



2022年2月現在(料金は変更される場合があります。)



うなぎめしマップキャラクター
りっかくん

お問い合わせ

柳川市観光課
TEL 0944-73-8111 FAX 0944-73-2516
柳川市ウェブサイトアドレス
<https://www.city.yanagawa.fukuoka.jp>



柳川市観光案内所
TEL 0944-74-0891 FAX 0944-72-9013
一般社団法人 柳川市観光協会ウェブサイトアドレス
<http://www.yanagawa-net.com>



編集後記

柳川のうなぎのせいろ蒸しは、味ひとつとっても同じところはなく、とても奥深い食べ物でした。
柳川観光の際は、ぜひせいろ蒸しを食べて、あなたも「せいろ蒸しマスター」になってください。

平成22年3月 制作 九州産業大学 商学部観光産業学科 芸術学部デザイン学科

福岡県柳川市

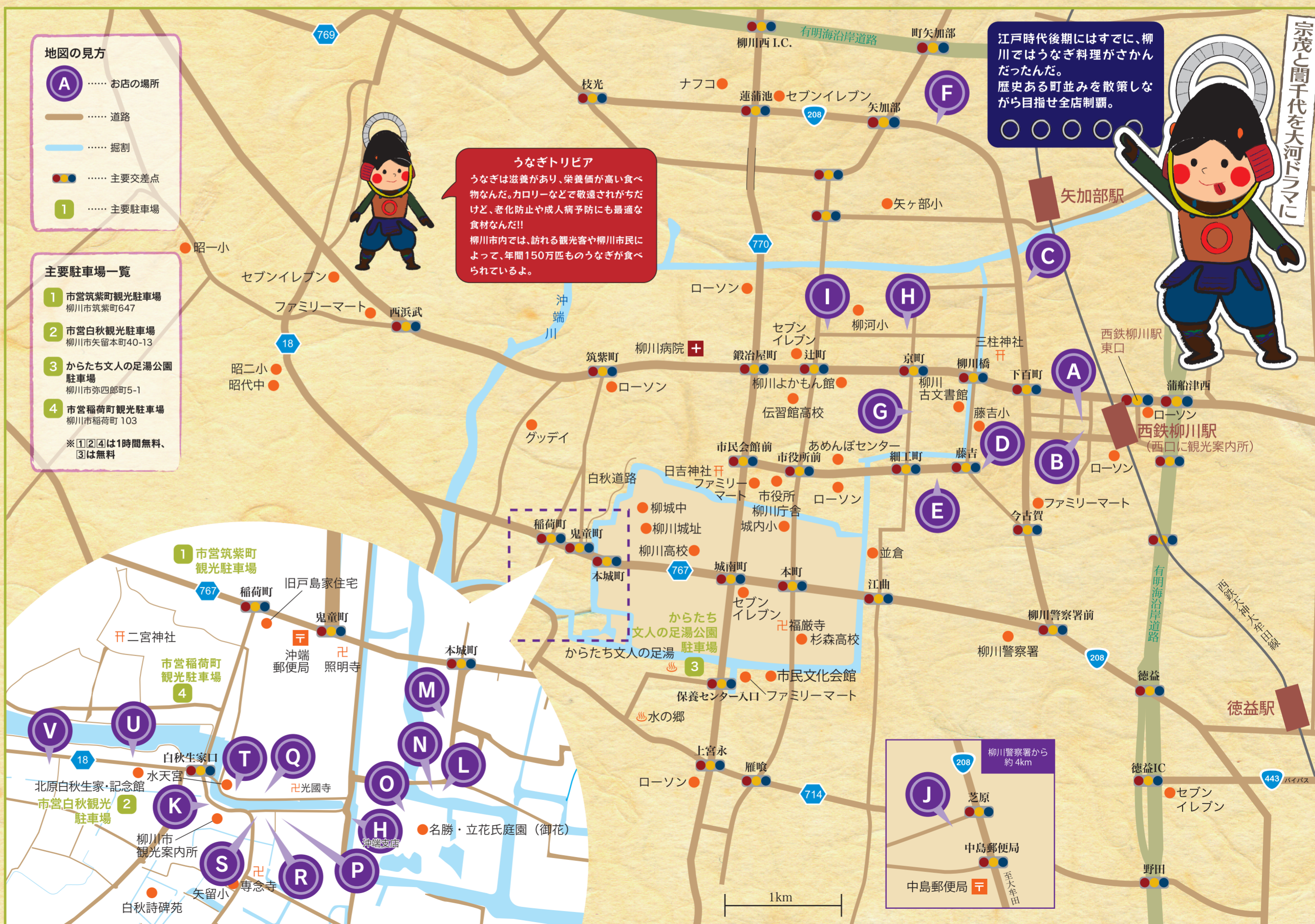
お店早見表

A 福泉操 ☎0944-73-5760 柳川市三橋町下百町31-1 https://fukusensou.com/	G うなぎの富さん ☎0944-73-9443 柳川市細工町15	M うなぎの大東 ☎0944-72-7900 柳川市城隈町16-9 http://www.dedaito.com/	S 皿屋 福柳 ☎0944-72-2404 柳川市沖端町29-1 http://www.saraya-fukuryu.com/index.html
B 古蓮 ☎0944-72-0026 柳川市三橋町下百町31-6	H 元祖 本吉屋 ☎0944-72-6155 柳川市旭町69 沖端支店 ☎0944-72-9070 柳川市沖端町12 http://www.motoyoshiya.jp/	N うなぎ処 楠川 ☎0944-74-1707 柳川市城隈町22-7	T うなぎ処 柳川屋 ☎0944-72-2411 柳川市稲荷町20-2 https://yanagawayu.com.jp/
