



サムギョプサルセット
(2人前) **2,980円**

忘れられない美味しさで週3で通ったこともあります(笑)
(30代・男性)

どれを食べても美味しい。オモニがサイコー
(40代・女性)



よせかわ 寄川 ユウコさん

とんとん

☎ 0980-73-7131
宮古島市平良東仲宗根841
☎ 18:00~22:00
☎ 休月、火、木、日



本場韓国の人気料理はもちろん、宮古島の郷土料理も食べられる「居酒屋とんとん」。掘りごたつもあり、のんびりしながら韓国と宮古島の「おいしい」が一度に楽しめます。チーズダッカルビ、韓国冷麺、チヂミ、手作りキムチなど韓国料理の定番メニューや、ゴージャスなデザートやグルクン唐揚げなど、宮古島ではお馴染みのメニューがラインナップされています。中でもイチオシは「サムギョプサルセット」。ジュシーで分厚い豚肉をカリッと焼いて、自家製の付け合わせと一緒にサンチュに包んで食べると、もう手が止まりません。自分好みの焼き方と種類豊富な付け合わせをアレンジして自分だけの食べ方を見つけてください。



絶対に食べてほしい一品

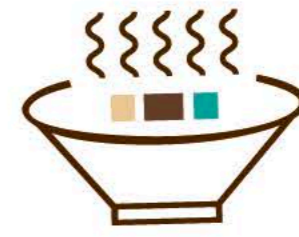
読者がアンケートから厳選
読者がオススメするお店の



なんこつそば(中)
ちぢれ麺 700円

麺もお汁もすごく美味しいです!
(20代・女性)

そばもうまいがお店のおばちゃんたちの対応があつたかい!
(30代・女性)



すなかわ たつや 砂川 達哉さん

にいまそば

☎ 090-7381-4114
宮古島市平良狩俣3番地
☎ 11:00~15:00
(売切れ次第終了)
☎ 休木



2021年4月にオープンし、あっという間に行列のできるお店になった「にいまそば」。自家製の「ちぢれ麺」は3種類の小麦粉を配合し、通常よりも水を加えた多加水麺。1~2日じっくり寝かせた麺はもっちりふりふりで、この食感に驚く人が続出。小麦の香りもたまりません。よそでは食べられないと人気のお汁は、京都から取り寄せる鰹節に鶏・豚・昆布などを加えて丁寧にとられたもので、優しい甘さと旨味が身体に染み渡ります。メニューは他に細麺も選べ、トッピングはなんこつと三枚肉から選べます。そばのだしで炊くジュシーも大人気だそう。そばのだしで炊くジュシーも大人気だそう。そばのだしで炊くジュシーも大人気だそう。そばのだしで炊くジュシーも大人気だそう。そばのだしで炊くジュシーも大人気だそう。

The Gozero Grill

☎ 0980-79-9116
宮古島市平良西里596
☎ ランチ: 11:30~14:00
☎ ディナー: 18:00~22:00
☎ 無し



しもじ もとい 下地 基さん



MOCCHAN'S BURGER
1,580円

ハンバーガーがとても美味しかった
(10代・女性)

ハンバーガーがボリュームー!
(30代・女性)

たびのホテルに宮古島の中にある開放的でお洒落なレストラン「The Gozero Grill」。観光の方のみならず、島民の方からも女子会やデートに大人気!お店のイチオシメニューは、ランチの「MOCCHAN'S BURGER」。特製パンズに牛100%のバティとスーチャー(昔ながらの製法で調理した宮古島風ベーコン)、リンゴジャム、オニオントマトソース、スパイスソースの3種のソースに、とろけるチェダーチーズと目玉焼きがドーンとのっけています!更にグリルしたレッドオニオン、厚切りトマト、新鮮なレタスと自家製ピクルスの付け合わせがあり、食べ応え100点満点!ジュシーかつ濃厚で、でもさっぱり!と一言で表現できない美味しさです!



養生定食 1,500円

真心のこもった定食です。
(50代・男性)

広い畳スペースがあるので子連れで行きやすい。食のこだわりが最高です。
(40代・男性)



いいた たかや 飯田 尊也さん

あったかや

☎ 070-3800-0100
宮古島市下地洲鎌473-1
☎ ランチ: 11:30~15:00 (LO.14:30)
☎ ディナー: 18:00~22:00 (LO.21:00)
☎ 休月、火



