

Start your next journey here.





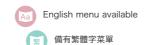




https://nexttrip.info for nexttrip.en | nexttrip.tw







Aa English-speaking staff

Night-time Food & Drinks Guide

Around Okayama Station



Enjoy teppanyaki cuisine using high grade Japanese beef and specialty pork from Okayama in a relaxed atmosphere

In this stylish space, you can enjoy authentic and affordable teppanyaki (griddled foods) including Chiva Beef (a high grade Japanese beef from Okayama), and Okayama-brand "Peach Pork." One popular dish is the takoyaki (balls of batter with octopus), which have been made in the same way since the founding of the restaurant and are available in a wide range of flavors. All dishes are freshly prepared after you've ordered, and we recommend the counter seating where you can enjoy watching the chefs' fantastic work on the teppan (metal griddle). Let yourself be mesmerized as you enjoy a glass of fine wine that has been carefully selected by the sommelier.

可以在時尚的空間中,以經濟實惠的的價格享用岡山的高級和牛「千屋牛」和岡山極負盛名的豬肉「蜜桃豬」等鐵板燒。自創業當時販 賣至今的創意章魚燒亦擁有高人氣。 衍生出各種富有變化的章魚燒口味。菜單上的所有餐點皆是現點現做,推薦坐在鐵板前的吧臺,才 能一邊輕啜侍酒師為您嚴選的葡萄酒,一邊近距離欣賞大廚的華麗鐵板秀,沉醉在職人的精湛技藝之中。

スタイリッシュな空間で岡山の高級和牛「千屋牛」や、岡山のプランド豚「ピーチポーク」などの本格的な鉄板焼きを手頃な価格で堪能できる。 創業当時から変わらない創作たこやきも人気の一品で、変わり種も豊富にそろう。メニューはどれもオーダーしてから焼きはじめるので、華麗な 鉄板さばきを間近で愉しめるカウンター席がおすすめだ。ソムリエが厳選したワイン片手にその職人技に酔いしれて。

TEPPANYAKI CUISINE







BAR Aa Aa Setouchi Bar +plus 👢

Featuring Setouchi delights A trendy bar with tasty Okayama cuisine

This popular bar offers a variety of culinary creations made with classic Japanese elements such as miso and soy sauce, and carefully selected local ingredients, including brand Japanese beef, and seafood caught from the Seto Inland Sea. They offer around 50 à la carte dishes, including a popular menu that uses mature A5-rank Chiya Beef, and homemade smoked fish. They also have plenty of alcohol, including craft beers, local sake,

and wines from Okayama, so you can enjoy the deliciousness of Okayama with drinks.

瀬戶內Bar+plus嚴選高級品牌和牛、瀨戶內海漁獲等當地特產,搭配醬油及味噌等和風醬料調味,構思創作多種人氣 . 創意料理。菜單上多達50多種菜色,其中以使用千屋牛A5等級的高級熟成肉餐點及店家特製的煙燻最受歡迎。店內備 有多種精釀啤酒、當地銘酒及岡山特產葡萄酒,推薦與餐點一同享用,美味更甚。

ブランド和牛、瀬戸内海でとれた魚介など地元産の厳選食材を使い、醤油や味噌など和の要素をプラスした創作料理を多 数そろえる人気のバル。約50種類あるアラカルトは「千屋牛」のA5ランクの熟成肉を使ったメニューや自家製の燻製など が人気。クラフトビールや地酒、岡山生まれのワインなどアルコールも充実しているので、お酒と一緒に岡山の「おいしい」



Kissa Honmachi (Cafe Honmachi)



This hidden cafe is located on the street of restaurants and eateries in front of JR Okayama Station. In this peaceful space, you can enjoy the store's own unique parfaits and original blended coffee. In addition to adorable "latte art" images based on your choice if you show them a drawing of what you want. The café offers light meals such as sandwiches so you can use it as a lunch spot; it is also open until late at night, making it the perfect place for a pick-me-up after enjoying a drink in a bar.

這是一家坐落於JR岡山站前餐廳街上的隱密咖啡廳。走進氣氛沉著寧靜的店裡。有特製的冰淇淋百匯、店家精 選搭配的調豆咖啡等餐飲供您享用。令人喜愛的拉花藝術除了與季節相呼應的圖案之外,店家也會盡可能幫客 人書想要的圖案。店內另備有三明治等輕食,在午餐時段光臨也是個好選擇。一直營業至深夜,因此也很適合 在酒酣耳熱過後,來到店裡小坐一會兒醒酒。

JR岡山駅前の飲食店街に佇む隠れ家カフェ。落ち着きのある店内で、特製のパフェやオリジナルブレンドコーヒー などを味わえる。キュートなラテアートは季節感のあるイラストのほかに、希望の絵柄を見せると可能な限りラテ アートにしてくれる。サンドウィッチなどの軽食もあるのでランチで訪れるもよし、深夜まで開いているのでお酒を 楽しんだ後の酔い覚ましにもぴったりな一軒。



RAMEN Aa

fill with a free second serving of noodles.