C 日の出屋 ☎0944-72-2437 柳川市三橋町高畑100-3 https://hinodeya-unagi.com/	I うなぎ・日本料理 菊水 ☎0944-72-2057 柳川市辻町24-6 http://www.unagi-kikusui.jp/	O 柳川藩主立花邸 御花 ☎0944-73-2189 柳川市新外町1 http://www.ohana.co.jp/index.html	U うなぎとお食事処 千十 ☎0944-74-5513 柳川市沖端町57
D 川よし ☎0944-72-2670 柳川市三橋町藤吉494-4 http://yanagawa-kawayoshi.com/	J うなぎの原田 ☎0944-76-4229 柳川市大和中島451-1	P 若松屋 ☎0944-72-3163 柳川市沖端町26 http://www.wakamatuya.com	V うなぎの富貴 ☎0944-74-3147 柳川市沖端町108 http://unaginofuuki.com/
E 柳川 白柳荘 ☎0944-73-1188 柳川市新町16 http://www.hakuryusoh.co.jp/	K うなぎ屋 元 ☎0944-85-7703 柳川市沖端町37-1 http://www.unagyagen.com	Q 万榮堂 ☎0944-72-5010 柳川市稲荷町13-5	
F 鯉・日本料理 山田屋 ☎0944-74-0883 柳川市三橋町柳河585-1 http://unagi-yamadaya.com/	L うなぎ屋本店 ☎0944-73-0118 柳川市城隈町22-4	R 民芸茶屋 六騎 ☎0944-72-0069 柳川市沖端町28 http://www.yanagawakk.co.jp/rokkyu.html	

