

ARITA YAKI GOZEN

有田焼五膳

有田焼五膳が食べられるお店

全4店 1,500円(税込)
※事前のご予約がオススメです。

有田の魅力と四季を感じる料理



MAP 4-D

お食事処 本陣
☎0955-42-6433

女性好みのヘルシー料理で勝負



MAP 2-D

ギャラリー有田
☎0955-42-2952

職人のこだわりと技と愛情たっぷり



MAP 3-D

すし料理専門店 亀井鮨
☎0955-43-2951











洋食コック自慢のポリユーム満点料理



MAP 2-D

レストラン まるいし
☎0955-42-4680

お客様のご協力をお願いします。

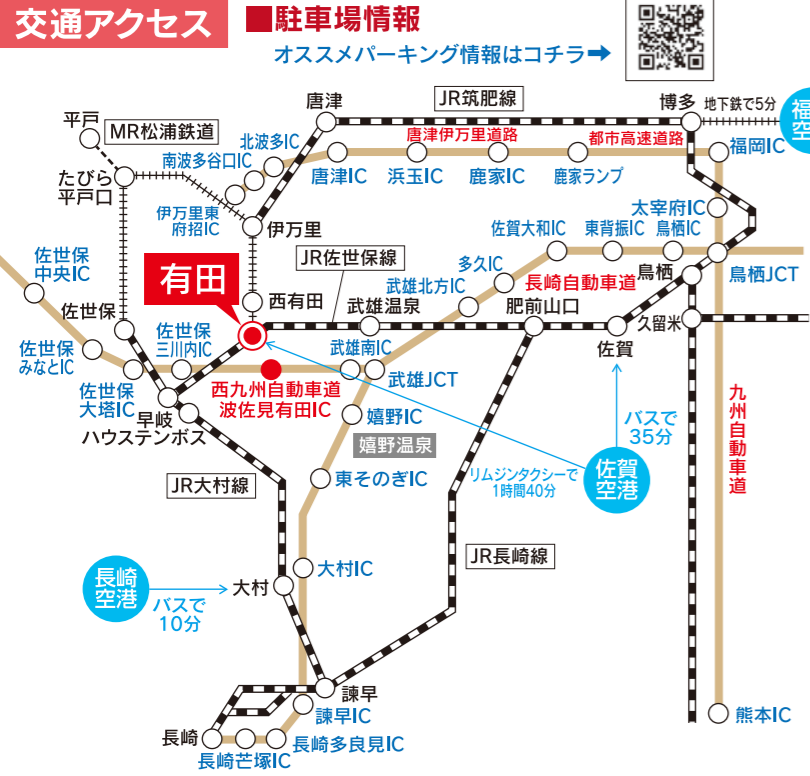











有田町内では、新型コロナウイルスを想定した「新しい生活様式」の中で、各業界団体が定めた「新型コロナウイルス対応ガイドライン」等に沿って、感染防止対策を講じております。発熱や体調不良の方は来町をお控えください。ご来町時はマスクの着用をお願いします。


Go-Toトラベル『地域共通クーポン』をお持ちのお客様
利用できる店舗や施設は、下記のロゴの入ったポスターを掲示しておりますので、是非ご利用ください。



交通アクセス



駐車場情報
オススメパーキング情報はコチラ→



ドライブ・アクセス
※波佐見・有田から町内まで約5分

長崎空港	車で約1時間 長崎自動車道→西九州自動車道	波佐見有田IC
福岡空港	車で約1時間20分 九州自動車道→長崎自動車道→西九州自動車道	有田
佐賀空港	車で約1時間40分 一般道	有田

・太宰府インターより 約80分 ・佐賀大和インターより 約40分
・鳥栖インターより 約60分 ・熊本インターより 約100分

JRアクセス

長崎空港	大村駅	JR快速で約50分 JR特急で約15分	有田駅
福岡空港	博多駅	地下鉄で約5分 JR特急で約1時間30分	有田駅
佐賀空港	佐賀駅	バスで約35分 JR特急で約40分	有田駅

