



TAKE FREE

2024.11/1-12/20

ポップアップレストラン
“お魚のべおカフェ”
期間限定オープン



Miyazaki

NOBEOKA × FISH CAFE



NOBEOKA MIYAZAKI

九州・宮崎県の北部に位置する延岡市。

その海岸は日向灘に面しており、豊かな栄養を運んでくる黒潮とリアス式海岸の恵みにより全国有数の水揚げ量を誇る漁場となっています。

お魚のべおカフェは、延岡の海の幸だけを扱う食堂。

延岡からやってきた魚を、骨もアラも全部まるごと美味しく調理します。



宮崎県延岡市について

延岡市は九州・宮崎県の北部の中心都市で、多彩な産業を有するとともに、歴史的には内藤家七万石の城下町として栄えてきた、産業と自然や歴史・文化が調和したまちです。海・山・川の自然に囲まれており、市街地から約30分車を走らせれば、そこは自然の宝庫。環境省の「快水浴場100選」の中でも九州で唯一の「特選」に選ばれた下阿蘇ビーチや、ロッククライミングのメッカ・比叡山、奇跡の清流・小川などの豊かな自然をおもいきり楽しむことができます。延岡市の海岸は日向灘に面しており、豊かな栄養を運んでくる黒潮とリアス式海岸の恵みにより全国有数の水揚げ量を誇る漁場となっています。



メヒカリ

Mehikari

“メヒカリのフライ”

脂がのって柔らかい白身の小魚フライ。
フライドポテト気分で召し上がれ。



のべおかの魚【メヒカリ / 天然】
日向灘の水深 300m 前後で水揚げされる小さな深海魚。
目が大きくて青く光るので“メヒカリ”といいます。



延岡の魚まるごと ブイヤベース Bouillabaisse

のべおカフェで仕入れた魚の骨やアラ、皮までもグツグツ煮込み、美味しいスープに仕上げました。仕入れ状況により、スープの味が毎日変化するのもお楽しみ。アカスエビが入荷した時はコクのある海老出汁も加わります。

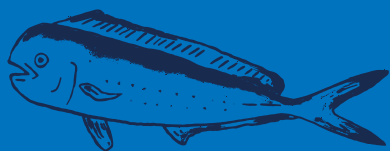




シイラ Mahi-mahi

“ビッグフィッシュバーガー”

クセのない淡白な身質の魚、
シイラをフライにして
自家製タルタルソース、
たっぷりのレタスと一緒に
バンズにはさみました。



SHIRA/ Mahi Mahi

のべおかの魚【シイラ / 天然】

シイラ??食べられるの?と思う方もいるかもしれませんが、
実はハワイでは「マヒマヒ」と呼ばれる高級魚。延岡は
全国トップレベルの水揚げ量を誇ります。

のべおかの魚 HP→

延岡で獲れる魚を紹介したプロモーション
動画等を公開しています。

<https://nobeoka-sakana.jp>

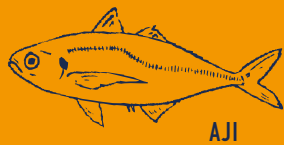




あげみ AGEMI fish cake

“あげみ月見バーガー”

延岡では魚のすり身を揚げたものを“あげみ”と言います。のべおカフェのあげみは、アジのすり身にレンコン、ひじきが加わりボリュームと食感を大事にしました。まさに、延岡のソウルフードをバーガーでどうぞ



AJI

のべおかの魚【アジ / 天然】

地元で水揚げされた魚を一枚一枚手さばきして作る“すりみ”と、それをパンケーキのように揚げる“あげみ”。素朴な味わいが人気です。



サバ Mackerel

“しめ鯖サンド”

サバを一昼夜マリネしてしめ鯖に。延岡のサバは生でも食べられるというのは地元のアルアル話ですが、安心をお届けするためあえて一度冷凍します。キャベツ、キャロットラペと野菜もたっぷり。

のべおかの魚

【サバ / 天然・養殖】

のべおカフェでは天然サバを使用しますが、養殖のブランド鯖も有名です。



SABA





←のべおかの魚 HP
 延岡で獲れる魚を紹介したプロモーション
 動画等を公開しています。
<https://nobeoka-sakana.jp>



ちりめん Dried young sardines

“ちりめんおにぎり”

丁寧に乾燥させたちりめんに、昆布やシャケを合わせた最強のごはんのお供。2つあるおにぎりは、1つめはそのまま、2つめはスープに入れて、リゾット風に召し上がれ。



CHIRIMEN

のべおかの魚【ちりめん / 天然】



しらす Whitebait

“厚切りしらすトースト”

