



LUNCH TIME / 11:30~16:00 (15:30 L.O.)

誠に勝手ながら 14 時まではお食事でのご利用をお願いしております

FOOD お食事にはポテトのメヒカリフライ、 フランス菓子へべすのパートドフリユイ付き

極！海老づくしビャンビャン麺 1,280
Rich & Creamy Shrimp Biang Biang Noodles

ドーンとメヒカリフライの
のべおかレー（サラダ付き） 大盛り +100 1,380
Hearty Coconut Tomato Curry
W/ Deep-Fried Greeneye (Served W/ Salad)

BIG フィッシュバーガー 1,480
Big Fish Burger

ダブルあげみ月見バーガー 1,280
Fish Cake & Egg Burger

おかわりポテトのメヒカリフライ 300
Extra Deep-Fried Greeneye

おかわりへべすのパートドフリユイ 300
Extra Hebesu Pâte de Fruit

LUNCH SET FOOD メニューご注文の場合

コーヒー（アイス / ホット） 200 幻のくまの香酢ソーダ 300
Coffee (Hot/ Iced) Kumano Kouzu Soda

のべおか茶 200 へべすクラフトコーラ 300
Nobeoka Tea(Iced/ Room Temperature) Hebesu Craft Cola

アイスカフェラテ 300 かき氷 各種 500
Iced Caffé Latte Mini Shaved Ice



ALCOHOL

ひでじビール（九州ラガー/日向夏） 800
Hideji Beer (Kyusyu Lager/Hyuganatsu)

幻のくまの香酢サワー 700
Kumano Kouzu Sour

佐藤焼酎製造場 銀の水（麦） 600
Barley shochu "GIN NO MUGI"

DRINK

幻のくまの香酢ソーダ 500
Kumano Kouzu Soda

へべすクラフトコーラ 600
Hebesu Craft Cola

コーヒー（ホット / アイス） 500
Coffee (Hot/ Iced)

アイスカフェラテ 600
Iced Caffé Latte

のべおか茶（アイス / 常温） 500
Nobeoka Tea (Iced / Room Temperature)

SWEETS (14:00~)

- ・お食事後のデザートは 14 時前もオーダー可能です
- ・スイーツ類はお食事またはお飲み物と合わせてご注文ください

へべすのパウンドケーキ 500
Hebesu Citrus Pound Cake

ミニかき氷 各種 700
Mini Shaved Ice (ラム塩ミルクに変更の場合は+50)

- ・へべすと延岡の塩ミルク
Hebesu Citrus & Nobeoka Salt Milk
- ・焼き芋クリームと延岡の塩ミルク
Roasted Sweet Potato Cream & Nobeoka Salt Milk
- ・抹茶と延岡みかん
Matcha & Nobeoka Mandarin Orange

※当店ではエビ含むメニューを提供しております。調理器具や油は他のメニューと共有しているため、微量混入（コンタミネーション）の可能性がございます。
※表示価格は全て税込価格です。※写真はイメージです。

アンケートに答えて 割引券ゲット！

のべおかカフェ公式インスタ
フォロー＆アンケート回答
でハズレ無しの割引券など
が当たります。回答画面を
スタッフにお見せください

アンケート回答は
こちらから



お魚
のべおかカフェ
NOBEOKA MIYAZAKI 2026

東京都渋谷区渋谷 2-8-11
【MON.~FRI.】 11:30~16:00 (15:30 L.O.)
【SAT.】 11:30~19:00 (18:30 L.O.) / 定休日：日曜

CASHLESS ONLY
(各種クレジットカード、Suica、PASMO、PayPay、iD、QUICPay 対応)

Follow us!



公式 instagram
nobeoka_sakanaya

Beautiful city
NOBEOKA Japan
×CAFE in AOYAMA

03
Special Issue

TAKE FREE

ご自由にお持ちください

お魚

のべおかカフェ 宮崎
延岡

NOBEOKA MIYAZAKI 2026

宮崎・延岡のポップアップレストラン
“お魚 のべおかカフェ”
期間限定で3度目オープン！

2026
9/1 TUE.
REOPEN!



