

大門横丁の楽しみ方

中心市街地活性化の起爆剤として2005年10月に誕生した大門横丁では、市民と観光客が自然に無理なく融合できる空間が演出されており、函館テイストがよく反映されている場所です。店舗数は全26店舗で、他の屋台村(帯広、小樽、八戸、宇都宮、青森=以上全国屋台村協議会会員)と比較すると大門横丁は国内で最大規模です！

大門横丁での楽しみ方と魅力をちょっとだけ紹介！

安くて入りやすい

いわゆる観光客価格のお店はありません。お店によってはお通しありません。個人や家族で経営している店主が多いため敷居が低く安心して入れます。初めて大門横丁に来た方でも気軽にくつろげるよう、お店の人がおもてなしの空間を作ってくれます。

はしごできる

軒を連ねた大門横丁では食べ飲み歩きができます。2～3軒はしごすることをおすすめします。

他店からの出前OK

大門横丁内ではどの店からでも他の店から出前を取ることができます。カクテルを飲みながら焼きとりを食べるといっような楽しみ方ができます。

話が弾む

屋台の醍醐味！コの字型のカウンター式の店では店主や他のお客さんとの会話があるため、ひとりでいても楽しく過ごせます。旅行者も多く訪れるので、肩を寄せ合って出身地の話などで思わぬ会話が生まれることも。



大門横丁 函館 ひかりの屋台

〒040-0035 北海道函館市松風町7番5号



大門横丁までの交通アクセス

函館空港から車で約20分
五稜郭公園から車で約10分
JR函館駅から徒歩3分
(棒二森屋テパート筋向かい)



お問い合わせ

株式会社はこだてティーエムオー
〒040-0063 北海道函館市若松町18番1号
☎0138-24-0033 FAX 0138-24-0022



ひかりの屋台 大門横丁

どこか懐かしくて新しい
心躍る町並み



案内所

横丁マップや観光情報リーフレットなどを配布しております。



Barかなざわ

季節のフルーツをふんだんにつけたフレッシュフルーツカクテルがおすすです。素敵な夜をBARかなざわで過ごしませんか。

☎ 090-2873-8054
☎ 18:00~26:00
☎ 火曜日



フレッシュフルーツカクテル

函館海洋炭焼 ことぶき亭

魚介類や肉等を七厘の炭火で焼いて楽しめる店です。炭火焼にあう焼酎・お酒を豊富に取り揃えております。

☎ 0138-27-0600
☎ 18:00~23:00
☎ 日曜日



鮭生ウネスの炭火焼

ロックとホルモン料理の店 ホルモン屋

店内にはロックスターのポスターがずらり！臭みの全くない厳選ホルモンを、ロックと一緒にひとくち口にすればビールとの相性もバッチリ！

☎ 090-8274-9639
☎ 17:00~24:00
☎ 日曜日



各種ホルモン焼き

地鶏の店 けいちゃん

「焼鳥」「からあげ」などの鳥料理を中心に、明るく、楽しく、おいしいをモットーに皆様のご来店をお待ちしております。

☎ 090-2876-0054
☎ 17:30~23:00
☎ 火曜日



焼き鳥各種



おでん 一品料理 かねなか

おでんを中心に近海の刺身をはじめ魚料理各種と「メンチカツ」「ビーフシチュー」「牛舌シチュー」などの洋食屋さんのメニューもございます。

☎ 080-6095-7069
☎ 17:00~24:00
☎ 水曜日



おでん各種

アジアンキッチン チューズ

ミャンマー出身の店主・ジョーが腕ふるう東南アジア各国の料理と創作料理が自慢のお店です。めずらしいビールや焼酎なども各種取り揃えています。

☎ 080-5483-4072
☎ 17:30~25:00
☎ 月曜日(祭日の場合は休日)



ミャンマー風大工じ炒め

飯場 なかのさわ

「飯場(はんば)」とは住み込みで働いていた人達の食堂です。30年間「飯場」を切り替えていた母の手料理をお腹いっぱいお召し上がりください。

☎ 090-6449-1829
☎ 17:00~24:00
☎ 日曜日



おにぎり、お茶漬け

焼きとん&ちよい飲み 箱館バル

「立ち飲み」のお店でSPF豚肉を使用したやわらかくてとてとてジューシーな自慢の焼きとんを、ご賞味あれ！裏メニューもございます。

☎ 0138-23-3203
☎ 17:00~25:00
☎ 無休



ガツン・カシラ串・バラ肉串

手作り料理・函館食の房 あっそ家

新鮮な海の幸を目の前で調理。地元素材の手作り料理や自家製燻製料理で心温まるおもてなし。地酒カップもあります。

☎ 0138-27-7700
☎ 17:00~24:00
☎ 日曜日



各種おぼんざい

家庭料理 てらや

地元の安心で新鮮な食材にこだわりました。煮魚、野菜が美味いし、からだどころにやさしいお店です。

☎ 080-5598-8688
☎ 17:00~23:00
☎ 不定休



田楽セット

焼鳥とか焼酎のBar わびさび

焼鳥王を目指します。「和」を貴しとし一生懸命焼いています。種類が豊富な本格焼酎もご用意してお待ちしております。

☎ 090-5951-5097
☎ 18:00~24:00
☎ 第2・第3日曜日



高炭たち

炬燵 大謀(だいぼう)