お店の場所は、
下の地図を参考に
してね。



うなぎめし マップ

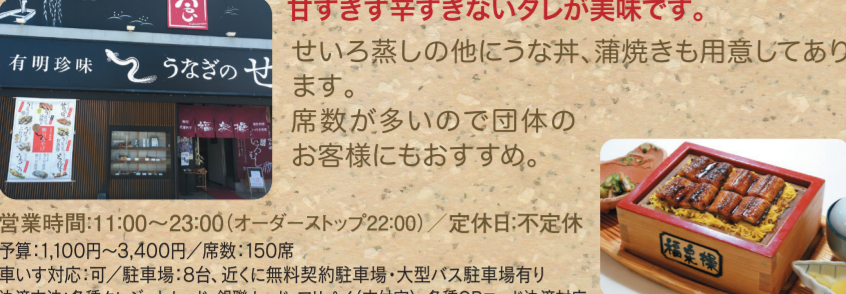


A 福泉操
☎73-5760

味グラフ
あっさり light ← ● → rich 濃厚

甘すぎず辛すぎないタレが美味です。せいろ蒸しの他にうな丼、蒲焼きも用意してあります。席数が多いので団体のお客様にもおすすめ。

営業時間:11:00~23:00(オーダーストップ22:00) / 定休日:不定休
予算:1,100円~3,400円/席数:150席
車いす対応:可/駐車場:8台、近くに無料契約駐車場・大型バス駐車場有り
決済方法:各種クレジットカード、銀聯カード、アリペイ(支付宝)、各種QRコード決済対応



F 鰻・日本料理 山田屋
☎74-0883

味グラフ
あっさり light ← ● → rich 濃厚

あっさりめのタレとふんわりご飯が特徴。ゆったりとした空間のなかで、季節を感じられる。初夏は菖蒲など、季節の花々をお楽しみいただけます。

営業時間:11:00~21:00(オーダーストップ20:20) / 定休日:毎週火曜日
予算:1,900円~4,950円/席数:96席(椅子席:36人可能)
車いす対応:可/駐車場:30台
決済方法:各種クレジットカード、PayPay決済対応



L うなぎ屋本店
☎73-0118

味グラフ
あっさり light ← ● → rich 濃厚

タレは濃いめですが、あと味と風味良いのが特徴です。大人数で楽しめる客席には、木の素材と提灯のあたたかさが感じられます。どんこ舟からの入店も可能です。

営業時間:10:30~17:00(オーダーストップ16:30) / 定休日:元旦のみ
予算:1,980円~2,970円/席数:70席(椅子席:20席)
車いす対応:不可/駐車場:12台
決済方法:各種クレジットカード、各種QRコード決済対応

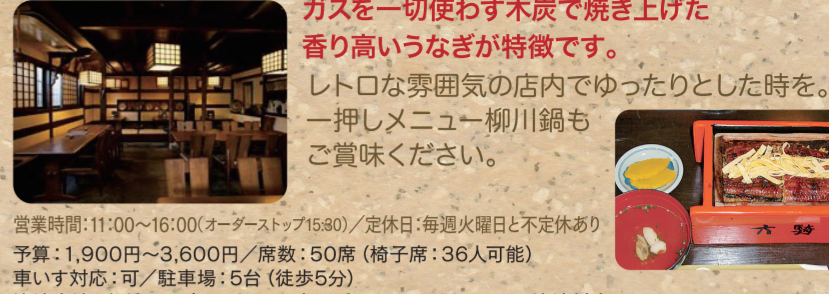


R 民芸茶屋 六騎
☎72-0069

味グラフ
あっさり light ← ● → rich 濃厚

ガスは一切使わず木炭で焼き上げた香り高いうなぎが特徴です。レトロな雰囲気の内店でゆったりとした時を。一押しメニュー柳川鍋もご賞味ください。

営業時間:11:00~16:00(オーダーストップ15:30) / 定休日:毎週火曜日と不定休あり
予算:1,900円~3,600円/席数:50席(椅子席:36人可能)
車いす対応:可/駐車場:5台(徒歩5分)
決済方法:各種クレジットカード、交通系ICカード、電子マネー決済対応



B 古蓮
☎72-0026

味グラフ
あっさり light ← ● → rich 濃厚

サラダもついてくるのでサッパリと食べられます。西鉄柳川駅口一ターリー前なので、電車 came た方におすすめ。全国へ、せいろ蒸しと蒲焼きのクール宅配便もあります。

営業時間:11:00~15:00(オーダーストップ14:30)※17:00~21:00(なくなり次第終了) / 定休日:毎週水曜日・木曜日
予算:2,700円~4,700円(予算に合わせて会席コースも行っています)
席数:56席(椅子席:16人可能) / 車いす対応:可/駐車場:15台(高層駐車場)
決済方法:各種クレジットカード、デビットカード、銀聯カード、各種QRコード決済対応