・大村駅から快速で早岐駅まで(所要時間約50分)
・早岐駅から特急で有田駅まで(所要時間約15分)
・博多駅から特急みどり(1時間1本)で有田駅まで(所要時間約1時間20分)
・佐賀駅から特急みどり(1時間1本)で有田駅まで(所要時間約40分)

日本磁器のふるさと肥前 有田町

有田雛の やまものまつり

第17回

おひなさま気分で、こころ踊る♪

場所

有田町内各所

令和3年

2月6日(土)

3月14日(日)





世界最大の磁器製 座りびな七段飾り(アリタセラ)
雛飾り・五月飾りフェア(有田館)
おひなめぐりスタンプラリー
きものでありたさんぽ
NEW オンラインガイドツアー

【お問い合わせ】

有田観光協会 佐賀県西松浦郡有田町幸平1-1-1
tel.0955-43-2121

ありたさんぽ 検索

Facebook Instagram



世界最大の磁器製 座りびな七段飾り

有田伝統の技を結集し、有田の老舗窯元・しん窯によって3年がかりで作られました。人形の衣装や道具の細部に渡って丁寧に描かれている文様や、人形一体一体の表情の違いなど見応え十分です。



期間中は、トンバイ羊羹の限定販売や、佐賀銘菓・丸ぼうろの製作実演、ひな祭りのお菓子販売、こだわりの嬉野茶販売も行います。

有田焼 大型万華鏡展示



製作：香蘭社

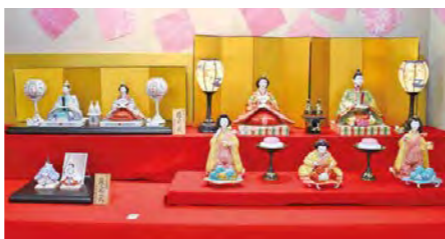
MAP 2-C

場所 アリタセラ ギャラリー青磁
時間 10:00~17:00

【問】有田焼卸団地 TEL 0955-43-2288

有田館のひなまつり

有田町を代表する窯元・柿右衛門窯と香蘭社、姉妹都市ドイツのマイセン磁器製作所の雛人形を展示します。



雛かざり・五月かざりフェア

約100点の有田焼のひな人形やひなグッズ・五月かざりが大集合。お土産にいかがですか？



手づくり陶ひなの展示

「陶ひなコンテストin有田」の歴代最優秀作品を展示します。



〈2F〉

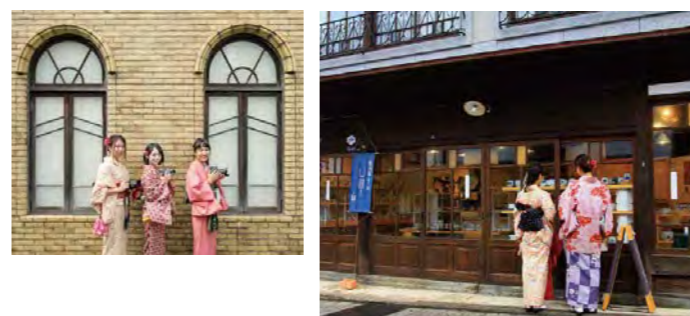
場所 伝統文化の交流プラザ「有田館」
時間 9:30~17:00

MAP 4-C

【問】伝統文化の交流プラザ「有田館」 TEL 0955-41-1300

きものでありたさんぽ

江戸・明治・大正・昭和の各時代を代表する、美しく上質な町屋が残る風情ある内山地区。色鮮やかな着物を着てタイムスリップ気分を味わいませんか。



日時 2月6日(土)~3月14日(日)
10:00~15:00 ※最終受付13:00

着付場所 伝統文化の交流プラザ「有田館」2F

料金 ・ランチ&カフェチケット付プラン 1着 3,500円(税込)
(着物レンタル、着付、1,000円分のチケット付)
・きものでお散歩プラン 1着 3,000円(税込)
(着物レンタル、着付)

