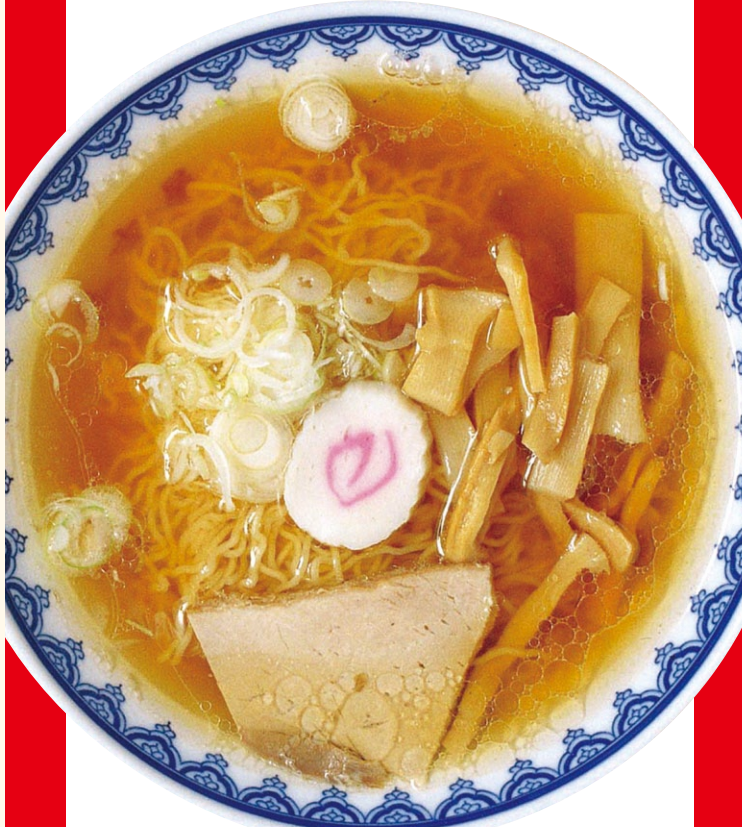


简体中文

新潟市观光循环公交车 拉面&美食地图



©小林诚/讲谈社



作家 Shunsuke

乘坐公交车观光， 并品尝美味拉面和知名美食！

Komachi

《月刊新潟Komachi》于1992年创刊。以美食和旅游为主题的城市信息杂志，在新潟县内发行量为55,000本。

刊登信息截至2020年2月。

新潟五大拉面



说到新潟，大多数人都会想到米、日本酒和海鲜。其实，新潟是拉面店数量与人口数之比居全国前列的拉面王国。“新潟五大拉面”是“燕背脂拉面”“长冈生姜酱油”“新潟清爽酱油”“配汤浓厚味噌”“三条咖喱拉面”五种风格各异的拉面。新潟市内也有可以吃到这几种拉面的饭店，欢迎您踏上拉面之旅。

还想去这里！新潟市观光景点

01 新潟市动漫信息馆

专门研究漫画和动画的博物馆。有一个体验角，传达漫画和动画的魅力。



☎025-240-4311 (营业时间)11点~19点(周六周日节假日10点开馆) (公休日)1月1日※因展览更替可能临时闭馆 (费用)200日元※企划展览需另付门票

03 白山神社

具有1,000多年历史的新潟总镇守。据说可以保佑姻缘。庭园也非常美丽。



☎025-228-2963 (闭馆时间)自由参拜 (公休日)无

02 Pia 万代

销售鲜鱼和产地直销的蔬菜、大米、酒等新潟特产。内有饮食设施。



☎025-249-2560(万代 Nigiwai 创造) (营业时间)9点~21点(因设施而异) (公休日)因设施而异

04 旧斋藤家别邸

被称作新潟三大财阀，富商斋藤家的宅邸。随处可见的珍贵木材、精巧的设计等，非常值得游览。



☎025-210-8350 (营业时间)9点30分~18点(10/1~3/31到17点为止) (公休日)周一、节假日的第二天、12/28~1/3、其他临时闭馆 (费用)普通门票300日元

