

1 京風ラーメン かつら

大月駅前



単品.....550円
おにぎりセット.....750円

短大生お勧め一言 !!

スープは大月産の地味噌と、こうじ味噌を合わせたオリジナルな味。だんごは、これも大月産の小麦粉が使用され、平たい小判型がコニークで食べやすい。たくさんの野菜が入ってポリウムもあるのに、この値段は学生にとってもうれしい。

○定 休日/木曜日
○営業時間/11:30~15:00(平日)
17:00~21:00(平日)
11:30~21:00(土日・祝日)

TEL.0554-22-1080

2 濱野屋

大月駅前



海鮮おつけだんご.....1300円
海鮮おつけだんご御膳...1600円

短大生お勧め一言 !!

店内はなぐとしていて清潔感があります。どこか懐かしい、落ち着いた雰囲気。そこでもてなされる海鮮おつけだんごは、おひくろの味を彷彿とさせる味噌ベースの出汁と、海の幸のコクが絶妙にマッチした絶品料理です。

○定 休日/不定休
○営業時間/7:30~24:00

TEL.0554-22-1372



地元の
大月短大生が
自信をもって
オススメする
店です!

3 かあちゃん

大月市御太刀 1-1-3
(大月駅から徒歩1分)



単品.....700円

短大生お勧め一言 !!

自家製味噌を使ったスープと地元で取れた野菜中心の具材。だんごは地粉を固めにこねることで弾力のある食感に。鉄鍋での提供で、あつあつの状態がうれしい。気さくなご主人の家庭的な居酒屋は心も体も温まります。気軽に足を運んでみてください。

○定 休日/日曜日
○営業時間/17:00~24:00

TEL.0554-22-0296

4 串竹

大月市大月 1-19-4
(大月駅から徒歩5分)



単品.....500円
焼き鳥・ご飯セット.....950円

短大生お勧め一言 !!

醤油ベースのダシの効いた具沢山のスープ。コシのある少し固めのだんご。学生にはうれしいポリウム満点のメニューです。食べたあと、おもわず懐かしいお母さんの味を思い出しました。お腹とともに心も満たしてくれる一杯はいいが!

○定 休日/不定休
○営業時間/12:00~13:30
17:00~22:00

TEL.0554-22-0268

5 御食事 ひろさと

大月市大月町花咲 1660-7
(大月駅から徒歩約13分)



単品.....500円
おにぎり・サラダセット.....700円

短大生お勧め一言 !!

ダシは煮干を使用、野菜と味噌は自家製です。お肉は入っていないけれど、正統派おつけとしてポリウムたっぷり。故郷に帰れなく寂しいときに行くとおひくろの味を楽しめます。落語家の鶴瓶さんもTVでおいしい!と絶賛した味です。

○定 休日/日曜日・祝日
○営業時間/11:00~14:30
17:30~20:00

TEL.0554-22-0859

6 いなだや

大月市大月町真木 2823
(国道20号沿い・大月駅から徒歩8分)



単品.....500円

短大生お勧め一言 !!

当店のおつけだんごは、「昔から家庭で食べられている定番の味」をそのまま再現。おだんごは柔らかく忘れられない食感。とにかく美味しい! ツーリングやドライブの途中で立ち寄るには最適!是非一度、御賞味あれ~!

○定 休日/月曜日
○営業時間/11:30~14:00
17:00~22:00

TEL.0554-22-0187

7 大黒屋

大月市猿橋町猿橋 55
(名勝猿橋のすぐそば)



単品(写真).....500円
ワインビーフ入り.....1100円

短大生お勧め一言 !!

蕎麦粉が主材料のだんごは柔らかな食感。だんごと蕎麦つゆの風味を活かすため具材は入っていません。そこにお蕎麦屋さんならではのこだわりを感じます。店内には別メニューとしてB-1グランプリで提供した「ビーフ入りおつけだんご」もあります!

○定 休日/不定休
○営業時間/10:00~17:00

TEL.0554-22-1626

8 薬草膳処 じゅん庵

大月市初狩町初狩下 2302



要予約
1000円・3000円・5000円の
各コースの一品として提供

短大生お勧め一言 !!

特製のだんごは季節毎の薬草が練り込まれ、食した人の心身を癒します。ぞれていて薬草独特の苦味もなく、食べやすい味付けです。自然に囲まれた古民家風の店構えて、囲炉裏を囲みながら食べるおつけだんごは忘れられない味になるでしょう。

○定 休日/年中無休
○営業時間/予約に応じて

TEL.0554-25-2636