Big Fish Burger

延岡の魚を
世界の料理でアレンジ！
かき氷も新登場！

Miyazaki

延岡 × WORLD DISH

「お魚のべおかフェ」は宮崎県延岡市の海の幸を扱う食堂。
延岡からやってきた魚を世界のアレンジで美味しく調理します。



延岡のエビ
×
China

延岡
の
麦
面



延岡のアカス海老、芝海老使用

極！海老づくしビャンビャン麺

ビャンビャン麺は中国陝西省の郷土料理で、きしめんのような手打ち幅広麺です。まずはこの麺をそのまま、次はタレを絡めてどうぞ。さらには具材とよく混ぜ合わせて食べてください。お好みで、へべす果汁で味変を。池尻の人気店、田燕まるかく三のレシピをベースにした本格的な味わいです。



田燕まるかく三 池尻大橋

東京都目黒区大橋 2-22-8 いちご池尻ビル 1F TEL 03-5790-0123
定休日：なし（年末年始は要確認）

延岡のメヒカリ使用

ドーンとメヒカリフライの のべおかカレー

カレー × フライの王道コンビを、さらに極めた一皿！
カレーのために厳選したホクホクの「大ぶりのメヒカリ」と、その旨味を極限まで引き立てる「特製スパイスカレー」。お互いが主役として引き立て合う、まさに究極の相性です。トマトの酸味、ココナッツのまろやかさがバランス良いカレー。延岡産醤油が隠し味。



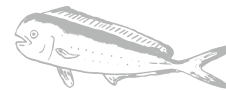
延岡のシイラ
×
America



延岡のシイラ使用

BIGフィッシュバーガー

「マヒマヒ」の方が聞き覚えある？ハワイではシイラをこう呼びます。延岡は全国トップレベルの水揚げ量を誇る魚で、クセのない淡泊な白身はフライにぴったり。ピンク色のガリ、自家製タルタルソース、たっぷりのレタスが味の引き立て役に。限定で、延岡のブランド魚を使ったバーガーも提供します。スタッフにお問い合わせください。



延岡のメヒカリ
×
Thailand



延岡のあげみ
×
America



延岡のアジなど使用

ダブルあげみ 月見バーガー

延岡では魚のすり身を揚げたものを「あげみ」と言いますが、丸いパンケーキのような形がバーガーパティのよう！ダブルパティでびっくりのボリュームに仕上げました。延岡のソウルフードをカフェスタイルでどうぞ



食事メニューについてくる！ のべおかフェのサイドメニュー

ポテト的 メヒカリフライ

延岡のメヒカリ使用

スペインでも人気の小さな深海魚。目が大きくて青く光るのでメヒカリといえます。脂がのって柔らかい小魚フライはフライドポテト気分て召し上がれ！ ※カレーにはサラダが付きます。



延岡のメヒカリ
×
Spain

フランス菓子 へべすのパートドフリュイ

延岡のへべす使用

フルーツ感たっぷりのゼリー菓子、パートドフリュイをへべす100%果汁で作りました。食後にどうぞ！



延岡のへべす
×
France



のべおかを味わう

SWEETS & DRINK

お食事の後のデザートにも
おすすめのサイズ感。
見た目は可愛くても味は超本格派！



延岡
×
mini
かき氷

a. 抹茶と延岡みかん ＜すっきり×すっきり＞

抹茶のほろ苦さに、柑橘ならではの酸味、
甘味が好相性。バランスよく召し上がれ。



b. へべすと 延岡の塩ミルク ＜コク×すっきり＞

水質九州 No.1 といわれる下阿蘇ビーチで
採取される「月の塩」。ミネラル豊富でまろやか
なこの塩を使った塩ミルクのかき氷です。
味変用にへべす果汁を添えてご用意。