※3日前までの事前予約制
※暖かいインナーとマフラーやショールをご準備下さい。
※足袋ソックス無料。草履・バッグ・髪飾りも貸し出します。
※着物の在庫状況により、ご希望に添えない場合があります。

【予約・問】有田観光協会 TEL 0955-43-2121

MAP 4-C

オンライン体験

人気の器のお店や発祥の地を巡る、佐賀・有田の限定ライブツアー

わくわくドキドキ♡ 古くて新しい佐賀の melting pot "ARITA"

400年の歴史を誇る日本磁器発祥の地、佐賀県・有田。その魅力を探る、90分のガイドツアーが自宅で楽しめるオリジナルツアーがスタート！器好き憧れの聖地・泉山磁石場や、オシャレな器が並ぶ話題の店などへご案内します。人気の有田のお菓子とコーヒー付きで、自宅で優雅に有田の旅へ。

※無料オンライン会議システム「Zoom」のご案内です。パソコン・スマートフォン・タブレットでご参加ください。



日時 2月17日(水)・21日(日) 10:00~11:30
料金 3,000円(税込)
定員 各日10名(最少催行4名)
予約 「じゃらん遊び体験予約サイト」にて予約

※10日前までの事前予約制
※定員になり次第受付終了

【問】有田観光協会 TEL 0955-43-2121

予約サイト
QRコード



ひいなランチ のご紹介

町内22店舗のお食事処では、旬の食材を盛り込んだ、期間限定メニューをご用意。器はもちろん有田焼。食と器のハーモニーをお楽しみください。
(※税込表示価格)



キャッシュレス

日本料理 保名

"寿"尽しの陶箱に、ひなの器や春らしい料理を茶懐石の点心風に盛り付けた、見た目もお弁当です。



ひな陶箱 2,500円 MAP 2-D
休不定休 TEL 0955-42-2733

うなぎ専門店 味

国産にこだわった焼き立てのうなぎとコーヒーのセット。うなぎは焼き上がりに少々時間を要しますので、ご予約をお願いいたします。



ひいなうなぎセット(コーヒー付) 2,640円 MAP 3-D
休月曜日 TEL 0955-42-4010

CURRY HOUSE 究林登 -KURINTO-

見た目も可愛い、旬の野菜をオニオンリングに包み込んだ、こだわりの特製カレー。雑祭り限定メニューです。



たっぷり野菜カレーセット(特別デザート付) 1,800円 MAP 1-D
休火曜日(火曜が祝日の場合は営業) TEL 0955-46-5000

川魚料理 龍水亭

こだわりの天然醸造味噌で作った鯉こくと、南九州産のうなぎです。



鯉こく うなぎ重定食 3,025円 MAP 2-A
休水曜日 TEL 0955-46-2155

イトワール・ホリエ

ジューシーなブドウの酸味と練り切りの程よい甘味を、かわいらしいおひなさまでお楽しみください。



和生でおひなさま 1個 195円 MAP 3-D
休なし TEL 0955-43-2203(有田店)/0955-23-1515(伊万里本店)

すし料理専門店 亀井鮓

古伊万里調の器に、すし職歴50年の大将がこだわった卵焼き・おぼろ・珍味など絶品です。有田の食文化や名所を紹介します。



ひいな花ちらし御膳 2,200円 MAP 3-D
休不定休 TEL 0955-43-2951

大和一心庵 雪月花

地元有田の食材や蕎麦を中心に、天然魚介類や和牛の炭火焼が楽しめる懐石です。



小春日和の炭火懐石 5,500円 MAP 1-C
休不定休 TEL 0955-46-3170【要予約】

韓国家庭料理・焼肉 トラジ

野菜キンパ(韓国風の巻き)とミニトマンドック(韓国焼肉+韓国餃子)をセットにしたボリューム満点のメニューです。



野菜キンパセット 1,200円 MAP 2-C
休月曜日 TEL 0955-42-6934【要予約】

Bistro et vin Cadeau (ビストロエヴァンカドゥー)

