



地獄蒸し工房鉄輪

電話 0977-66-3775

【住 所】 別府市風呂本5組
 【営業時間】 10時30分～17時30分
 【定休日】 基本/第3水曜日（不定休あり）
 【料 金】 地獄蒸し玉手箱2,100円/大分県産豚しゃぶしゃぶ1,600円/海鮮A 2,600円/ココロサーモンと野菜1,500円/国産豚とチキンの塩麹漬け蒸し1,800円/その他メニュー多数あり。



江戸時代から用いられていた伝統の調理法

摂氏98度、100%地熱エネルギーの温泉噴気を利用した調理法で、食材をざるにのせ「地獄蒸し釜」と呼ばれる約100度の蒸気が噴き出す釜の中に入れ、蓋をするだけでできる絶品蒸し料理。塩分を含む温泉蒸気で一気に蒸すため、食材本来の旨味が閉じ込められています。



車椅子専用駐車スペースあり。入口は2箇所。いで湯坂側からだとフラットに入れます。裏側からは少し急な勾配あり。店内はフラットで、テーブル席あり。バリアフリー・オストメイト対応トイレあり。

観光施設

飲食店

宿泊施設

温泉施設

交通機関