※プラス料金でラム酒入りの塩ミルクにも変更可能



c. 焼き芋クリーム と延岡の塩ミルク ＜コク×コク＞

もはやクリーム単体でもデザート感覚で
食べられる焼き芋クリームが乗ったかき氷。

※プラス料金でラム酒入りの塩ミルクにも変更可能



d. へべすの パウンドケーキ

宮崎の柑橘「へべす」の
爽やかな香りと
やさしい酸味が広がる、
しっとり質沢な
パウンドケーキ。



Drink



幻のくまの 香酢ソーダ

延岡だけに自生している柑橘、
くまの香酢（こうず）を
ソーダにひと絞り



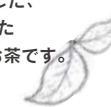
へべす クラフトコーラ

宮崎県特産の柑橘、へべすを
使ったクラフトコーラ。
のべおカフェの
自家製レシピです。



のべお茶

宮崎県延岡産茶葉を
100%使用した、
すっきりとした
飲み心地のお茶です。



延岡育ちのご紹介



延岡の塩「月の塩」

延岡市北浦町

「月の塩」は、月の引力によっておこる
潮の満ち引きから育まれ、塩職人が揚
げ浜方式という江戸時代における製
法で心を込めて作った天然塩。お店
では満月の夜に汲み上げられた海水
を使った「フルムーン」を使用。



マリちゃん農園のみかん

延岡市北方町

延岡市北方町で80代のおじいとおばあ
が、みかん、国産レモン、ポポー、へべす…
と柑橘類を中心に愛情いっぱい育てて
いる農園。今回は熟す前の青みかんを
取り寄せて、自家製ジャムを作りました。



くまの香酢

延岡市熊野江町

すだちより小さく酸味と香りが
特徴の香酢。延岡市熊野江町にしか自生
しない希少な柑橘で、実は熊野江小学校
の側にも原木があります。青実は爽やかで、
刺身や揚げ物、焼酎ソーダに最適です。





延岡

海岸線と漁港
MAP

海から、延岡

九州・宮崎県の北部に位置する延岡市。
その海岸は日向灘に面しており、豊かな
栄養を運んでくる黒潮とリアス式海岸の恵みにより
全国有数の水揚げ量を誇る漁場となっています。

