

丰冈的居酒屋文化

居酒屋充满放松闲适的情调，与欧美的美食吧（gastropub）相仿，是朋友同事开怀畅饮、品味美食的好去处。您不妨在旅游计划中加上居酒屋这一项，深入走进当地生活，品味美食佳酿，为旅行增添美好花絮。最佳的乐享方式就是各种菜式都尝试一番，和朋友一起分享。

丰冈市中心的居酒屋鳞次栉比，给人惊喜，从新鲜的刺身到烤鸡串，从拉面到荞麦面，丰盛的菜肴令人垂涎三尺。因小街濒临日本海，新鲜海产比比皆是。此外，更可品尝难得的但马牛菜肴。其他季节的特产要数海鳗。作为糯鳗科的一种，海鳗是夏季人气经典食材，通常用来烤制，或作为刺身，也可放入火锅中。此外夏天推荐您食用白乌贼（剑尖枪乌贼），可生吃或炸成天妇罗，初春则建议品尝萤火鱿。

如果面对眼花缭乱的菜式，不知从何选起，炸鸡块、毛豆、天妇罗、玉子烧、烤鸡串、刺身拼盘等居酒屋经典菜肴皆可一试。居酒屋菜单上若有当地特产小吃，不妨也来一份尝尝，入乡随俗，像当地人一样享受地道的居酒屋吃法。至于饮品，可以先看看居酒屋汇聚了哪些当地酒，此外当地人经常点的酒类有生啤、高球鸡尾酒（威士忌兑碳酸水）、烧酎（大米、大麦或番薯酿成的蒸馏酒）。