曜・祭日

13 お食事・居酒屋 大月 いなだや

希少な大月産馬のもも肉を
玉ねぎ塩麴に漬けた、
柔らかく食べやすい一品。

メディアにも度々取り上げられている、国道20号沿いの昭和38年創業の大衆居酒屋。
メニューは種類や定食、井もの、一品料理も充実していて県外からのドライブインと
しても、地元の方にも人気の宴会の場としても長年親しまれています。

🕒 11:30～14:00/17:00～22:00 📞 月曜

06 お食事処 大月 みやじま

大月産玉ねぎ塩麴漬けた唐揚げ。
お好みで玉ねぎとトマトのマリネ
をかけて召し上がれ。

国道沿い、市役所の目の前にお店を構え、ご家族で経営されているアットホームな中華
屋さん。元気なお母さんが接客をしてくれ、一人でも食事に来るお客さんから家族連れま
で、いつも賑わっている人気店です。定食から種類、その他色々メニューも盛り沢山。

🕒 11:30～14:00/17:30～21:30 📞 水曜

08 居酒屋 大月 奴

玉ねぎ塩麴とニンニクで味付けし、
仕上げにブラックペッパーと
フライドオニオンをトッピングしました。

東横INNの近くに位置し、創業50年以上地元民に愛される居酒屋「やっこ」。気さくな
お母さんが迎え入れてくれる居心地の良い空間で、リーズナブルなおつまみを楽しみ
ながらゆったりと宴会を楽しめます。お昼には日替わりランチも。

🕒 11:30～13:30/17:00～23:00 📞 日曜

10 四川料理居酒屋 大月 遊点心

鶏肉の唐揚げ～大月産玉ねぎ
塩麴四川風ソース添え～豆板醤と
塩麴でとろみをつけたソースに付けて。

横浜の有名ホテルや、中華の鉄人の元で修業を積んだオーナーが作る、創作四川料理
のお店。町中華の雰囲気ながらも、店主が腕を振る料理はどれも本格的な味わいで、地
元の人々の宴会にも人気のお店。リーズナブルで充実したランチも。

🕒 11:30～14:30/17:30～22:00 📞 木曜

12 刺身・弁当 大月 魚とや七海

タレに玉ねぎ塩麴をふんだんに
使用してカラッと揚げました。
お持ち帰りにも

電話注文で配達してくれる移動販売車のお店。魚屋からスタートしたという事から、
海の新鮮な魚が味わえます。海鮮丼のほか10種類程度のお弁当
も調理からすぐにお届け。お弁当に合わせて、新メニューモモからを試してみてもは?

14 居酒屋 大月 大勝

桃太郎唐揚げサラダ～大月産
玉ねぎ塩麴ドレッシング掛け～
じっくり漬けた唐揚げを野菜と一緒に。

若い店主が自ら釣った鮮度の良い魚を、種類に合わせた調理法で提供している初狩の
洒落た居酒屋。若者から年配の方まで、幅広いお客さんから人気の居心地の良いお店
です。オーナーが丁寧に作る創作料理の数々に、お酒も会話もはしゃぎます。

🕒 17:00～0:00 日曜のみ 14:00～21:00 📞 水曜