

呉おこぜフェア MAP



お顔はちょっとコワモテです。
背びれには毒があるので要注意。
そんな「呉おこぜ」、こうみえても高級魚。
クセのない白身はとっても美味しいのです。

オニオコゼは
広島湾
七大海の幸
のひとつです。

2026

呉おこぜフェア

呉おこぜが食べられる **8** 店舗を紹介!

2026.5.23 SAT ▶ 6.13 SAT



見た目によらず、
ぶちうまいー!



呉おこぜフェア

2026.5.23土 ▶ 6.13土

住所 電話番号 営業時間 (LO:ラストオーダー) 休日
 席数 P 駐車場 個室 喫煙 宴会 HP ホームページ



割烹
 MAP1 **A**
 アクセス
 JR呉駅から徒歩10分



焼鳥
 MAP1 **B**
 アクセス
 JR呉駅から徒歩7分
 「中通1丁目」バス停から徒歩1分



和食
 MAP1 **E**
 アクセス
 JR呉駅から徒歩15分
 「四ツ道路」バス停から徒歩2分



焼鳥
 MAP1 **F**
 アクセス
 JR呉駅から徒歩15分
 広電バス「本通3丁目」バス停から徒歩2分

周
 おこぜ以外にも、フグ・ウナギ・ハモ 瀬戸内の小魚など季節の料理も提供します。

焼鳥 一とり
 鳥料理をはじめ店内の生けすからオコゼ、カワハギ、アジ、サザエなどおすすめです。オコゼ、カワハギなど予約していただくと、ご来店のお時間に合わせて最高の料理を提供します。

海軍さんの料亭 五月荘
 明治34年創業の旧海軍御用達だった料亭。現在は「旬の料理とおもてなしの心」を大切に、月替わりの会席コースを提供しています。呉おこぜコースもあります。(要予約)

第一 三とり
 瀬戸内海の新鮮な活きおこぜや赤ウニ (7月～) など、季節の旨いものをご用意して、お待ちしております。

住 呉市中通3-2-4 ☎ 0823-24-9091
 営 11:30~14:00、17:00~22:00 休 不定休
 席 24席 P なし 個 あり 喫煙 宴 可
 HP なし

住 呉市中通1-5-15 ☎ 0823-26-6300
 営 16:00~23:00 休 不定休
 席 60席 P 1台 個 なし 喫煙 宴 可
 HP なし

住 呉市本通2-4-10 ☎ 0823-21-5121
 営 11:30~14:30 (LO14:00)、17:00~21:30 (LO21:00)
 休 火曜 席 100席 P なし 個 あり 喫煙 宴 可
 HP <http://www.satsuki-so.com/>

住 呉市本通3-2-4 ☎ 0823-24-0816
 営 12:00~22:00 (LO21:30)、月曜17:00~22:00 (LO21:30)
 休 火曜 席 120席 P なし 個 なし 喫煙 宴 可
 HP なし

呉おこぜ MENU

- ◎呉おこぜの薄造り 3,000円~
- ◎呉おこぜの唐揚げ 3,000円~ (要予約)

呉おこぜ MENU

- ◎呉おこぜの薄造り 2,500円~
- (アラのみそ汁サービス) 2,500円~
- ◎呉おこぜの唐揚げ 2,500円~

呉おこぜ MENU

- ◎呉おこぜの刺身 2,500円~
- ◎呉おこぜの唐揚げ 2,500円~ (要予約)

呉おこぜ MENU

- 呉おこぜの刺身 3,200円~
- ◎呉おこぜの唐揚げ 3,200円~
- ◎呉おこぜのみそ汁 3,200円~



和洋食
 MAP3 **C**
 アクセス
 JR新広駅から徒歩10分



和食
 MAP2 **D**
 アクセス
 JR呉駅から専用シャトルバスで約10分 (詳しくはHPへ)



和食
 MAP3 **G**
 アクセス
 JR広駅から徒歩9分



洋食 イタリアン
 MAP1 **H**
 アクセス
 JR呉駅から徒歩15分
 広電バス「本通4or5丁目」バス停から徒歩3分

ORANGE K's
 店内にいけすあります。蒲刈直送の魚を注文をうけてから調理します。

クレイトンベイホテル 日本料理 呉瀧
 特製の青じそオイルにからませ、旬の野菜と一緒に蒸して仕上げます。さっぱりとした風味が初夏にぴったりの一品です。

小料理 たかはし
 生けすに泳ぐメバル、タイ、カワハギ…。地元の漁師から直接仕入れるだけでなく、漁師である店主が自ら漁に出て調達するほど、素材へのこだわりは強い。

ソルジェンテ ディビータ ~有楽~
 素材にこだわった洋食、イタリアンコースのお店です。

住 呉市広本町1-9-16 ☎ 0823-73-9539
 営 11:30~14:30 (LO14:00)、17:30~22:00 (LO21:00)
 休 月曜(日曜・祝日は夜のみ営業) 席 33席 P 8台
 禁煙 個 なし 宴 可 HP なし

住 呉市築地町3-3 クレイトンベイホテル内 ☎ 0823-26-0005
 営 11:30~14:30 (LO14:00)、17:30~21:00 (LO20:30)
 休 なし 席 40席 P 120台 喫煙 宴 可
 HP <http://www.clayton-bay.jp/>

住 呉市広本町1-1-13 ☎ 0823-75-1333
 営 17:00~22:30 (LO22:00) 休 日曜・祝日
 席 40席 P 提携Pあり 個 あり 喫煙 宴 可
 HP なし

住 呉市本通5-1-27 ☎ 0823-23-0185
 営 8:00~10:00 (LO9:30)、11:30~14:30 (LO13:30)、17:00~21:00 (LO20:00)
 休 日曜・祝日・不定休 席 10席 P 提携Pあり 個 あり
 禁煙 宴 不可 HP Instagram : @sorgente_yuraku

呉おこぜ MENU

- ◎おこぜの薄造り 2,500円~
- ◎おこぜのアクアパッツァ 2,500円~
- ◎おこぜの酒蒸し・唐揚げ 2,500円~

呉おこぜ MENU

- 呉おこぜ青じそオイル蒸し (要予約) 2,750円~

呉おこぜ MENU

- ◎呉おこぜのお造り 1,500円~
- ◎呉おこぜの唐揚げ 1,500円~
- ◎呉おこぜの酒蒸し 1,500円~ (要予約)

呉おこぜ MENU

- 呉おこぜのアクアパッツァ 2,500円~
- 呉おこぜのカルパッチョ 2,500円~
- 呉おこぜのフリット 2,500円~
- イタリアンコース (要予約) 6,800円~