南茅部網元直営店です。当店イチ押し夕(ゆう)イカ刺身を食べて、美味さと安さと新鮮な食材、居心地の良さを実感してください。

☎ 0138-22-3313
☎ 17:00~23:00
☎ 無休



夕(ゆう)いか焼

都から夜まで営業の やきとり 光味亭

名物やきとり井の他、各種やきとり串、惣菜を取り揃えております。

☎ 0138-23-2229
☎ 11:00~23:00
☎ 水曜日



やきとり井

韓国料理 金家(きむが)

ここでしか食べられない韓国料理をぜひお召し上がりください！オスメは金家特製ブルコギです。ぜひお越しください！

☎ 090-5224-2169
☎ 17:00~24:00
☎ 不定休



チャッチェ

金家特製ブルコギ

函館塩ラーメン 龍鳳

函館塩ラーメンといえばココ！究極を求め続けて完成した「新・黄金塩ラーメン」。黄金鶏油と卵麺、どんぶりの底が透き通って見えるそのスープが郷愁を感じさせます。

☎ 090-8372-8495
☎ 11:00~24:00
☎ 無休



新黄金塩ラーメン

くらぶはうす

屋台ではめずらしい活タラバのステーキ、ゆでをメインに道産食材で多彩なメニューをご用意しております。

☎ 0138-23-2233
☎ 17:00~23:00
☎ 木曜日



カニ料理

担子寿司 海楽

厳選されたとれたてのネタをより安く、よりおいしくご提供。1貫105円から楽しめます！ランチもオススメ！当日玉商品「大漁」は12貫で2,100円です。仕入れ状況によってネタが変わります。

☎ 0138-27-3777
☎ 11:30~14:00
☎ 17:00~23:00
☎ 月曜日



ランチ生ちらし

大漁

中華居酒屋 函館いか家

元祖イカスミ餃子といえどココ！多彩な餃子、イカ料理メニューでお待ちしております。食いに来いや！！

☎ 090-3897-9031
☎ 17:00~23:00
☎ 無休



イカスミ餃子

カレー焼そば

モンゴリアンバーベキュー ラムジン

厳選された生ラム胃ロースを炭焼で豪快に！自家製のタレとも相性がバッチリ！ラムジンハイ(焼酎)もオススメです！

☎ 090-1647-5921
☎ 17:00~24:00
☎ 水曜日



マキヤンジャ

生ラム胃ロース

活イカ・海鮮丼・お食事処 蟹家(かまい)

水槽内の活イカをその場で食べられます！活イカ、活アワビ、活ウニ、海鮮丼を安価で食べられます！

☎ 0138-22-4002
☎ 18:00~23:00
☎ 火曜日



活イカ刺し

ラーメン たつみ

店主自慢の自家製みそを使った「ホルモン味噌ラーメン」。その他たつみ名物の「とりから」「ジャンボとり」のテイクアウトもできます。

☎ 0138-22-1477
☎ 18:00~24:00
☎ 水曜日



ホルモン味噌ラーメン

たつみ

DINING 浪漫亭

手作り洋風創作料理にあわせてカクテル、ワインのメニューも豊富です。皆様にご喜ばれるお店を目指します。

☎ 090-1526-5744
☎ 18:00~23:00
☎ 火曜日



トラバガ二足焼

デリカレストラン LA BUVETTE

手作りソーセージ、ハム、パテ、フランス田舎料理、骨付きラム、フランスワイン、ドイツビール各種取り揃えております。

☎ 0138-22-0058
☎ 18:00~23:00
☎ 日曜日



ソーセージ盛り合わせ

ひとくち天ふら 柏や

季節の食材を天ふらでご賞味ください。ひとくちサイズなので色々楽しめてリーズナブル。丼物も豊富です。

☎ 0138-23-3900
☎ 18:00~24:00
☎ 木曜日



天ふら盛り合わせ(一人前)

飲み食い処 桜

新鮮な魚介類の素材を厳選し和食の技で「旬の味」を提供いたします。桜の季節のような暖かく柔らかな雰囲気のお店です。

☎ 0138-23-2660
☎ 17:00~23:00
☎ 不定休



お刺身盛り合わせ

居酒屋 北の大地 ヤマタイチ

自然薯、陶板味噌焼、旬刺身、焼魚、湯豆腐等の一品料理・食事を御用意しています。また、地酒、本格焼酎もオススメです！！

☎ 0138-22-5556
☎ 17:00~24:00
☎ 不定休



麦とろ