新潟市观光循环公交运费



一天乘车券：
大人500日元·儿童250日元

一次乘车：
大人210日元·儿童110日元

出示一天乘车券会有消费折扣等特惠。(仅限乘车当日)

■销售场所 (販)
※观光循环公交车内也能够买。
新潟交通各咨询处(新潟车站·公交中心)、新津纪念馆、新潟市水族馆(MarinePia日本海)、旧斋藤家别邸、北方文化博物馆新潟分馆、新潟市美术馆、新潟市历史博物馆(MinatoPia)、新潟市会津八一纪念馆、Hotel日航新潟

咨询
◆新潟交通公交中心咨询处
☎025-246-6333
◆新潟市观光政策科
☎025-226-2608



新潟市观光循环公交车内(只限上图所示两车)、以及张贴该符号的设施内可以使用新潟市的免费 Wi-Fi
SSID: Niigata_City_Free_Wi-Fi



新潟市观光
http://www.nvcb.or.jp/travelguide/cn

19 担担面·饺子 笑美寿亭 总店

招牌菜是担担面。供应经典的红油担担面和卡尔博纳拉风味奶油担担面等15种担担面。



红油担担面 913日元 赤担々麺

☎025-225-1039 (营业时间)11点~14点30分、17点30分~24点(周六到22点)※节假日仅白天营业 (公休日)周日(若周一为节假日,前一天仅白天营业) (座位数)30个座位

20 元祖支那荞麦面 信吉屋

云吞汤底清澈,肉有约5个手工猪肉馅云吞。数量有限,请勿错过!



云吞面 750日元 ワンタンメン

☎025-228-3436 (营业时间)11点~面条售完即止 (公休日)周四~周五 (座位数)8个座位

21 中华荞麦面 来味 东堀店

使用鱼干和鸡架熬制成的汤底口感清爽,余味悠长。还有面条大份、特大份免费。



大肉荞麦面 900日元 肉そば

☎025-224-0012 (营业时间)11点~15点、18点~24点※汤底售完即止 (公休日)无 (座位数)18个座位 (备注栏)21点以后面条大份100日元、特大份200日元

