



めぐみ ごはん

標高1500m級の山々に囲まれた大野市。

昼夜の寒暖差が大きく、山々に降り注いだ豊富な雨や雪は、川や田畑を流れ、農作物を育み、湧水として人々の生活を潤します。

そんな大野の6つの宿では、地元の調味料や旬の食材にこだわった朝食「めぐみごはん」を提供しています。宿泊しなくても利用できるのも、日帰り旅行やご褒美ご飯にもおすすめです。大野のめぐみを感じ、ちょっと贅沢で充実した1日の始まりを。

Vol.02

Take Free

名水のまちの
ちよつと贅沢な朝ごはん
食べに行きませんか

Enjoy!
Breakfast

福井県大野市



ご予約締切時間

ふじや旅館	… 前日12時まで / 0779-66-2259
Name came Ono	… 前日17時まで / 090-5220-5800
扇屋旅館	… 前日12時まで / 0779-65-5858
俵屋旅館	… 前日17時まで / 0779-66-3807
農家民宿このは	… 前日17時まで / 0779-67-1217
阿さひ旅館	… 前日17時まで / 0779-66-2075

ご注意

- いずれも事前のご予約が必要です。
- メニューは季節によって変動いたします。
- ご予約締切時間以降のキャンセルについては、後日指定の方法で全額をお支払いいただけます。
- 宿泊状況によりご希望の日程で対応できない場合があります。ご了承ください。

めぐみごはん

についての情報やお問い合わせは、
下記サイトをご覧ください。



えちぜんおおの 観光ガイド



<https://www.ono-kankou.jp>

ふじや旅館

大野市明倫町6-18 有
☎(0779)66-2259



料金 1,100円(税込) 時間 7:00 - 要相談

MAP



水の美味しい越前大野の米や野菜をふんだんに取り入れた、全て手作りの料理です。旬の食材を使っているので、四季を感じながら味わっていただけます。炊きたてコシヒカリのご飯はおかわり自由。入浴も可能です。



【女将】 齋藤貴子さん

扇屋旅館

大野市泉町6-10 有
☎(0779)65-5858



料金 1,100円(税込) 時間 7:00 - 9:30

MAP



大野の名水や地元の食材を生かした朝食は、素朴ながらも、四季折々の旬の味をお楽しみいただけるよう、心を込めてご用意しております。お食事の前後に、8時半までは大浴場のご利用も可能です。



【女将】 山村麻里枝さん

農家民宿このは

大野市南六呂師169-52 有
☎(0779)67-1217



料金 1,500円(税込) 時間 7:00 - 9:00

MAP



私たち夫婦が丹精込めて育てた有機肥料・無農薬の野菜、自家製のキノコ類やとれたての旬の山菜などを使い、一品一品丁寧に作っています。六呂師高原の大自然の中で、ゆっくりとした朝をお過ごし下さい。



【店主】 矢尾政士さん

Name came Ono

カフェ & ゲストハウス ナマケモノ

大野市篠座町7-2 有
☎090-5220-5800



料金 1,100円(税込) 時間 7:00-8:30 (最終入店)

MAP



米粉のバゲットのイタリアンホットサンドをどうぞ。中身は、2週間熟成したのちスモークをかけた自家製のハムやパンチエッタ。外はカリッ!中はモチッとした食感。古民家のスローフードカフェで1日のスタートを!



【店主】 二見浦右衛門さん

俵屋旅館

大野市日吉町1-1 有
☎(0779)66-3807



料金 1,500円(税込) 時間 7:00 - 10:00

MAP



大野の老舗旅館俵屋では、板前が心を込めて、大野の豊かな食材を懐石風にお出します。名物は丁寧に作った出汁で作る熱々のだし巻き玉子です。越前大野城を形どったお重でお楽しみください。



【女将】 筒井真由美さん

阿さひ旅館

大野市錦町5-12 有
☎(0779)66-2075



料金 1,430円(税込) 時間 7:00 - 9:00

MAP



地元の農家さんや朝市から直接仕入れている旬のお野菜と大野産のお米を使用し、季節に合わせたお料理を毎朝手作りしています。当館自慢の日本庭園を眺めながらごゆっくりとお召し上がり下さい。



【女将】 酒井洋子さん