旨味たっぷり、ふわっふわのしらすを、これでもか！というほどトーストに乗せました。隠し味は食べてのお楽しみ。別添えのハチミツをかけるとデザート的な味わいに。



SHIRASUBOSHI

のべおかの魚【しらす干し / 天然】

工場が海の目の前。水揚げから加工まで90秒、という恵まれた環境で作られる日向灘の太陽の恵みをいっぱい受けたしらす干し。



デザート Dessert

“香酢アイスクリーム”

バニラアイスに延岡の柑橘、
香酢(こうず)を合わせました。
カルダモンを思わせるスパイスのような
大人の味わいのアイスクリームです。



【くまの香酢(こうず)】

すだちよりも一回り小さく、強い酸味と爽やかな香りが特徴の香酢(こうず)。宮崎県延岡市熊野江町にしか自生しないといわれる希少な柑橘です。

万葉集に詠まれた日本古来の橘(たちばな)と、紀州みかんをルーツに持つ雑種の柑橘で皮は薄く果汁がぎっしり。青実の時期には強い酸味とさわやかな香りがあり、熟れると甘みが増して味に奥行きが出ます。刺身や揚げ物に、焼酎ソーダ割りに絞っていただくと、味わいを引き立てます。



ドリンク

Drink

延岡のこだわりを厳選した
ドリンクメニュー



のべお茶

宮崎県延岡産茶葉を100%使用した、すっきりとした飲み心地のお茶です。



幻のくまの香酢ソーダ

延岡にしかない、幻の柑橘 香酢(こうず)。エキゾチックな香り、味わいをお楽しみください。



幻のくまの香酢サワー

延岡にある焼酎蔵、佐藤焼酎製造場の麦焼酎「銀の水」をソーダ割で。



へべすクラフトコーラ

宮崎県特産の柑橘、へべすを使ったクラフトコーラ。のべおカフェの自家製レシピです。



ひでじビール

延岡の大自然の中に醸造所を構えるクラフトビールメーカー。

最終ページのメニューからご注文できます！ ⇨

のべおカフェ・セレクト

NOBEOKA's Souvenir

のべおかのお土産

延岡に来たら一度は味わって欲しい名産・お土産を選びました。
のべおカフェ店頭でも購入できます。



1 ちりめんスナックポリポリ (日高水産)

ポリッポリになるまで乾燥させたちりめん。
おやつやおつまみにぴったり。



2 濃厚鯛ほぐれ (日々とデザイン(株))

人口僅か 700 人の島、宮崎県の島野浦島
(しまのうらしま) でひとつひとつ
丁寧に作られる鯛フレーク。ご飯にそのまま、
パスタに合わせても。



3 いりこクッキー (高橋水産)

歯の生えそろわないお子様でも食べやすいよう
固さを考えて作られた素朴なクッキー。



4 破れ饅頭 (虎彦)

薄皮から餡が透けて見えることから破れ饅頭。
ダイナミックなネーミングですが餡は
とても上品な甘さです。

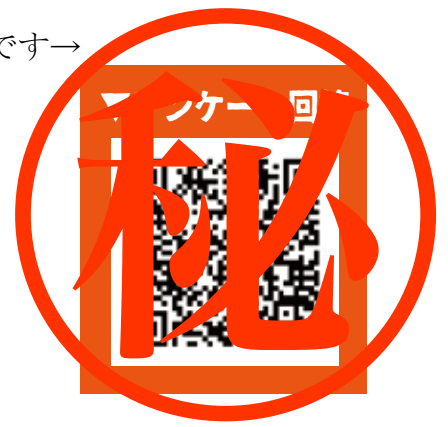


5 一口羊羹 一人ひとり (虎彦)

スタイリッシュなパッケージの羊羹は、
思わずジャケ買い。
小倉、柚子、栗、抹茶があります。

プレゼントキャンペーンは来店者のみ対象です→

アンケートに答えて 延岡の美味しいモノが当たる！ プレゼントキャンペーン



のべおカフェにご来店ありがとうございます。右上のQRコードをスマートフォンで読み取り、アンケートにお答えいただくと合計20名様に延岡のふるさと納税で人気返礼品の海の幸が当たります。是非ご参加ください！

<賞品>

- 活メカンパチと真鯛の新鮮お刺身セット
- ちりめんアヒージョとご飯のお供セット
- 金太郎ぶり
- ちりめん食べ比べセット
- 桜鱈のスモークコンフィ



宮崎県延岡市の「ふるさと納税」

プレゼント当選まで待ちきれないあなたに！
延岡市特産品を返礼品としてお送りします「ふるさと納税」

延岡の魚が美味しいと思ったあなた！延岡にふるさと納税してみませんか？ふるさと納税は、実質2,000円の負担で延岡を応援（寄付）することができる制度です。寄付のお礼として、海の幸をはじめとした延岡の特産品をお送りしています。延岡の魚が美味しいと思ったそのあなた！まずは、ふるさと納税で延岡の海の幸を試してみませんか？



