

# 海湾·东葛饰区域

距离东京很近,可以在东京观光时顺路前往游览。车站附近有一些值得游客在午餐或者晚餐时前去一探究竟的特色餐厅,此外还有奢华的日式氛围、严选千叶顶级食材的高级餐厅,可以说是种类丰富任君挑选。此外,该地区还有千叶县引以为豪的产量日本第一的“和梨”。请尝尝新鲜水灵的和梨吧。

在距离千叶站不远的亥鼻公园中有100多株染井吉野樱花,是声名远播的赏樱胜地。每年的3月下旬~4月上旬迎来盛花期。从JR千叶站出发步行12分钟即可到达。

Dining 101

## 和食·乡土料理 千寿惠

和食·乡土料理 千寿惠



罕见的可以品尝到千叶的乡土料理的店铺。改良了传统食物和乡土食物的风味和丰富性,同时坚持优良的食材和味道,是千叶的小众好店。

可以品尝到坚持当地风味的慢食的店铺。菜肴都是使用每天的新鲜食材精心烹饪而成的佳品。可以搭配种类丰富的酒一起享用。

当然还有种类丰富的千叶日本酒。来品尝一下追求千叶风味的料理如何?

千叶县千叶市中央区荣町16-2 1F/2F

HP <https://www.chizue.com/>

☎ +81-43-225-6688 📍 JR千叶站(步行5分钟)

🕒 17:00~23:00 定期休息日 周日、节假日

📶 有 可以



可以尽情享受千叶的乡土料理的热门套餐

经典热门!千叶之味套餐 4,000日元(不含税)



想在千寿惠吃! / 向您介绍千叶县的乡土料理



## A 不转的回转寿司 一十

廻らない回転寿司 いちじゅう

蕴含了店主“让任何人都能以适当的价格吃到正宗又新鲜的寿司”的心意。不但能满足素食者、清真等饮食需求,还引进了支持多语言的点餐设备等,热烈欢迎海外顾客!

千叶县千叶市花见川区幕张本乡6-27-13

HP <https://sushi-ichizyu.com/> ☎ +81-43-305-5867

📍 JR幕张本乡站、京成幕张本乡站(均是步行1分钟)

🕒 11:00~22:00(最终点单21:00)

定期休息日 无 ※仅12/31 📶 有 可以



可以像回转寿司一样挑选自己喜欢的食材

- 1. 生海胆盐渍鲑鱼子 300日元(不含税) / 2. 天然金枪鱼尾排 380日元(不含税) / 3. 极光三文鱼(Aurora salmon) 120日元(不含税) / 4. 天然煮本地文蛤 300日元(不含税) / 5. 炖煮日本对虾 300日元(不含税) / 6. 芽葱 100日元(不含税) / 7. 天然金枪鱼赤身 100日元(不含税) / 8. 红雪蟹小菜 600日元(不含税)

## B 酒场 船桥(Funabashi)屋

酒場 フナバシ屋

可以品尝使用千叶县产的食材制作的各种菜肴的店铺。其中使用船桥市的小松菜制成的“小松菜高球鸡尾酒”只有在这里才能品尝到!除此之外,还有经典的居酒屋菜单,可以享受日本大众酒馆的氛围。

千叶县船桥市西船4-23-10

📍 @funabashiya.jp ☎ +81-47-437-0007

📍 JR西船桥站、东京Metro西船桥站、东叶高速线西船桥站(均为步行1分钟)

🕒 【周一~周五、节假日、节假日前日】16:00~次日0:00  
【周六、周日】12:00~次日0:00

定期休息日 无 📶 无 不可(PayPay可用)



使用西船桥的小松菜!