G うなぎの富さん
☎73-9443

味グラフ
あっさり light ← ● → rich 濃厚

濃いめのタレはガッツリ食べたい方におすすめ。しっとりとした落ち着いた店内はおしゃれな照明が印象的。ゆっくりと食べたい方や、カップルの方にもおすすめです。

営業時間:11:00~19:00 / 定休日:毎週水曜日
予算:2,900円~5,100円/席数:28席(椅子席:なし)
車いす対応:不可/駐車場:11台

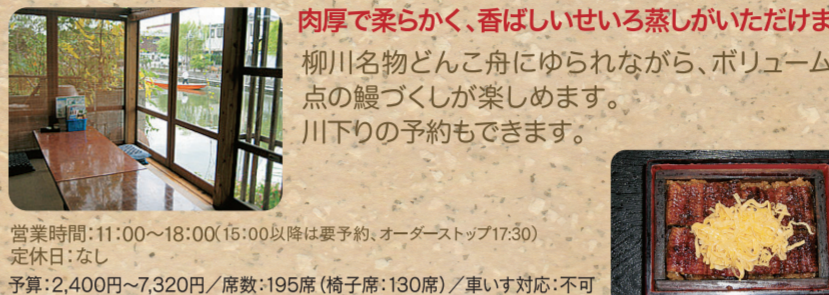


M うなぎの大東
☎72-7900

味グラフ
あっさり light ← ● → rich 濃厚

肉厚で柔らかく、香ばしいせいろ蒸しがいただけます。柳川名物どんこ舟にゆられながら、ボリューム満点の鰻づくしが楽しめます。川下りの予約もできます。

営業時間:11:00~18:00(15:00以降は要予約、オーダーストップ17:30)
定休日:なし
予算:2,400円~7,320円/席数:195席(椅子席:130席) / 車いす対応:不可
駐車場:50台 / 決済方法:PayPay決済対応



S 皿屋 福柳
☎72-2404

味グラフ
あっさり light ← ● → rich 濃厚

香ばしく焼き上げた鰻と絶品のタレでお召上がり下さい。あの北原白秋も愛した味。あたたかみのある食器は一つ一つ手作り。お土産も豊富です。

営業時間:11:30~15:00(オーダーストップ14:30) / 定休日:毎週木曜日・第2・4水曜日
予算:1,870円~2,750円(うなぎめし、せいろ蒸しのみの値段) / 席数:100席(椅子席:60人可能)
車いす対応:可/バリアフリーあり/駐車場:17台

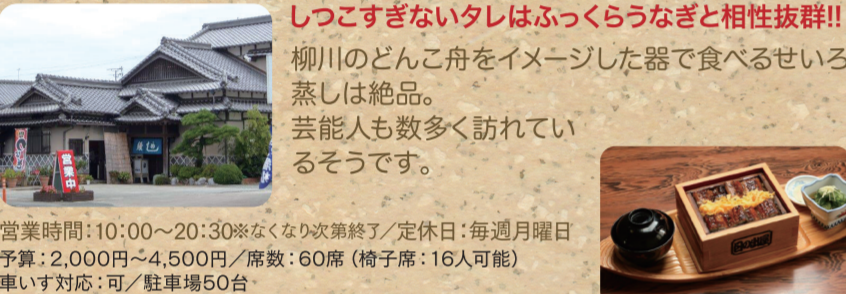


C 日の出屋
☎72-2437

味グラフ
あっさり light ← ● → rich 濃厚

しつこすぎないタレはふっくらうなぎと相性抜群!! 柳川のどんこ舟をイメージした器で食べるせいろ蒸しは絶品。芸能人も数多く訪れているそうです。

営業時間:10:00~20:30※なくなり次第終了 / 定休日:毎週月曜日
予算:2,000円~4,500円/席数:60席(椅子席:16人可能)
車いす対応:可/駐車場:50台
決済方法:各種クレジットカード決済対応