◀ 延岡市公式ふるさと納税ポータルサイト
<https://furusato-nobeoka.jp/>



◀ 延岡市ふるさと納税公式 Instagram

「のべちよる」今ならお得！ 11月11日(月)～12月18日(水) 商品 20%OFF キャンペーン

プレゼント当選まで待ちきれないあなたに！
延岡市特産品お取り寄せ通販「のべちよる」

「のべちよる」は宮崎県延岡市の公式通販サイトです。海のものだけでなく、川のもの、山のもの、自然の宝庫である延岡のあらゆる食材が見つかります。2024年11月11日(月)～12月18日(水)まで、商品20%オフキャンペーンも実施中です。



延岡産品 EC サイト「のべちよる」▲

延岡の新鮮な魚介類から加工品、ジビエ等の特産品が手軽にご購入いただけるショッピングサイトです。
※コンビニ払い、クレジットカード払いに対応
<https://www.nobechoru.jp/>



お魚のべおカフェは、延岡の海の幸だけを扱う食堂。
延岡からやってきた魚を、骨もアラも全部まるごと美味しく調理します。



BIG フィッシュバーガーセット 1,400
BIG FISH BURGER SET MEAL ドリンク付 1,600

クセのない淡白な身質の魚、シラをフライにして自家製タルタルソース、たっぷりのレタスと一緒にバンズにはさみました。

*のべおカフェのメニューはすべてブイヤベース、メヒカリの唐揚げ付きです。
*プラス 200 円でコーヒー (HOT/ICE) またはのべおか茶 (500ml ペットボトル) が付きます。
*その他のドリンクは追加料金でご注文いただけます。
メニュー () 内がプラス料金です。

*ブイヤベース、メヒカリの唐揚げ、ドリンクは追加注文が可能です。
*アイスクリームはご用意が少ないため、ドリンクセットの場合のみご注文が可能です。ご了承ください。

NOBEOKA MIYAZAKI



ダブルあげみ 1,300
月見バーガーセット ドリンク付 1,500
FISH CAKE & EGG BURGER SET MEAL

延岡では魚のすり身を揚げたものを「あげみ」と言います。のべおカフェのあげみは、アジのすり身にレンコン、ひじきが加わりボリュームと食感を大事にしました。まさに、延岡のソウルフードをバーガーでどうぞ



厚切り 1,100
しらすトーストセット ドリンク付 1,300
WHITEBAIT THICK TOAST SET MEAL

旨味たっぷり、ふわふわのしらすを、これでもか! というほどトーストに乗せました。隠し味は食べてのお楽しみ。別添えのはちみつをかけるとデザート的な味わいに。



野菜たっぷり 1,400
しめ鯖サンドセット ドリンク付 1,600
VINEGARED MACKEREL SANDWICH SET MEAL

サバを一昼夜マリネしてしめ鯖に。延岡のサバは生でも食べられるというのは地元のアラ話ですが、安心をお届けするためあえて一度冷凍します。キャベツ、キャロットラペと野菜もたっぷり。



ちりめんおにぎり 2 種セット 1,100
(ごま油/旨塩) ドリンク付 1,300
2 KINDS OF WHITEBAIT ONIGIRI SET MEAL

ちりめん、昆布やジャケを合わせた最強のごはんのお供。ごま油仕立てのおにぎりはそのまま、旨塩仕立てはパルメザンチーズと一緒にスープに入れてリゾット風に召し上がれ。



本日のおすすめ ask.
TODAY'S RECOMMENDATION

本日のおすすめメニューはスタッフまでお尋ねください。

DRINK & DESSERT

() 内はドリンクセットでご注文の価格です

のべおか茶 NOBEOKA TEA	200 (-)
コーヒー (ホット/アイス) COFFEE (HOT / ICE)	200 (-)
幻のくまの香酢ソーダ KUMANO KOUZU SODA	300 (+100)
へべすクラフトコーラ HEBESU CRAFT COLA	400 (+200)
ひでじビール(酒) (日向夏、他) HIDEJI BEER	800 (+600)
幻のくまの香酢サワー(酒) KUMANO KOUZU SOUR	500 (+300)

香酢アイスクリーム 400
KOUZU ICE CREAM

製造量が少ないため料理、ドリンクをご注文の方に限らせていただきます。申し訳ございません。

表示価格は全て税込価格です。写真はイメージです。

