

# 七沢エリア

Area around Nanasawa

**旅館** ななおうぎ **七扇**

七沢病院入口下車徒歩 7 分

**住所** 厚木市七沢 1811

**電話** 046-248-0101

**定休日** 不定休

提供料理

日帰りプラン 20,000 円～ または宿泊 23,000 円で提供

料理ジャンルにこだわらず提供されるモダンガストロミーをテーマにした料理が評判の宿です。目でも楽しませてくれるアユの塩焼きをどうぞ。リノベーションしたモダンな客室も注目されています。

**旅館** ななさわそう **七沢荘**

広沢寺温泉入口下車徒歩 7 分

**住所** 厚木市七沢 1826

**電話** 046-248-0236

**定休日** 不定休

提供料理

**鮎御膳 2,500 円**

この時期の鮎は、海の魚にはない独特の風味を味わう事ができます。ふっくらとした身と、パリパリの皮。数量限定ですので、是非ご利用ください。

**旅館** こうたくじおんせん **玉翠楼**

広沢寺温泉 15 分

**住所** 厚木市七沢 2607

**電話** 046-248-0011

**定休日** 不定休

提供料理

日帰りプラン 川魚定食 5,500 円～  
または宿泊 16,500 円～  
※アユを希望の方は、事前にご連絡ください

緑豊かな自然に包まれた旅館で、アユの塩焼きをご堪能ください。稚アユの天ぷらは身も骨も軟らかく、頭から全て食べられます。地の野菜を中心に、女性にも人気のヘルシーなコースをご用意しています。

小田急小田原線 **本厚木駅 下車**

## バスアクセス

厚木バスセンター 9 番線 七沢行き

**旅館** ふくもとかん **福元館**

七沢温泉入口下車徒歩 15 分

**住所** 厚木市七沢 2758

**電話** 046-248-0335

**定休日** 不定休

提供料理

宿泊 17,600 円～で提供

旬のアユと夏野菜を使用した料理 3 品。たで酢に漬けたアユは、夏に合うさっぱりとした一品です。アユ料理 3 品全てを希望の方は、事前にご連絡くださいませ。

**旅館** もとゆたまたがわかん **元湯玉川館**

七沢温泉入口下車徒歩 15 分

**住所** 厚木市七沢 2776

**電話** 046-248-0002

**定休日** 火曜・水曜

提供料理

日帰りプラン 6,160 円～ または宿泊 18,850 円～で提供

ふっくらと焼き上げた塩焼きは、夏を感じる香りと苦みのバランスが素晴らしい一品です。背開きにした唐揚げは、表面はカリカリで身はふっくら。地の食材とヘルシーな食事をお召し上がりください。

**旅館** なかやりよかん **中屋旅館**

七沢温泉入口下車徒歩 15 分

**住所** 厚木市七沢 2750

**電話** 046-248-0008

**定休日** 不定休

提供料理

宿泊 15,000 円で提供

塩焼きは、アユの香ばしさ、身のうまみ、肝のほろ苦さが徐々に口に広がります。刺身、天ぷらなどと合わせてお楽しみください。料理には、旬の新鮮な野菜を使用しています。

店舗 **和風料理おかめ**

わふうりょうり

馬場リハビリ入口下車徒歩 2 分

**住所** 厚木市七沢 246-1

**電話** 046-248-5511

**時間** 11:30～15:00  
17:00～20:30

**定休日** 水曜（祝日の場合は営業）

提供料理

若鮎膳 2,000 円・鮎の塩焼き 850 円  
稚鮎の天ぷら 750 円

店内のいけすで泳ぐ鮮度抜群のアユを調理した若鮎膳がおすすすめ。6月～9月限定のメニューです。季節感あふれるぜいたくな食事をどうぞ。

店舗 **地焼きうなぎ ひらさわ**

じやきうなぎ ひらさわ

小野橋下車徒歩 2 分

**住所** 厚木市小野 2308

**電話** 046-248-2937

**時間** 11:30～15:00  
17:00～21:00

**定休日** 月曜・火曜

提供料理

稚鮎の沢揚げ 1,200 円(2～3尾)

丹沢の湧水で大切に育てた相模湾の天然稚魚。直前までいけすにいた、稚アユの唐揚げはサクサクとした食感で絶品です。

店舗 **寿司割烹 末広**

すしかっぽう すえひろ

七沢病院入口下車徒歩 3 分

**住所** 厚木市七沢 1444-2

**電話** 046-248-0319

**時間** 11:00～15:00  
日曜 17:00～21:00

**定休日** 月曜 ※祝日の場合 15:00 まで営業

提供料理

鮎の塩焼き 880 円・稚鮎 天ぷら 880 円

毎朝市場からその日仕入れた魚介を使用する寿司店。アユの塩焼きや天ぷらなどを提供しています。※仕入れ状況により提供できない日もあります。

# 飯山エリア

Area around Iiyama

**旅館** もとゆりよかん **元湯旅館**

飯山温泉入口下車徒歩 3 分

**住所** 厚木市飯山 4916

**電話** 046-242-0008

**定休日** 不定休

提供料理

日帰りプラン 鮎鱈汁会席コース 14,500 円～  
または宿泊 20,500 円～

豪華な会席コースで旬のアユをぜいたくに味わうことができます。アユ特有の夏の香りを漂わせる料理の数々。落ち着いた和風旅館の室内で、塩焼きから雑炊まで、心ゆくまでアユの味をご堪能ください。

小田急小田原線 **本厚木駅 下車**

## バスアクセス

本厚木駅北口 5 番線 宮ヶ瀬行き、上飯山行き

**旅館** アツギ・ミュージアム

小鮎久保下車徒歩 3 分

**住所** 厚木市飯山 1006

**電話** 046-241-4018

**定休日** 不定休

提供料理

鮎の塩焼き 880 円

アユの塩焼きの魅力はふっくらと焼き上げた身の繊細な香りとうまさ、そして肝のほろ苦さ。魚釣りに詳しい調理人が丁寧に仕上げます。炭焼きしていますので、お時間をいただく場合があります。

## 鮎を買えるお店

Where to buy Ayu fish

店舗 **あつまる**

厚木市まるごとショップ

本厚木駅東口から徒歩 3 分

**定休日** 無休

**取扱** 鮎の甘露煮・鮎のひらき

**時間** 10:00～19:00

店舗 **直売所**

厚木あゆ種苗センター

本厚木駅 1 番乗り場から「宿原入口」行き乗車「三田十日市場」下車 徒歩 4 分

**定休日** 無休  
※作業の都合により臨時休業あり

**取扱** 活魚・鮮魚・冷凍・甘露煮など

**時間** 10:00～16:00

市内にはアユを購入できる場所もあります。甘露煮から活魚まで。相模の鮎を家庭でも味わいましょう。

**住所** 厚木市三田 1928

**電話** 046-281-7852