黒潮が育む、 海の玄関口

延岡を代表する、宮崎県有数の
漁港。黒潮が育む豊かな漁場に
恵まれ、四季を通してさまざまな
魚が水揚げされます。

北浦漁港



島野浦漁港

海とともに暮らす島

日向灘に浮かぶ、漁業の島。
島の暮らしと漁業を支え、海に囲まれ
た漁村ならではの風景が広がります。

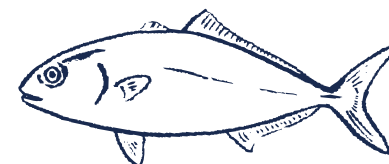
南浦漁港

入り江が続く延岡市東部の南浦
地区にある漁港。穏やかな海を
生かした漁業や養殖を支える港
です。



土々呂漁港

延岡市街地に近い土々呂地区の
漁港。地域の漁業を支えると
ともに、海辺の暮らしに身近な港
として親しまれています。



カンパチ

潮流・水質ともに良好な漁場で育ち、天然・
養殖どちらも質が良いです。養殖魚は様々な
こだわりを持つブランドが確立しています。



★マダイ

潮流の激しい日向灘で育った延岡のマダイ
は、運動量が豊富で身の甘さが特徴です。



サワラ

和食でよく使われる魚ですが、洋食などでも
幅広く活用できる定番の魚です。



サバ

漁獲量がピークを迎える時期はサバが
半数以上を占めており、安定して市場に
並んでいます。



イワシ

ウルメイワシは全国有数の漁獲量を誇り、
ちりめんの原料となるシラスも全国有数
の漁獲量の産地となっています。



ブリ

養殖生産量の半数以上を占めています。
ハマチからブリへと成長します。ブリは脂が
のってコクがあり、ハマチはスッパリとした
味わいで、味の変化を楽しめる魚です。

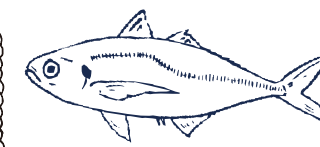


★メヒカリ

深海性で目が大きく眼球が青く
光る、脂のった白身魚です。
身と骨は柔らかく、唐揚げや
塩焼きでよく食べられています。

黒潮が育む、のべおかの さかなたち NOBEOKA's Fish

★は店のメニューに使用している魚です



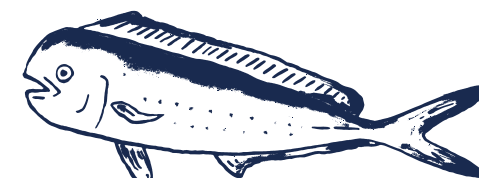
アジ

日向灘で育ったアジは身が
締まっています。干物等の
加工品としても人気の魚です。



スマガツオ

全国的に漁獲量が少ないため 希少な魚
としても知られています。カツオに似た赤
身で脂ののっており刺身が絶品です。



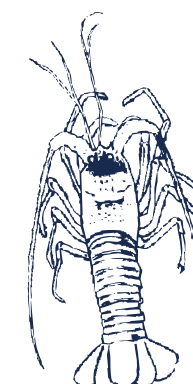
★シイラ

海外では人気が高い魚で、ハワイでは「マヒマヒ」
と呼ばれている高級魚です。延岡は全国トURRE
ベルの水揚げ量を誇ります。



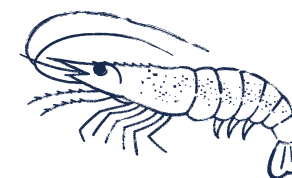
ハガツオ

味が良く、鮮度が良いものはたた
きや刺身が最も美味しいといわれ
ていますが、秋以降は脂がのり、
煮物などでも美味しい魚です。



イセエビ

4月～8月は禁漁期で、漁が解禁さ
れると「東九州イセエビ祭り」とし
て延岡～佐伯（大分県）間でイセエ
ビ料理が堪能できます。



★アカスエビ

トロリとした脂のうま味を持つ深海エ
ビで、日本では宮崎県日向灘のほか、
静岡県沼津・舞阪漁港などでしか水
揚げされない珍しいエビです。



ヒオウギガイ

緋扇貝（ヒオウギガイ）は、ホタ
テによく似た 濃厚な味で、非常に
カラフルな貝殻が大きな特徴です。
贈り物でも人気の海産物です。



タチウオ

栄養が豊富でクセのない白身魚です。塩焼き、天ぷら
などの揚げ物との相性がよく、新鮮なものは刺身でも
いただけます。



アオリイカ

延岡では「ミズイカ」とも呼ばれており、
程よい弾力と甘みがあり、イカのなか
でも最高級の食材といわれています。



1. チキン南蛮 延岡発祥!

甘酢とタルタルが織りなす、
宮崎のソウルフード

宮崎を代表するご当地グルメ、チキン南蛮。発祥の地は、実は延岡です。昭和30年代後半、延岡市で二つのタイプのチキン南蛮が誕生しました。ザ・王道のタルタルソースをたっぷりかけたジューシーなチキン南蛮と、揚げたてのチキンカツを甘酢に潜らせたのみのシンプルなチキン南蛮。2つの味は、今なお老若男女問わず愛され続けています。

延岡の 三大グルメ



3. 辛麺 延岡発祥!

旨辛スープと弾む麺がクセになる、
延岡発祥の一杯

若い世代にはソウルフードという位置付けですが、誕生は1987年。唐辛子、ニンニク、ニラ、卵、ミンチ肉にこんにゃく麺とオリジナルスープが合わさり、一度食べるとクセになる旨さ。お店によっての味の違いや、辛さ、ニンニクの量も調節できたり、トッピングも色々です。

2. 餃子

地元の食材と工夫で育まれた
宮崎独自の味

宮崎餃子の歴史の始まりは戦時中の旧満州で。延岡から配属された、ぎょうざの黒兵衛初代店主の黒木清さんが、ある中国人の自宅に招かれて、手作りの餃子を食べたことがきっかけです。戦後、宮崎に戻った清さんは延岡にお店を出し、県内にたくさんの弟子を育て、宮崎餃子の礎を築きました。