ビストロの春の御膳です。牛タンを香ばしく焼き上げた"牛タンとろろ麦飯重"をお楽しみください。



春のカドゥ御膳 2,090円 MAP 2-D
休月曜日 TEL 080-6403-3580

お食事処 本陣

雑まつりらしい華やかな有田焼の器に色とり豊かなお料理がテーブルいっぱいになります。目でも舌でもひな祭り気分が味わえます。



ひいな御膳 3,300円 MAP 4-D
休不定休 TEL 0955-42-6433【要予約】

焼肉 かむら

やわらかい佐賀牛と佐賀豚をさつと焼いてお召し上がりください。有田焼の器でコーヒーも楽しめるセットです。



春の焼きしゃぶランチ 1,870円 MAP 1-C
休木曜日 TEL 0955-46-3310

和食処 赤絵

色鮮やかなちらし寿司に、温かいそばや天ぷらなどをセットにした、早春の特別なメニューです。



雑ご膳 1,200円 MAP 2-C
休木曜日 TEL 0955-42-5437

ギャラリー有田

春を感じられる桜風味のごとうふパフェ。有田焼の器を使用した、見た目も味も贅沢なパフェです。



ひいな限定 桜のごとうふパフェ 968円 MAP 2-D
休不定休 TEL 0955-42-2952

月桃庵 されど

旬の果物をふだんに使用した雑まつり限定のメニューです。



フレンチトースト 1,000円 MAP 4-C
休不定休 TEL 0955-43-3760

蕎麦 美吉

自家製粉石臼挽の十割手打そばと春の料理を有田焼の器でお楽しみ下さい。



春の有田そばセット 1,100円 MAP 1-C
休水曜日 TEL 0955-46-2352

寿司割烹 呉葉

季節の厳選した西海の魚をふだんに盛り込んだ海鮮丼をメインに、自家製みそ汁などをご用意ください。



春の海鮮丼セット 1,650円 MAP 2-C
休不定休 TEL 0955-42-2934

カフェれすとらん ごはん

いちごをふだんに使ったフレンチトースト。その他パフェ、ランチもあります。ゆったりした時間を過ごして下さい。



いちごいっぱいフレンチトーストセット(ドリンク付) 880円 MAP 3-E
休木曜日・第3日曜日 TEL 0955-43-2880

アリタ ポーセリンラボ 旗艦店

ひいなに合わせた二段重を使ったありたどりランチをご用意しました。ドリンクとひいな限定デザート付きです。



ひいな限定 ありたどりランチ 1,980円 MAP 4-C
休火曜日 TEL 0955-29-8079

創作川魚料理 龍泉荘

リピーター続出の「鯉の炙り丼」、数種類の鯉料理が楽しめるセットです。有田の鯉をぜひご賞味ください。



有田鯉の炙り丼 3,000円 MAP 2-B
休木曜日 TEL 0955-46-3617

乃陶窯 そば処 のりとう

前日にそばの実を製粉し、当日生粉打ちで麺を作り上げます。そばがきのデザートまで付いた、そば尽くしのセットです。



春の生粉打ち玄そばセット 1,650円 MAP 2-D
休金・土・日・祝日営業(平日要予約) TEL 0955-43-2890

ハーブ&レストラン 喫茶 RUN.らん.らん

佐賀牛ハンバーグにチーズをトッピングした焼きカレーと、NHKで紹介されたごとうふパフェの当店オリジナルセットです。食後は隣接する手作り庭園の散策をお楽しみ下さい。



ひいな限定まんぞくセット 1,870円 MAP 4-E
休月曜日 TEL 0955-43-5087

駅カフェ SARAYAMA

上有田駅限定の電車クッキーとドリンクのセット。ご注文のお客様には有田焼の電車箸置き(個プレゼント(数量限定50個))



上有田駅限定電車クッキーセット 700円 MAP 5-C
休火・水曜日 TEL 090-5069-2523(岩井)