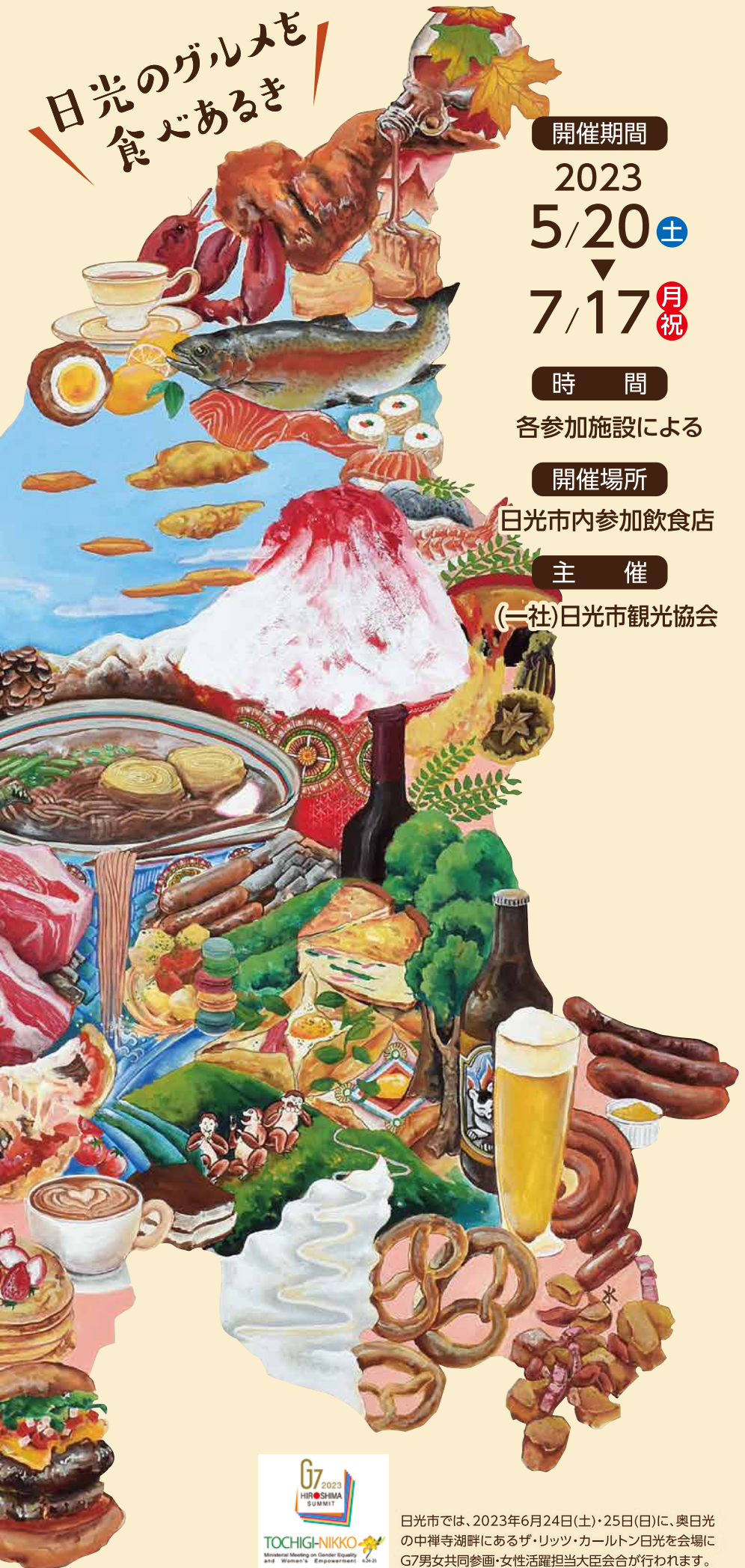


G7栃木県・日光男女共同参画・女性活躍担当大臣会合開催記念



地域産の食材や郷土料理を取り入れた、G7参加各国(フランス・アメリカ・イギリス・ドイツ・日本・イタリア・カナダ・EU)の代表的な料理でもてなし。前菜/スープ/メイン/デザート/ドリンク、それぞれのカテゴリのおいしいものをめぐり日光市の食と世界の食のコラボレーションをお楽しみいただけちゃいます。