延岡には、宮崎餃子の源流やその流れを汲む、おいしい餃子専門店があります。まずは食べ歩いて、あなた好みの餃子を見つけてください。



実際に味わえるお店情報など
詳しくはこちらから→



のべおかグルメ
ガイドブック2024



【公式】延岡市食の
新分野開拓マネージャー

もれなく当たる！

アンケートに答えてのべおカフェを楽しもう！

プレゼントキャンペーン！

1. 右上のQRコードをスマートフォンで読み取って、アンケートに答える
2. 終了画面をスタッフに提示
3. スタッフからガチャコインをもらう
4. ガチャガチャを回してプレゼントをゲット！

アンケートはこちら



■応募期間：
令和8年9月1日(火)～令和8年10月31日(土)

当たるモノ

A お魚のべおカフェ
オリジナル缶バッジ



5種あります！当たるのは1つ。全部集めてね！

B 延岡の
お魚クリアファイル



C 次回使えるドリンク券

D メヒカリフライ増量券

E 書き味抜群
オリジナルボールペン

F のべおか銘菓おやつ券

「お魚のべおカフェ」イベント情報

@のべおカフェ

オサカナサカバ

延岡のお魚を使って、シェフが腕によりをかけて
ご用意するディナーイベントを開催します。

第1弾

10月2日(金) 19:00~21:00

¥6,000/ドリンク付

昨年も大好評の中華で食す、オサカナサカバ。
魚料理の達人がこの日のために腕を振ります。



第2弾

SUSHI WORKSHOP

10月31日(土) 19:00~21:00

¥6,000/ドリンク付

お魚「のべおカフェ」最終日のイベント
は延岡の魚を自分で握って食べる
鮓のワークショップ



お申し込みは
こちらから！
公式 Instagram



のべお・コラム



オープン前から
行列の盛況ぶり
でした！



出張！のべおカフェ@延岡

2026年3月、「お魚のべおカフェ」が東京 渋谷から延岡へ移動出店してきました。場所は延岡市役所2階アガタ食堂さん。2日間限定でフィッシュバーガー、あげみバーガー、フィッシュフライカレーを販売したところ、嬉しいことにオープン前から行列が！2日間ともすべてのメニューが完売となり、テレビの取材も入るなど大盛況に終わりました。延岡のみなさん、ご来店ありがとうございました！売り切れで食べられなかった方、申し訳ありませんでした。また伺える機会を楽しみにしています。

お申込みはお電話、インスタDMにて承ります。ご予約はお早めどうぞ！

ふるさと納税で 延岡市を応援！

「美食のまち」のべおか

豊かな海、広大な平野、壮大な山々、美しい川など日本の豊かな自然を全てぎゅっと詰め込んだような多彩な環境に恵まれた延岡市は食材の宝庫。新鮮で旬の食材を活かした料理が多彩な「美食のまち」と呼ばれています。延岡の自然の恵みを味わう逸品を、ふるさと納税の返礼品としてご用意しております。

【おすすめ返礼品】



結城水産
金寿カンパチ 刺身



マルナカ海産
マルナカさんちのめひかりからあげ



請関水産
海鮮漬け丼



延岡市ホームページ



延岡市ふるさと納税【公式】
「nobeokaitoko」

寄附の方法など詳しくは
市ホームページに掲載していますので、
延岡市へのふるさと納税を
ぜひご検討ください。

「のべちよる」でお得にお買い物！ 商品20%OFFキャンペーン

のべおかの宝を全国へ届ける
延岡市特産品お取り寄せ通販「のべちよる」

「のべちよる」は宮崎県延岡市の公式通販サイトです。
海のものだけでなく、川のもの、山のもの、自然の
宝庫である延岡のあらゆる食材が見つかります。
2026年11月9日(月)～12月18日(金)まで、
商品20%オフキャンペーンを実施します。ぜひご覧ください！



延岡産品ECサイト
「のべちよる」▲