22 中华荞麦面 满月

菜单种类丰富,既有鱼类风味的清爽拉面,还有浓郁的味噌拉面。手工饺子也值得一试。



辣味噌拉面 830日元 (午饭) 辛味噌らーめん

☎025-222-8852 (营业时间)11点~14点、17点~清晨5点(清晨4点45分最后点单) (公休日)周日·节假日※可能有变动 (座位数)18个座位

23 三吉屋 总店

可以吃到新潟清爽酱油拉面的名店。使用鱼干和猪骨熬制的清爽汤底与超细面条是最佳搭配。



中华荞麦面 650日元 中華そば

☎025-222-8227 (营业时间)11点~16点、17点~19点 (公休日)周二 (座位数)22个座位

24 青岛食堂 东堀店

长冈生姜酱油拉面的鼻祖。其特点在于猪腿骨熬制的汤汁搭配生姜、浓口酱油的调味。



Aosima拉面 800日元 青島ラーメン

☎025-222-5030 (营业时间)11点~20点 (公休日)周四 (座位数)8个座位

01 荞麦面店 須坂屋 荞麦面 新潟站前店

使用天然泉水和鹿角菜制作的小干谷荞麦面的名店。位于新潟站前,地理位置优越,有很多人到店。



木盒荞麦面(中)2~3人份 2,110日元 へぎそば

☎025-241-7705 (营业时间)11点~深夜1点(周日·节假日到24点) (公休日)无 (座位数)100个座位

02 Mikazuki みかづき 万代店

招牌菜式意大利面是在特制粗面和炒蔬菜上撒上手工调味汁,这是新潟当地美食的代表。



意大利面 350日元 イタリアン

☎025-241-5928 (营业时间)10点~20点 (公休日)2020/1/1 (座位数)62个座位

03 猪排太郎 とんかつ太郎

没有鸡蛋,仅用刚出锅的猪排搭配酱汁食用的“酱汁猪排饭”如今是新潟当地美食的代表。



猪排饭 1,080日元 カツ丼

☎025-222-0097 (营业时间)11点30分~14点30分、17点~猪排售完即止 (公休日)周四、每月第3个周三 (座位数)37个座位

04 乡土料理 田舎家 总店

在使用清淡的汤汁煮好的米饭上,铺上时令鲜鱼等食材蒸制的圆盒饭非常有名。还有其他多种乡土风味美食。



亲子圆盒饭套餐 2,530日元(晚上为2,860日元) 親子わっぱセット

☎025-223-1266 (营业时间)11点30分~14点30分、17点~22点(周日·节假日到21点)※各30分钟前最后点单 (公休日)无 (座位数)100个座位

01 面店Shagara しゃがら 新潟站店

招牌菜是油脂满满的豚骨酱油拉面。在JR新潟站内就能吃到，因此食客络绎不绝。



酱油拉面 700日元
醤油らーめん

☎无 (营业时间)9点~22点(21点30分最后点单)
※早市9点~11点, 汤底售完即止
(公休日)无
(座位数)33个座位

02 坂本01 新潟站前店

入选米其林的知名店铺。其拉面特点在于面线之美,且汤底中使用了新潟很少用到的牛油。



酱油拉面 700日元
醤油らーめん

☎025-250-7767
(营业时间)11点~15点,17点~22点(周日/节假日为11点~20点)
(公休日)无 (座位数)13个座位

03 越后秘藏面 无尽藏花园家

卖点在于加入柿汁的生面。使用动物类和鱼贝类熬制,加入酱油和味噌的汤底,适合与粗面搭配。



蔬菜辣味噌拉面 946日元
野菜辛味噌らーめん

☎025-290-6366
(营业时间)11点~23点(22点30分最后点单)
(公休日)无
(座位数)41个座位

04 Darumaya だるまや 新潟站前店

“Darumaya”在新潟市、上越市和长冈市开设了多家分店。达摩拉面是日式猪骨拉面的代表。



达摩拉面 700日元
だるまラーメン

☎025-250-7508
(营业时间)11点~深夜3点(深夜2点30分最后点单)
※周日21点最后点单, 汤底售完即止
(公休日)无 (座位数)22个座位

05 手打拉面 圣龙(聖龍)

店主曾就职于知名饭店, 欢迎品尝店主亲自制作、醒发一天的手工粗面与满溢油脂甜香的汤底。



麻婆面 750日元
マーボメン

☎025-241-5558
(营业时间)10点30分~14点30分,18点~深夜1点
(公休日)周日、节假日、周六晚上
(座位数)27个座位



06 Kongo こんごう

烤鱼盐味拉面是在汤底中加入了烤鱼、碳烤鱼等,强调鱼类鲜味的拉面。



烤鱼盐味拉面 880日元
焼あご塩ラーメン

☎025-247-2205 (营业时间)白天:11点30分~14点, ※晚上作为Urasaki 站前营业,18点~深夜2点(周五/周六/节假日前一天到清晨4点) (公休日)周一白天、晚上不定期休息 (座位数)14个座位