來到岡山,您可嚐一嚐蘊含小豆島味覺的拉麵。HISHIO引以為傲的湯頭,乃是以豬骨及雞大骨為基底,加入於瀨戶內海捕獲的日本鯷 湯頭的精華更容易入味,濃醇甘甜的醬油滋味讓您滿口生香。另可免費加麵直到您「滿意為止」。

油や、瀬戸内海で獲れたカタクチイワシの煮干しを使った独自の魚介だしを加えたスープが自慢。オリジナルのもちもちした中細麺がよく 絡み、醤油の甘みやコクが口全体に広がる。替玉は「心ゆくまで」無料で注文できる。



Ensoleille



Italian cuisine popular among wome

This casual Italian restaurant is located in a renovated former factory building now a stylish space with a white décor. Ensoleille's vaunted fresh pasta has been created by a well-established noodlemaker on Awaji Island through trial and error, and carries both the taste of umami and the original flavor of the wheat: enjoy the slightly firm, bouncy texture. There is a rich variety of pastas, with over 20 types at any point in time! Fill yourself at dinner with meat dishes from the à la carte menu, or gorgeouslooking courses. There is a diverse range of cocktails and drinks, all of which are highly photogenic; be intoxicated by this menu, a veritable work of art.

Ensoleille是改裝了工廠廠房的義大利料理餐廳,時 尚的空間以白色為整體裝潢基調,簡約隨性。餐廳 和淡路島的製麵老店合作開發義大利麵生麵,不斷 嘗試、從錯誤中改良製作出的生麵條。可以品嚐到 屬於小麥原本的風味和美味,更可以享受到麵條充 滿彈性的口感和嚼勁,而且種類非常豐富,常態供 單點肉類料理,或是擺盤華麗高雅的套餐,飲料種 類也琳瑯滿目, 雞尾酒像是藝術品般的配色鮮彩奪 目. 絕對能拍出漂亮的照片, 令人不禁沉醉其中。

元工場の建物を白が基調のおしゃれな空間にリノベー トしたカジュアルイタリアン。淡路島の製麺の老舗と試 行錯誤して作った自慢の生パスタは、小麦本来の風味 と旨みがあり、コシともちもち感が愉しめる。その種類 も豊富で常時20種類以上! ディナーでは肉料理など のアラカルトや、見た目も華やかなコース料理を堪能 できる。写真映え間違いなしのカクテルやドリンクも多 彩、芸術作品のようなメニューに酔いしれて。



BAR

Slow Bar OVAL Nishigawa

slow Bar OVAL にしがわ

A charming bar welcoming you with gorgeous cocktails and delicious cuisine

Two veteran bartenders who built up their careers in hotels welcome you to this hideaway bar. You can enjoy a variety of stunning cocktails in this chic, elegant space, from drinks poured into glowing glasses to drinks with magnificent decorations. In addition to the bar's original matcha- or sake-based cocktails with a Japanese feel, there is also a large selection of whiskey, brandy, and wine available. Another one of this bar's charms is the plentiful food that pairs well with alcohol.

在這家隱密的小酒吧裡,2位曾在飯店累積多年經驗的調酒師正等著客人大駕光臨。用會發光的玻璃杯 盛裝的酒品,或是在色彩裝飾極為講究的各式雞尾酒,在時髦高雅的空間中,為您送上的是一杯杯能繽 紛點綴感官的特調酒飲。除了以抹茶或日本酒為基底的原創和風特調雞尾酒外,威士忌、白蘭地、葡葡 酒等酒品應有盡有。店內備有許多適合搭配酒精飲料的美味料理,是本店的一大魅力。



ホテルでキャリアを積んだ2人のベテランバーテンダーが迎えてくれる隠れ家バー。シックで上質な空間で味わえるのは、光るグラスに注 がれた一杯からデコレーションが見事な一杯まで見目美しいカクテルの数々。抹茶ベースや日本酒ベースなど和を感じさせるオリジナル カクテルをはじめ、ウイスキー、ブランデー、ワインも充実。アルコールに合う料理が多いのも魅力のひとつ。