小松菜炒粗面 693日元(含税) 小松菜高球鸡尾酒 484日元(含税)



1. Nameru拍松鱼脍 880日元(不含税)



2. 山家烧 750日元(不含税)



3. 芝麻腌渍沙丁鱼 540日元(不含税)



4. 煮花生 680日元(不含税)

### 1 Nameru拍松鱼脍

将刚捕获的竹荚鱼和味噌、香辛料一起用菜刀拍碎做成的渔夫料理,因其美味到让人连盘子都想舔从而得名“なめろう(舔)”。

### 2 山家烧

将Nameru拍松鱼脍放入鲍鱼的贝壳中烤制而成的一道菜。味噌和香辛料的香气用以提味,也非常适合当配菜和下酒菜。

### 3 芝麻腌渍沙丁鱼

用盐腌渍沙丁鱼,然后再加芝麻、生姜、柚子、红辣椒和醋腌渍而成。据说是为了长期保存在九十九里近海中大量捕捞到的沙丁鱼而发明的。

### 4 煮花生

只有在花生的一大产地千叶县才能品尝到,新鲜采摘的时鲜花生煮制而成,是一道简约的佳品。柔软又热气腾腾,可以感受花生本身的甘甜。



想了解更多有关千叶县乡土料理的信息请参阅此处

《千叶的乡土料理》宣传册

<https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/kyodoryori/documents/chibanokyodoryorieng.pdf>

Dining 101

### D 东京湾喜来登大酒店 铁板烧餐厅“舞滨Teppanyaki+”

シエラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル 鉄板焼レストラン“舞浜Teppanyaki+”  
可以一边欣赏花园美景一边享用刺激感官的极致千叶产食材的铁板烧。位于坐落在舞滨的度假酒店“东京湾喜来登大酒店”内。开放式厨房的铁板上传来烤制食材的声音和香味，充满了现场感。是一家让人享受一段奢华时光的宝藏餐厅。

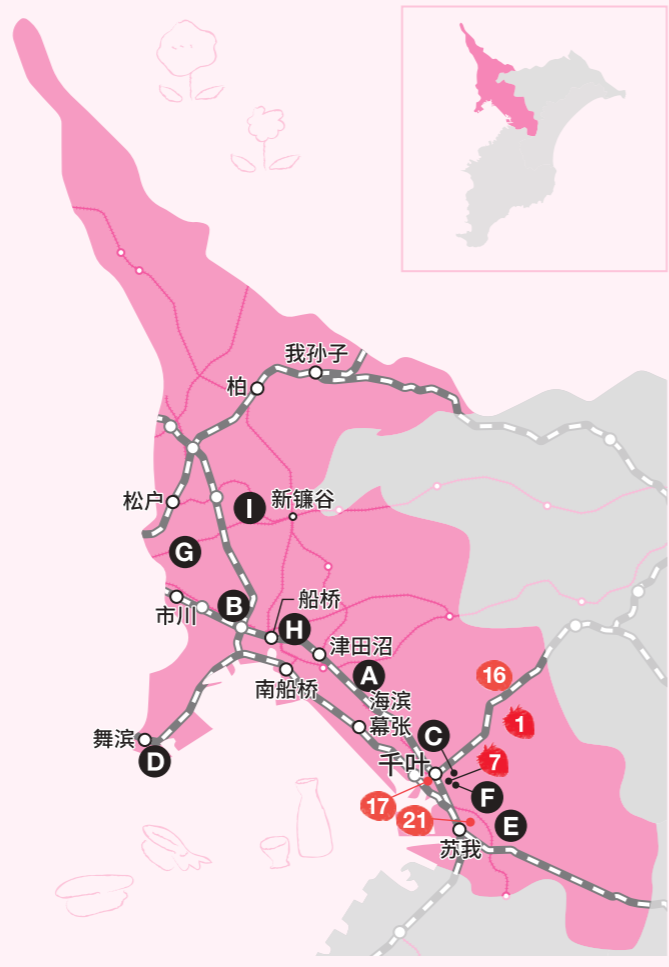
千叶县浦安市舞滨1-9  
HP <https://www.marriott.co.jp/TYOSI> ☎ +81-47-355-5555  
🚗 迪士尼度假区线海滨站(Bayside Station) (步行1分钟)  
🕒 【晚餐】17:30~23:00(最终点单22:00)  
📅 定期休息日 无 📶 有 🏠 可以