07 九州拉面 きんしゃい亭 Kinshaitai 站前店

在新潟提高博多拉面知名度的先驱。如今仍使用100%的猪肉,提供正宗的味道。



拉面 610日元
ラーメン

☎025-241-5791
(营业时间)18点~2点(周五/周六到3点)
(公休日)周日
(座位数)23个座位

08 本家新潟鸡汤拉面 Setpe せっぺ

卖点在于利用生姜和香橙等原料的香味,引出鸡肉本身清香的清爽滚烫汤底。



香橙味鸡汤汤潮 825日元
柚子香る鶏湯潮ラーメン

☎025-241-8282
(营业时间)11点30分~14点,20点~深夜1点
(公休日)周日※另有不定期休息
(座位数)10个座位

09 辣味噌亭 Tousenya 新潟站前店 とうせんや

招牌菜辣味噌拉面由红味噌和白味噌独家混合制成,味道浓厚悠长。



辣味噌拉面 800日元
辛味噌ラーメン

☎025-241-6045
(营业时间)11点~深夜1点30分最后点单
(周六/周日/节假日深夜2点30分最后点单)
(公休日)不定期休息 (座位数)29个座位

10 面屋 面五郎(麵五郎)

在使用猪肉和鱼贝熬制的浓厚汤底上,加入大量油脂的重口拉面。也推荐作为喝酒聚会的一餐。



重口背油拉面 760日元
こってり背油ラーメン

☎025-241-7878
(营业时间)18点~清晨4点最后点单
(公休日)周一
(座位数)22个座位

11 オレたちの拉面 Chobikichi ちよび吉

纯生姜酱油拉面是除了汤底之外,酱汁和油内也都添加了生姜,可谓满是生姜的拉面。



纯生姜酱油拉面 750日元
ド生姜醤油ラーメン

☎025-384-0361
(营业时间)11点30分~14点,18点~21点
※周日为11点~15点
(公休日)周一 (座位数)14个座位

12 Rachanya ラーチャン家 巴士中心店

招牌菜“面饭套餐”是拉面和炒饭的套餐。汤底以鱼干为主的拉面也非常美味。



面饭套餐 680日元
ラーチャン

☎无
(营业时间)10点~19点(周六/周日/节假日为8点~18点)
(公休日)无

13 拉面 风伯 万代店

供应鱼贝猪肉酱油、猪肉盐味、白味噌蔬菜等6种拉面。另一特色是面条口感柔韧有弹性。



鱼贝猪肉拉面 748日元
魚介豚骨しょうゆ

☎025-248-2089
(营业时间)11点~22点(21点30分最后点单)
(公休日)无
(座位数)26个座位

14 拉面 竜胆

供应在经典味道的基础上加以改进制成的拉面。担担面从调料开始全部为手工精制而成。



担担面 900日元
担々麺

☎025-383-6636
(营业时间)11点~14点30分最后点单
(公休日)无
(座位数)28个座位

15 拉面 宗次

首推的贝汤盐味拉面,汤汁使用牡蛎干和蛤蜊干熬制而成。还供应超大份拉面!



贝汤盐味拉面 700日元
貝ダシラーメン

☎025-246-8585 (营业时间)11点~15点
※周六/周日/节假日为11点~16点,17点30分~19点30分
(公休日)周一不定期休息 (座位数)13个座位

16 拉面 二葉

推荐拉面是在猪肉&鱼贝汤底中,加入北海道和新潟的混合味噌,味道浓厚的味噌拉面。



味噌拉面 780日元
味噌らーめん

☎090-7906-0425
(营业时间)11点~15点,17点~21点30分
(公休日)周四 (座位数)13个座位
(备注)拟定从2020年4月起变更营业时间

17 虾味拉面专门店 海老寿 DELUX

不仅将南蛮虾、樱虾和秋蟹用于制作汤汁,还大胆用于香油、酱汁和面的制作。尽享虾的美味。

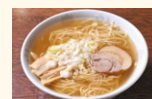


虾味酱油拉面 780日元
海老醤油ラーメン

☎025-378-4471
(营业时间)11点~14点30分,17点30分~21点
(公休日)周日
(座位数)25个座位

18 蓬来轩

创建60多年的中华料理店。供应从流动摊位延续至今的极细面&清爽酱油风味的新潟拉面。



拉面 620日元
らーめん

☎025-222-7208
(营业时间)11点~14点,17点30分~21点
(公休日)周日/连休中的节假日
(座位数)24个座位