2021年1月にオープンした体が喜ぶ和食が食べられる定食屋さん。広い畳スペースがあるので子連れでも行きやすく、島民の方はもちろん観光の方にも人気です。イチオシメニューは、あったかや特製「季節の養生定食」。季節に合わせた旬の栄養価の高い食材を使用し、和食の技法で作る精進料理は素材の持ち味が最大限に引き出されています。お米は酵素玄米、野菜は地元宮古産を使用しており、保存料無添加です。2か月に1回の季節の食材で定食メニューが変わるので、何度も通いたくなるお店です!本格的な和食を味わえるあったかやさんに足を運んでみてください!!大満足間違いなしです。

azzurro

☎ 0980-79-7189
宮古島市平良下里968-1
☎ ランチ: 11:30~14:30 (LO.14:00)
☎ ディナー: 火・水・金・土 18:00~22:00 (LO.21:00)
☎ 休月・第一火



大輔さんと美奈さんの仲良しご夫婦が経営するイタリア料理店。ランチ帯ともなれば、地元の女性客でずく満席に。ランチ看板メニューのポロネーゼは本場イタリアの伝統にない手打ちのタリアテッレ(平麺)を合わせます。ソースの染みた牛肉がゴロゴロ入って、コシがありながら歯切れの良いタリアテッレとの相性は抜群。そして読者の熱い支持を集めるのは、ランチにつくおかわりができるフォカッチャ。ソースと食べても美味しいですが、オリーブオイルで食べると小麦の風味と岩塩の旨味がより強く感じられます。これまでに5回もおかわりした読者がいるとか。秋にはサンマとマイヤーレモンのペペロンチーノが登場するそうです。お楽しみに!



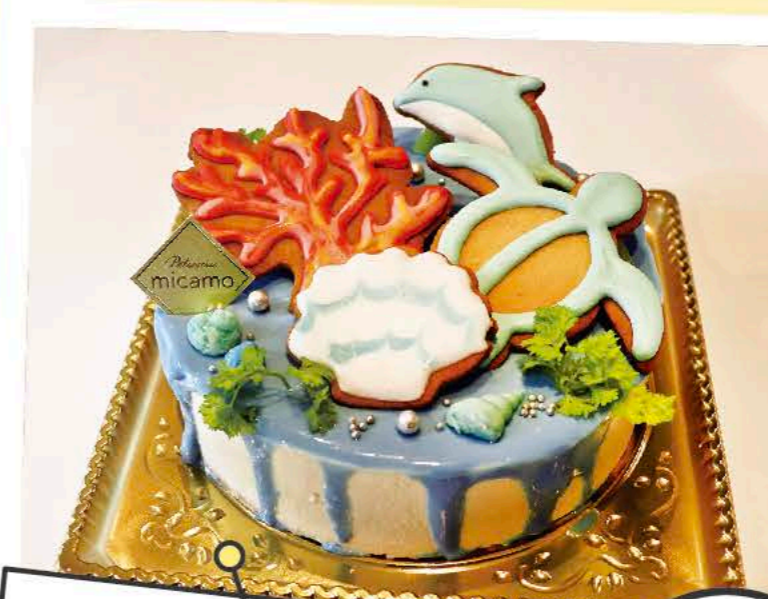
ながしま だいすけ 長島 大輔さん
みな 美奈さん

お姉さんが優しい。かわいい。そしてフォカッチャが中毒性があるぐらい美味しい。
(30代・女性)



ポロネーゼ(ランチ)
1,300円

個室もあるので、子連れでも安心
(30代・女性)



宮古ブルーなケーキ
4号 2,160円~
(サイズ・内容により変動)

シュークリームがぶつちぎりであまい!
(30代・男性)

細かくオーダーを聞いてくれて味も見た目も最高です。誕生日の日は必ず利用させて頂いています。
(30代・女性)

micamo

☎ 080-4696-3016
宮古島市平良西里329 エビスビル101
☎ 水・土: 12:00~
☎ 月・火・木・金: 10:00~
☎ 休日



みかも ちあき 美甘 智亜希さん
むらよし 村吉 ひかりさん

世界にたった一つのオーダーメイドケーキがメインのケーキ屋さん。JSAアイシングクッキー認定講師でパティシエの美甘さんと村吉さんが作り上げる、立体的なケーキのクオリティの高さが人気です。写真のケーキは、ベースのレアチーズケーキにブルーのドリップ(チョコ)をかけて、宮古島の海をイメージしたものです。オーダー時にお客様としっかりお話しして、一人ひとりの特別なケーキに仕上げます。原料にもこだわっていて、九州から特別に取り寄せる生クリームはコクがあるのにあっさりしていて美味しいと評判。生クリームが苦手な人でも食べられたとの声も。あなたの想いをケーキに託して大切な人にプレゼントしてはいかがでしょうか。

*オーダーケーキのため、通常販売はございません