

豐岡的居酒屋文化

居酒屋洋溢輕鬆閒適的情調，與歐美的美食吧（gastropub）相似，是朋友同事開懷暢飲、品味美食的去處。若在旅遊計劃中加上居酒屋這一項，定會成為您深入走進當地生活、品味美食佳釀的絕佳機會。享受居酒屋的最好方式就是各種菜式都點來嘗試一番，和朋友一起分享。

豐岡市中心的居酒屋鱗次櫛比，從新鮮的刺身到烤雞串，從拉麵到蕎麥麵，菜餚種類繁多令人垂涎三尺。因市區瀕臨日本海，新鮮海產自不在話下，更可品嚐難得的但馬牛菜餚。其他值得推薦的特產還有海鰻，它屬於糯鰻科，是夏季人氣經典食材，通常用來燒烤或作為刺身，也可放入火鍋中。另外，夏天推薦您品嚐白烏賊（劍尖槍烏賊），可生吃或炸成天婦羅，初春則建議品嚐螢烏賊。

如果面對令人眼花繚亂的菜式，不知從何選起，炸雞塊、毛豆、天婦羅、玉子燒、烤雞串及刺身拼盤等居酒屋經典菜餚皆可一試。如果看到居酒屋菜單上有當地特色小吃，不妨也來一份嚐嚐，入鄉隨俗，就像當地人一樣享受地道的居酒屋吃法。至於飲品，可以先看看居酒屋裡匯聚了哪些當地酒。此外當地人經常點的酒類有生啤、威士忌蘇打（威士忌兌碳酸水）及燒酎（大米、大麥或蕃薯釀成的蒸餾酒）等等。