### E 日本料理 和叶

日本料理 和か葉  
可以在千叶市品尝到正宗怀石料理的店铺。除了千叶当地的食材之外，还使用四季时鲜食材。全部都是独立包间，因此请一边欣赏日本庭园一边悠闲惬意而奢侈地品尝日式盛宴吧。

千叶县千叶市若叶区大宫町2192-1 HP <https://n-wakaba.jp/>  
☎ +81-43-209-5570 🚗 JR镰取站 (步行10分钟)  
🕒 11:00~20:00(可能变动) 定期休息日 目前无(可能变动)  
📶 有 🏠 可以 ※晚餐仅接待预约客人。席数有限，午餐也建议预约。



### F 亥鼻 (Inohana) 亭

亥鼻 いのな亭  
这是位于距离千叶站相当近的亥鼻公园内的茶室。置身于充满风情的日本庭院中眺望着古城，宛如穿越回从前的日本。可以在不经意间感受到千叶的气息，例如团子搭配煮花生，豆沙水果凉粉中用到使用房总石花菜制作的寒天等等。

千叶县千叶市中央区亥鼻1-6 HP <https://inohanatei.jp/>  
☎ +81-43-224-7428 🚗 JR千叶站 (步行12分钟)  
🕒 11:00~16:30 ※冬季截止到16:00 定期休息日 年末年初  
📶 无 🏠 不可



## 千叶县的和梨产量日本第一 来吃新鲜水灵的和梨吧!

千叶县的和梨产量日本第一，和梨是千叶县的代表性水果！大家吃过和梨吗？和梨有着与西洋梨截然不同的美味。外形呈圆球形，酸甜爽脆的口感令人着迷！水灵灵果汁丰沛，却又清新爽口。千叶县三面环海，气候相对温暖，所以在盛夏刚好能吃到时鲜的梨！如果您在夏天来日本，推荐您尝一尝千叶的梨！

### 可以原汁原味地品尝到和梨的美味的伴手礼和甜品

### G 道之驿 市川

道の駅 いちかわ  
千叶县市川市国分6-10-1  
HP <https://www.michinoeki-ichikawa.jp/>  
☎ +81-47-382-5211  
🚗 北总线 北国分站 (步行5分钟)  
京成地铁 市川真间站、JR市川站 (均为驾车10分钟)  
🕒 9:00~21:00(各店铺的营业时间请咨询。)  
定期休息日 无 📶 有 🏠 可以



### Shopping

### H Patisserie Rico

千叶县船桥市本町6-12-9 1楼  
HP <http://www.patisserie-rico.com/>  
☎ +81-47-407-0502  
🚗 JR船桥站 (步行10分钟)  
🕒 10:00~19:30  
定期休息日 周四(有时不定期休息)  
📶 无 🏠 可以

## 来品尝新鲜采摘的和梨吧!

### Experience

### I 初清园

初清園  
8-10月左右  
采摘梨子活动成人每人1,000日元即可参加，无时间限制，可以任意享用。只有在采摘梨子活动中才能品尝到刚从树上摘下来的美味，请务必体验一番！另外，同时期在初清园还可以采葡萄。还提供中文版和英文版主页，确认一下吧。  
千叶县松户市串崎新田215 HP <https://nasigari.com/price-hours/>  
☎ +81-47-386-7012 🚗 新京成电铁 栎山站、北总线 大町站 (均为步行10分钟)  
🕒 9:00~17:00 实施时间 8月上旬~10月上旬 📶 仅直销店附近有 🏠 可以  
¥ 采摘梨子费用：成人(小学生及以上) 1,000日元/儿童(学龄前儿童) 600日元/2岁及以下免费 ※采摘葡萄需另行收费。  
※水果采摘活动可能因每年的收获时节而存在若干偏差。另外，可能采摘完之后即终止活动，因此请在出行前先确认各设施的官方网站或社交媒体账号。