H 元祖 本吉屋
☎72-6155

味グラフ
あっさり light ← ● → rich 濃厚

初代秘伝のタレと料理技術を忠実に再現しています。天和元年(1681年)から続くせいろ蒸しの老舗。炭火で香ばしく焼き上げたうなぎはふっくらとしたなめらかな舌触り。

営業時間:10:30~20:00(オーダーストップ19:30)、沖縄支店は10:30~17:00
定休日:毎週月曜日(祝日の場合は翌日)
予算:3,400円~7,400円/席数:80席(椅子席:15席) / 車いす対応:可
駐車場:40台



N うなぎ処 楠川
☎74-1707

味グラフ
あっさり light ← ● → rich 濃厚

醤油がきいたタレが特徴です。どんこ舟からの入店も可能です。大きな窓からは川下りの景色を見ることができます。

営業時間:11:00~19:00(オーダーストップ18:30) / 定休日:毎週火曜日
予算:2,300円~3,600円/席数:36席(椅子席:24席)
車いす対応:可/駐車場:5台
決済方法:PayPay決済対応

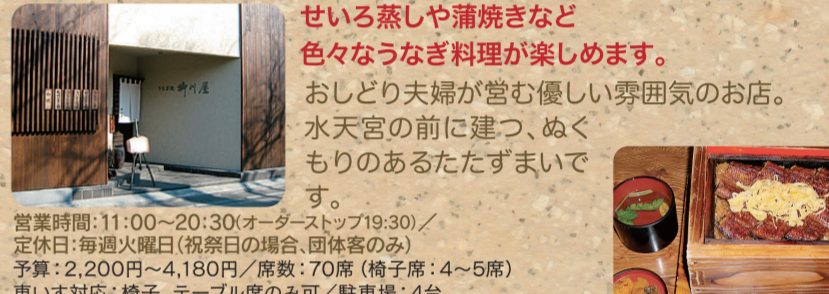


T うなぎ処 柳川屋
☎72-2411

味グラフ
あっさり light ← ● → rich 濃厚

せいろ蒸しや蒲焼きなど色々うなぎ料理が楽しめます。おしどり夫婦が営む優しい雰囲気のお店。水天宮の前に建つ、ぬくもりのあるたたずまいです。

営業時間:11:00~20:30(オーダーストップ19:30) / 定休日:毎週火曜日(祝祭日の場合、団体客のみ)
予算:2,200円~4,180円 / 席数:70席(椅子席:4~5席)
車いす対応:椅子、テーブル席のみ可 / 駐車場:4台
決済方法:各種クレジットカード決済対応



D 川よし
☎72-2670

味グラフ
あっさり light ← ● → rich 濃厚

柔らかいうなぎと歯ごたえのあるうなぎが楽しめます。小鉢がついてくるので栄養価もバッチリ。蒸し時間がかかるので予約をしていくと便利。

営業時間:11:00~21:00(オーダーストップ20:30) / 定休日:毎週火曜日
予算:2,860円~4,840円/席数:48席(椅子席:なし)
車いす対応:不可/駐車場:15台 / 決済方法:各種クレジットカード、デビットカード、交通系ICカード、各種QRコード決済対応



I うなぎ・日本料理 菊水
☎72-2057

味グラフ
あっさり light ← ● → rich 濃厚

あと味はしつこくなくペロリと食べられます。ひっそりとたたずむ隠れた名店。店の雰囲気と同じく、せいろ蒸しも上品な味わいです。

営業時間:11:00~20:30(オーダーストップ20:30) / 定休日:不定休
予算:2,000円~5,000円/席数:24席(椅子席:6人可能)
車いす対応:可/駐車場:6台 / 決済方法:各種クレジットカード、デビットカード、銀聯カード、交通系ICカード、アリペイ(支付宝)、各種QRコード決済対応