開催期間 2023 5/20(土) 7/17(月祝)

時間 各参加施設による

開催場所 日光市内参加飲食店

主催 (一社)日光市観光協会

掲載の内容は急遽変更になる場合があります。予めご利用の店舗へ、直接ご確認くださいませようお願いいたします。

### 『まちなかバル』の楽しみかた



#### ■『まちなかバル』とは

G7大臣会合で提供されるグルメをイメージし、各参加店舗では、前菜・スープ・メイン・デザート・ドリンクの5つのカテゴリに分かれた日光×G7参加国の食を提供しています。各店舗をめぐって前菜～デザート&飲みものまでフルコースを堪能したり、気になるお店を自由にめぐり、日光市のグルメをご堪能ください。

※実際の大臣会合で提供される食の品々ではございません。予めご了承ください。

5つの『カテゴリ』から、お料理をご堪能いただけます。



各参加店で食べたら『オリジナルシール』をもらおう!

#### ■『ワンプレートポストカード』

『まちなかバル』オリジナルポストカードをご用意しています。

各参加店舗では、提供するグルメのシールを配布しますので、お召し上がりになったグルメのシールをポストカードに貼り、オリジナルのワンプレートポストカードを完成させてお楽しみください。

さらに!! シールを2つ以上集めたポストカードを下記観光案内所にご持参のうえ、簡単なアンケートにご回答いただいたお客様には先着で『まちなかバル』オリジナルグッズをプレゼントします♪ (なくなり次第、プレゼントを終了します。)



ワンプレートポストカード(イメージ)

#### ポストカード及びプレゼント配布場所

- 東武日光駅構内観光案内所 ● JR日光駅ツーストインフォメーションセンター
- mekke 日光郷土センター内観光案内所 (日光市観光協会日光支部)
- 鬼怒川・川治温泉観光情報センター
- 道の駅日光 観光情報館 ● 道の駅湯西川内 観光案内所 計6カ所

#### ■『Instagram発信キャンペーン』

Instagramで『まちなかバル』を楽しむ写真を投稿してくださった方に抽選で『豪華賞品』をプレゼント!

##### 参加方法

- ① 日光市観光協会公式Instagram(visit\_nikko)をフォローしてください。
- ② 『#まちなかバル日光』の#をつけて、お客様自身が『まちなかバル』参加店舗で撮影した写真を、お客様個人のアカウントで投稿します。
- ③ 後日抽選し(7月下旬頃)、当選者を決定。当選者の発表は、発送をもってかえさせていただきます。

##### [注意]

- ・公開アカウントに限りま。 ・おひとり様で複数の投稿をされても、1名として抽選いたします。
- ・当選者にはInstagramのDMでご連絡いたします。(7月下旬頃) DMでご案内する期限内にご返信がなかった場合には、別の方を当選者とさせていただきます。

キャンペーンの詳細は、『日光旅ナビ』をご確認ください。



##### ご旅行のご相談・宿の予約

日光旅ナビトラベルセンターまで、お気軽にご連絡ください。

時間/9:00~17:00 休み/毎週月曜・火曜

場所/道の駅日光 観光情報館内 電話/0288-25-5538

##### 観光協会公式WEB・SNS



『まちなかバル in Nikko』、観光に関するお問合せ TEL:0288-22-1525 (日光市観光協会)

画・香川大介(日光市在住 画家)



日光市では、2023年6月24日(土)・25日(日)に、奥日光の中禅寺湖畔にあるザ・リッツ・カールトン日光を会場にG7男女共同参画・女性活躍担当大臣会合が行われます。



26	シュガーバター醤油クレープ	デザート
¥380円		
たっぴりのシュガーとこくのあるバターに、岡山県一高田さんの醤油「隠れ代相伝」の旨味がマッチした、香ばしなクレープです。		
Tricky's (とりつくあーとびあ)		
☎ 11:00~16:00		
休 不定休		
住 小佐越1-4 ☎ 0288-77-3565		

30	日光たまり漬モッツアレチーズ、ヤシオマスのピッツァ	メイン
¥1,750円		
ご当地の生地で旨味と香ばしいチーズ、日光やオマスの自家製入りモーフと地味ほれん草をトッピングした日光地産と合うピッツァに仕上げました。		
ディサポーレ		
☎ 11:00~16:00		
休 金曜日		
住 鬼怒川温泉大原1396-7 ☎ 0288-77-1387		

