

# お食事処ご案内

所在地は地図に番号で表示しています  
金額は税込み価格です

## 1 和食・福泉操 うなぎ処

☎0944-73-5760

営業時間/11:00~22:00  
店休日/なし

期間限定メニューなどのお勧め品

・うなぎセイロ(俵) ¥4,400 ・うなぎ巻定食 ¥1,430  
・うなぎセイロ(並) ¥3,520 ・うなぎチャーハン ¥1,320

## 2 立花うどん

☎0944-73-1011

営業時間/9:00~20:30(OS.20:15)  
店休日/火曜日

期間限定メニューなどのお勧め品

・肉ごぼう天うどん ¥814 ・ざるそば ¥550  
・殿さんうどん ¥1,375

## 3 柳川 柳荘

☎0944-73-1188

営業時間/11:30~14:30(OS.13:30)  
17:30~21:30(OS.20:00)  
店休日/なし

期間限定メニューなどのお勧め品

・雑御膳 ¥3,300  
・うなぎのセイロ蒸し ¥3,850~

## 4 味処 源 六

☎0944-72-2044

営業時間/11:30~14:30(OS.14:00)  
17:00~22:00(OS.21:00)  
店休日/水曜日

期間限定メニューなどのお勧め品

・源六ランチ春の宴 ¥1,500  
その他色々ランチメニュー取り揃えてあります

## 5 うなぎ・日本料理 菊水

☎0944-72-2057

営業時間/11:00~19:00  
店休日/不定休

期間限定メニューなどのお勧め品

・うなぎ御膳 ・うなぎのセイロ蒸し

## 6 レストラン 辰己屋

☎0944-73-1888

営業時間/11:00~14:10 16:30~19:10  
店休日/不定休

期間限定メニューなどのお勧め品

・選べる定食 ¥860 ・カツカレー ¥970  
・チャンポン ¥820 ・カツ丼 ¥870  
エビフライも人気 etc

## 7 遊食膳 勝

☎0944-73-6884

営業時間/11:00~14:00 17:00~21:00  
店休日/なし

期間限定メニューなどのお勧め品

・柳川ビビンバ(うなぎ料理) ¥1,500~  
・お昼の膳 ¥1,200~

## 8 うなぎと 食事処 肴十

☎0944-74-5513

営業時間/11:00~21:00  
店休日/月曜日

期間限定メニューなどのお勧め品

・松花堂 ¥1,800 ・松華堂 ¥2,600  
・天刺定食 ¥1,500 ・せいろむし ¥3,300  
・千十定食 ¥3,800 ・千十せいろ定食 ¥3,800

## 9 感謝と技で肉を仕立てる 柳川肉匠 清柳食産

☎0944-72-9834

営業時間/10:00~18:00  
ランチ11:30~14:30(OS.14:15)  
店休日/水曜日

期間限定メニューなどのお勧め品

TV、ラジオ等メディア出演多数。インスタ映えで  
絶対王者の「黄金カレー(ステーキのせ)」をご賞あれ!!

### 宿泊のご案内

- 【柳川藩主立花邸御花】 TEL 0120-336-092
- 【若力旅館】 TEL 0944-72-2009
- 【柳川白柳荘】 TEL 0944-73-1188
- 【亀の井ホテル柳川】 TEL 0944-72-6295
- 【柳川ビジネスホテル】 TEL 0944-74-1500
- 【柳川温泉ホテル輝泉荘】 TEL 0944-73-3182
- 【大川リバーサイドホテル】 TEL 0944-86-2200
- 【ホテルニューガイヤ柳川】 TEL 0944-75-1705
- 【ホテルルートイン柳川駅前】 TEL 050-5824-4101
- 【宰府屋旅館】 TEL 0944-72-2424
- 【スマイルホテル福岡大川】 TEL 0944-89-1311
- 【料亭・旅館 三川屋】 TEL 0944-87-3155

### タクシーご案内

- 有明タクシー TEL 0944-75-7755  
☎ 0120-58-5805
- 昭和タクシー TEL 0944-73-2024  
☎ 0120-72-2024
- 西鉄タクシー TEL 0944-72-2128  
☎ 0120-72-0140
- 柳川観光タクシー TEL 0944-72-9211  
☎ 0120-72-9211

### おひな様フォトコンテスト

柳川雛祭り「さげもんめぐり」が始まって31年目の春です。心温まる思いを感じたシーンや風景、情景、笑顔など、あなたのとっておきの「さげもんめぐり」を撮影して、ご応募ください。