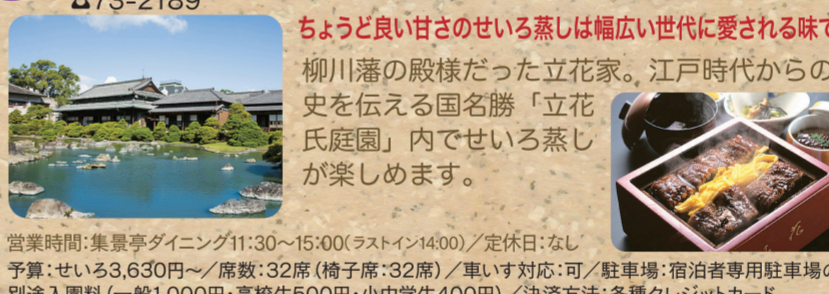


O 柳川藩主 御花
☎73-2189

味グラフ
あっさり light ← ● → rich 濃厚

ちょうど良い甘さのせいろ蒸しは幅広い世代に愛される味です。柳川藩の殿様だった立花家。江戸時代からの歴史を伝える国名勝「立花氏庭園」内でせいろ蒸しが楽しめます。

営業時間:集景亭ダイニング11:30~15:00(ラストイン14:00) / 定休日:なし
予算:せいろ3,630円 / 席数:32席(椅子席:32席) / 車いす対応:可/駐車場:宿泊者専用駐車場のみ
別途入園料(一般1,000円・高校生600円・小中学生400円) / 決済方法:各種クレジットカード、アリペイ(支付宝) ※アリペイは、中国対応、台湾非対応、各種QRコード決済対応



U うなぎとお食事処 千十
☎74-5513

味グラフ
あっさり light ← ● → rich 濃厚

甘いタレとやわらかいふんわりご飯が特徴のせいろ蒸しです。炭火で焼き上げたうなぎは柔らかく、お子様やお年寄りにもおすすめです。食事の後は、味のバリエーションが豊富なアイスでシメを。

営業時間:11:00~21:00(オーダーストップ20:30) / 定休日:毎週月曜日(祝日の場合は翌日)
予算:2,600円~4,600円/席数:50席(椅子席:なし)
車いす対応:不可/駐車場:10台
決済方法:各種クレジットカード、PayPay決済対応

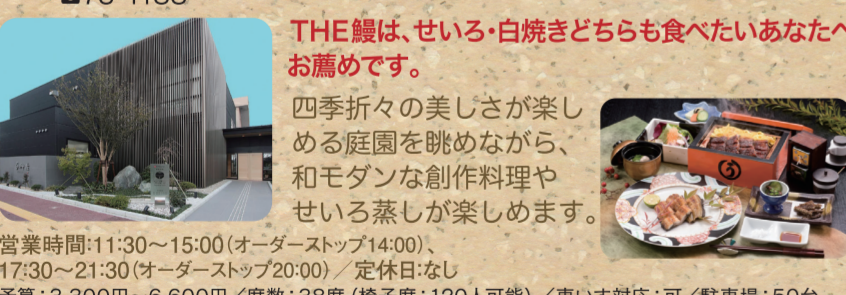


E 柳川 白柳荘
☎73-1188

味グラフ
あっさり light ← ● → rich 濃厚

THE鰻は、せいろ・白焼きどちらも食べたいあなたへお薦めです。四季折々の美しさを楽しめる庭園を眺めながら、和モダンな創作料理やせいろ蒸しが楽しめます。

営業時間:11:30~15:00(オーダーストップ14:00)、17:30~21:30(オーダーストップ20:00) / 定休日:なし
予算:3,300円~6,600円/席数:38席(椅子席:120人可能) / 車いす対応:可/駐車場:50台
決済方法:各種クレジットカード、デビットカード、銀聯カード、交通系ICカード、電子マネー、アリペイ(支付宝)、PayPay決済対応



J うなぎの原田
☎76-4229

味グラフ
あっさり light ← ● → rich 濃厚

甘いタレが食欲を増進させます。しっかりと焼き上げたうなぎは、外はパリッと中はふっくらした歯触りが特徴です。特上せいろ蒸しなど種類も豊富。

営業時間:11:00~20:00(オーダーストップ19:00)※なくなり次第終了
定休日:毎週火曜日
予算:1,700円~3,400円/席数:40席(椅子席:20人可能)
車いす対応:可/駐車場:15台