34	・シケラート ・アフォガード	デザート
¥各800円		
自家焙煎のコーヒー専門店が提供する本格エスプレッソコーヒーを使ったオリジナルメニューです。		
シケラートはここでエスプレッソメーカーに最適なアノスタットコーヒです。アフォガードはエスプレッソ(カ)にアイスクリームをかけて食べるお洒落なスイーツです。		
KASHIWA CAFÉ & COFFEE ROASTERY		
☎ 11:00~20:00(LO.19:00)		
休 水曜日 住 今市1147 ☎ 0288-22-5876		

27	湯波あんかけたこやき	前菜
¥600円		
和風ダシをベースにしたあんかけに、日光湯波をまぜ仕上げたあんを合わせた一品。		
東武ワールドスクウェア		
☎ 9:30~16:00		
休 なし ※臨時休業あり		
住 鬼怒川温泉大原209-1 ☎ 0288-77-1055		

31	ゆばラーメン	メイン
¥870円		
ゆばを贅沢にトッピングしたラーメンです。		
和風ダイニング「和彩工房」(あさや)		
☎ 11:30~14:00(LO.13:50)		
休 なし		
住 鬼怒川温泉滝813 ☎ 0288-77-1111		

35	うな重(小付、つけもの、肝吸付)	メイン
¥ 各4,500円		
リニューアル後店舗 4,800円		
国産のうなをきたま取り寄せ、日光市の水「草」に炭焼してから調理。前菜に深揚げ椎茸のタレとともに、炭焼きのうな重をご堪能ください。		
魚登久		
☎ 11:30~14:00/夜17:30~21:00		
休 月曜日、第三日曜日 ☎ 0288-21-0131		
住 (仮店舗) 森友751、(リニューアル後) 今市467		
※6/14 従来の場所で、リニューアルオープン		

28	日光サーモンとアボカドのガレット	メイン
¥1,300円		
日光産のそば粉と米粉を豆乳で伸ばしたグルテンフリーのガレットです。		
水辺のカフェテラス		
☎ 10:00~15:00(LO.14:00) ※ガレット、ランチのみ		
休 木曜日 ※臨時休業あり (SNSをご覧ください)		
住 鬼怒川温泉大原1409 ☎ 0288-77-1289		

32	日光野菜のパパロア	デザート
¥600円		
その時期の旬の野菜を使った冷製のデザートです。		
3~5月:新玉ねぎ/6~7月:新ジャガイモ		
祝い宿 寿庵		
☎ 10:00~17:00		
休 不定休		
住 川治温泉川治52 ☎ 0288-78-1101		

36	・ゆば蕎麦 ・いちごがき氷	デザート
¥1,045円 ¥880円		
【ゆば蕎麦】冷たい蕎麦【いちごがき氷】甘ったまにゆばをたっぷりとかき氷と、ぼくどおきなちごの果せました。ごまだれ 肉がゴロゴロとつたの相性が抜群です。かき氷です。		
古民家カフェーどろ		
☎ 11:00~16:00 休 水曜日、木曜日		
住 瀬尾2943 ☎ 070-7467-1126		

25	日光きすげ餅の新鮮な卵を使用した「フロック・マダム」	メイン
¥1,060円		
濃厚なベシャメルソースとム、グリュイエールチーズとマリポーサーズ、日光きすげ餅をパン(ア)セルにのせて、香ばしく焼き上げました。		
キヌガワコーヒー		
☎ 8:30~17:00(LO.16:30)		
休 なし 住 栲倉790-2 鬼怒川お菓子の城内		
☎ 0288-76-2255		

29	ホットバウムクーヘン 4種盛りドリンクセット	デザート
¥950円		
バウムクーヘン工場はちやで焼上げたバウムクーヘン4種類がドリンク付きで楽しめます。		
はちやカフェ		
☎ 9:00~16:45		
休 不定休		
住 鬼怒川温泉大原1396-43 ☎ 0288-77-1453		

33	一汁三菜	メイン
¥3,000円		
一汁三菜は、季節性が強く、以て、日本の家庭のなかに根々と受け継がれてきた文化の宝です。地元・日光産のお米やお豆腐、野菜の旨みをお楽しみください。		
汁飯香の店 隠居うわさわ		
☎ 8:30~14:00(LO.13:00)		
休 火曜日~金曜日		
住 今市487 ☎ 0288-25-5844		