Shodoshima Ramen HISHIO Okayama Station Shop

小豆島ラーメン HISHIO 岡山駅前店

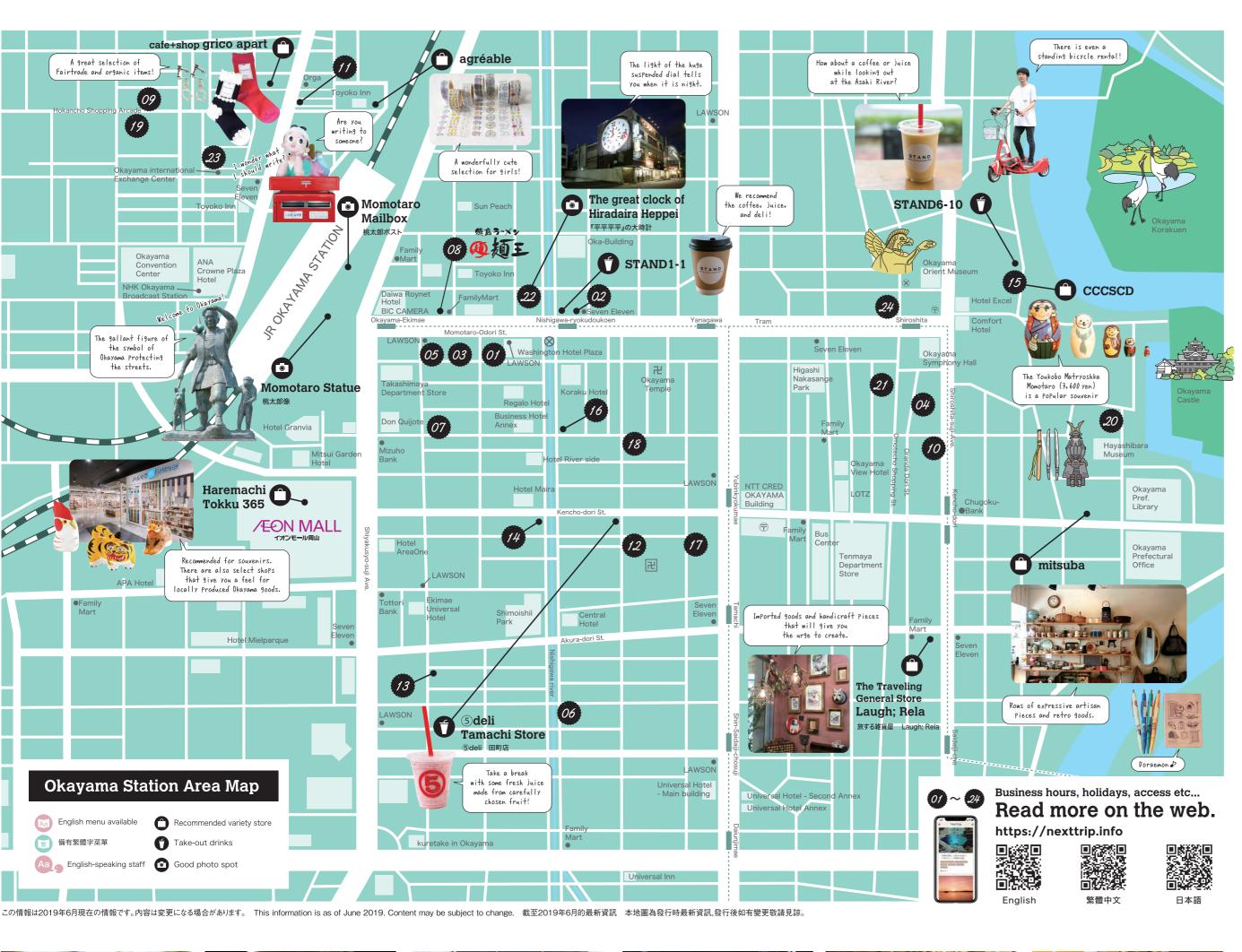
ramen packed full of Setouchi flavors

Savour ramen with the taste of Shodoshima, an island in the Seto Inland Sea, in Okayama. This restaurant boasts a soup made using a tonkotsu (pork belly and bone) and torigara (chicken bone) base with naturally-made Yamaroku soy sauce from Shodoshima and original seafood dashi stock made with dried Japanese anchovies caught in the Seto Inland Sea. Their original soft chuboso (medium-width) noodles are stirred into the soup, and the sweetness and depth of the soy sauce spreads in your mouth. Eat your

魚魚乾熬製而成的海鮮高湯,最後以坐落於瀨戶內海的小豆島上所產的「山六醬油」增添湯頭風味。本店自製的中細麵口感彈牙,吸收

瀬戸内海に浮かぶ小豆島の味覚を使ったラーメンを岡山で味わえる。豚骨と鶏ガラをベースに、小豆島の天然醸造の「ヤマロク醤油」の醤











Men Oh Tokushuma Ramen 徳島ラーメン 麺王



ONSAYA COFFEE Honkan-cho Store ONSAYA COFFEE 奉還町本店



Padang Padang パダンパダン



Robataya Robatan 炉ばた屋 ろばたん



Ryoutei Tamachi Branch Ryoutei 田町店



Kanta no Sushi 貫太のすし



Hawaiianbar MAGIC PAN



CCCSCD



Heiwacho Sakaba Mogura 平和町酒場 もぐら



Yasai Shokudo Koyama 野菜食堂 こやま



Sumibian Hishimekido 炭火庵 犇き堂







華伝座





Menya Gakucho



TAISHU-SAKABA HIRADAIRAHEPPEI 大衆酒場 平平平平



RAMEN FUJIYA 冨士屋



CAFE / BAR Lily's Diary