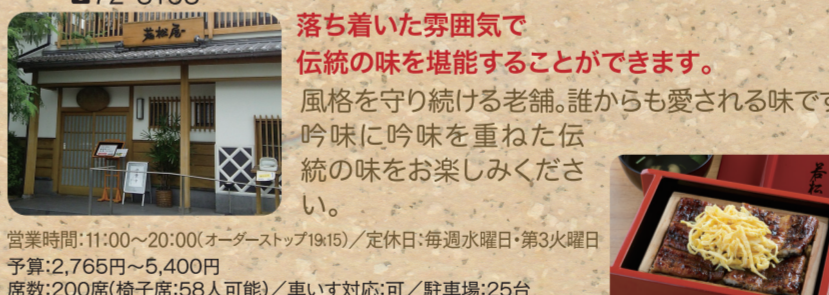


P 若松屋
☎72-3163

味グラフ
あっさり light ← ● → rich 濃厚

落ち着いた雰囲気でも伝統の味を堪能することができます。風格を守り続ける老舗。誰からも愛される味です。吟味に吟味を重ねた伝統の味をお楽しみください。

営業時間:11:00~20:00(オーダーストップ19:15) / 定休日:毎週水曜日・第3火曜日
予算:2,765円~5,400円
席数:200席(椅子席:58人可能) / 車いす対応:可/駐車場:25台
決済方法:各種クレジットカード、銀聯カード、PayPay決済対応



V うなぎの富貴
☎74-3147

味グラフ
あっさり light ← ● → rich 濃厚

備長炭で焼き上げたせいろ蒸しを堪能できます。一貫して備長炭で焼き上げたうなぎは絶品。大将と女将さんが、我が子のように迎えてくれます。

営業時間:10:00~18:00(オーダーストップ18:00) / 定休日:不定休
予算:2,200円~6,490円/席数:80席(椅子席:なし)
車いす対応:可/駐車場:7台
決済方法:各種QRコード決済対応



K うなぎ屋 元
☎85-7703

味グラフ
あっさり light ← ● → rich 濃厚

最大級の収容人数 400 人。お待たせ致しません。鰻のせいろをお客様の目の前で蒸しておりますので、最後まで温かくお召上がり頂けます。「ランチタイムサービス」もリーズナブルで人気!! ふっくらしたお米と鰻に少し甘めのタレが旨い!

営業時間:11:00~17:00(オーダーストップ16:30)
年中無休
予算:1,500円~3,800円/席数:400席(椅子席:400人可能) / 車いす対応:可/駐車場なし / 決済方法:PayPay決済対応

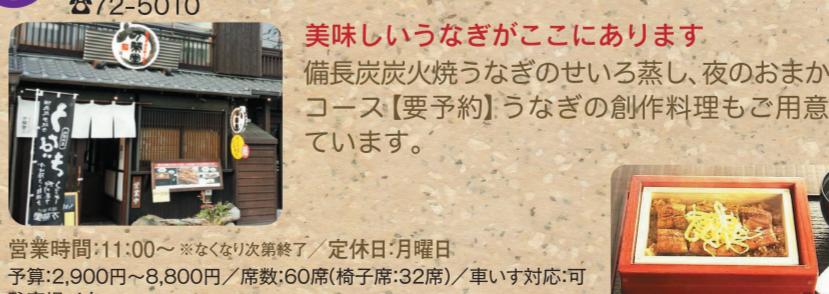


Q 万榮堂
☎72-5010

味グラフ
あっさり light ← ● → rich 濃厚

美味しいうなぎがここにありませう。備長炭炭火焼うなぎのせいろ蒸し、夜のおまかせコース【要予約】うなぎの創作料理もご用意しています。

営業時間:11:00~ ※なくなり次第終了 / 定休日:月曜日
予算:2,900円~8,800円/席数:60席(椅子席:32席) / 車いす対応:可
駐車場:4台
決済方法:各種QRコード決済対応




現金以外の方法でお支払いできる店舗もあるよ。各店舗紹介欄に記載しているからチェックしてみてね。クレジットカードや電子マネーは、対応していない種類のものもあるので注意!!