【テーマ】柳川の雛祭り「さげもんめぐり」

①プリント部門 ②Instagram部門

【要項】応募締切：4月12日(土) 必着  
応募資格：どなたでも応募していただけます。

撮影期間：令和7年2月11日  
～4月3日

\*応募点数は一人2点まで。2点以上の応募があった場合は無効となります。

\*詳細は、柳川市観光協会のホームページの募集要項を必ずご確認ください。

【応募方法】プリント部門は応募用紙に記入の上、観光協会へ郵送またはお持ち込みください。

Instagram部門は柳川市観光協会の公式アカウントをフォローし、観光協会からDMを受け取れる状態で、以下のハッシュタグを掲載の上、投稿してください。

#柳川市 #柳川観光 #さげもんめぐり  
#2025さげもんめぐりフォトコンテスト



YANAGAWA.HANIKOU

### お堀めぐり(川下り)のご案内

【コース】

A 通常川下りコース 所要時間：約60分

西鉄柳川駅から徒歩5~10分程の乗船場から観光メインスポットエリアの沖端までをめぐり川下りコース  
乗船料金：大人 1800円~2000円  
小人 900円~1000円

B 沖端周遊コース 所要時間：約30~40分

観光メインスポットエリアの沖端エリアだけをめぐり周遊ショートコース  
乗船料金：大人 1000円~2000円  
小人 500円~

\*営業時間・料金は船会社により異なります。

水落期間：令和7年2月12日(水)~2月21日(金)

\*この期間は上A Bコース以外での運行となります。

【各船会社】

- 柳川観光開発 TEL 0944-72-6177
- 大東エンタープライズ TEL 0944-72-7900
- 水郷柳川観光 TEL 0944-73-4343
- 城門観光 TEL 0944-72-8647
- 柳川リバー観光 TEL 0944-75-5050
- 柳川遊船マルエ観光 TEL 0944-78-2772
- 伯舟観光 TEL 0944-32-8944

\* ①~③通常川下りコース運行  
④~⑦は沖端周遊コース運行

福岡県

# さげもんめぐり

## 柳川雛祭り

SAGEMON MEGURI

2025 2/11[火・祝]~4/3[木]

健やかな成長を願って  
親から子へ  
そして子から孫へ  
色とりどりに  
願いを込める

《さげもの由来》  
江戸末期頃より、女の子が生まれると初節句のお祝いに、お雛様の代わりに古着の端切れで小物を作り飾ってお祝いしたのが始まりだといわれています。袋物には、鶴、亀、えび、三番叟といった縁起の良い物で、一つ一つが袋物になって物を入れることができます。竹の輪に、7個7列の49個、中央に柳川まりを2個さげて全部で51個、人生50年と言われていた時代に一年でも長生きしてもらいたいという切なる親の願いが込められています。縁起物を吊るして、初節句の女の子の幸せと健康、無病息災、良縁を願って飾る「さげもん」。親から子へ 子から孫へ受け継がれ、地域みんなで初節句を祝う風習が今なお続き、心温まる思いやりと地域の絆を大切にしています。

《代表的な飾り物》  
違い人形…生まれて、違い違いするようになった親の喜び。  
子どもの豊かな成長を願う。  
三番叟…祝いの席の舞を踊ります。  
ひよこ…かわいらしき、あどけなき。  
桜…桜の花のようにかわいく育ちますように。  
梅…寒さに耐えて、春にさきがけて咲く。  
えび…年老いて、腰が曲がってもなお元氣。  
せみ…泣く子は育つ。土の中に何年もいて、辛抱の象徴。  
蝶…さなぎから蝶へ、きれいに着飾らせて嫁に出したい親心。  
宝袋…心が豊かになるように。  
ねずみ…金運。子だくさん。  
鶏…朝早起きで、つがいので仲良く卵を温め育てる。

◆おひな様始祭・行列  
2月11日(火・祝) 10:00~ 日吉神社拝殿前広場  
行列コース：日吉神社→藤吉小学校

◆流し雛祭  
4月3日(木) 10:00~ 水都やながわ前お堀

◆屋外撮影スポット  
沖端さげもんパーク  
2月11日(火・祝)~4月3日(木)

◆さげもん・柳川まりコンテスト  
展示期間/2月11日(火・祝)~3月31日(月)  
展示場所/柳川市婦人会館  
作品出展受付/1月6日(月)~2月7日(金)  
受付場所/柳川市観光協会(柳川市観光案内所内)  
\*コンテストに出展される方は柳川市観光案内所指定の応募用紙にてお申し込みください。

◆おひな様水上パレード  
3月16日(日) 11:00~12:20  
【雨天の場合 20日(木・祝)に順延】  
コース/沖端→三柱神社

主催/柳川雛祭り実行委員会  
問い合わせ/柳川市観光案内所 TEL0944-74-0891  
(一社)柳川市観光協会ホームページ 柳川市観光協会 検索

Nishitetsu Group  
まちに、夢を描こう。  
さげもん最新情報