37	・ベルジャンブロンド ・ベルジャンホワイト ・いちごエール	ドリンク
¥440円 ¥440円 ¥550円		
朝野香の文化を継ぎながら、New Classicをコンセプトに地元産の地の産物を使いながら仕上げたビール。いちごは栃木の産物のみを収穫全体の10%に使用しています。		
Nikko Brewing		
☎ 10:00~18:00		
休 火曜日		
住 木和田町1564-4 ☎ 0288-25-3631		



21 日光湯波 in トマトピザ・湯波パスタ. メイン. 日光湯波とトマトを使ったミラノ風ピザです.

日光市 [G7男女共同参画・女性活躍担当大臣会合]が開催される日光市は、こんなところ. 2023年6月24日(土)・25日(日)に、奥日光の中禅寺湖畔にあるザ・リッツ・カールトン日光を会場にG7男女共同参画・女性活躍担当大臣会合が行われます.

1 ムンチャクのアフォガート・とろゆば刺し・ヤシオの豚丼・エスプレッソ. デザート. 550円. 前菜. 400円.

4 駐日英国大使館 オリジナルスコーン. デザート. 1,100円. 紅茶セット1,650円.

7 自家製煙製ベーコンと黒マイタケ・ひらたけのPizza. メイン. 1,480円.

9 炭焼きチキンバーガー～日光山椒のタルタルソース～. メイン. 1,300円.

11 日光HIMITSU豚のソーセージとベーコンの盛り合わせ. メイン. 2,750円.

14 チばプリン. デザート. 400円.

16 揚げたてゆばちっぷす. 前菜. 300円.

19 生ハムと湯波のカルパッチョ・とちおとめジャムのパンナコッタ. 前菜. 1,350円.

22 地産黒毛和牛ローストビーフ 厚切りステーキ風. メイン. 6,600円.

2 那須三元豚2種のソーセージカナヤコッペパンサンド. メイン. 2,600円.

3 G7スペシャルティ. メイン. 4,400円.

5 イタリア伝統菓子 パーチ・デ・ダマー(クッキー)・イタリア産フィロチョコ・コーヒージェット. デザート. 300円.

8 チばそば・そばだんご・抹茶アフォガード. メイン. 950円.

10 日光サーモンのガレット. メイン. 1,320円.

12 霧降高原牛の炙りと野菜の味噌漬けカマンベールチーズをのせて. 前菜. 2,000円.

15 日光湯波と季節野菜のポタージュ・頂崎と日光野菜のキッシュ. スープ. 400円.

17 日光ゆば焼きそば. メイン. 1,250円.

23 日光ゆばの和風パンナコッタ. デザート. 550円.

2 コーヒーハウス ユーコン. メイン. 2,600円.

3 レストラン シェ・ホシノ. メイン. 4,400円.

6 生ゆばスープ丼. メイン. 1,430円.

8 数量限定販売の手打ちそばに職人が手作した日光名産品の和風スープが特徴. メイン. 950円.

10 パン・デザート. デザート. 700円.

13 日光HIMITSU豚のソーセージとベーコンの盛り合わせ. メイン. 2,750円.

15 日光名産の頂崎と日光野菜を合わせた、まちなかりバルオリジナルキッシュです. 前菜. 400円.

18 日光産ヤシオマスのパニーニ. メイン. 520円.

20 日光産ヤシオマスのソーセージとポトトをサンドしたパニーニです. (イタリア風焼きサンド) メイン. 4,290円.

24 日光コーラ. ドリンク. 2,750円.

龍頭ノ滝. 高さが70m、長さ110mの滝で、滝ノ湖より流れ落ちた水は、戦場ヶ原を流れる奥日光となり、龍頭ノ滝を越え、中禅寺湖へ流入します.

二荒山神社中宮祠. 男体山への登山口にある神社. 男体山の山頂にある二荒山神社奥宮と世界遺産エリアにある日光二荒山神社本社の中間にあるため、中宮祠と呼ばれます.

奥日光湯元温泉. 788年に勝道上人により発見された温泉で、長い歴史と湯ノ湖など日光国立公園の美しい自然に囲まれた静かな温泉地. 泉質は単純弱酸性.