

道の駅
料理長イチオシ!!

秋グルメ特集

道の駅には地元の素材を使ったおいしいものが盛りだくさん。今回は、各道の駅の料理人の方々にこの秋自慢のグルメを紹介してもらいました。
さあ、道の駅グルメをめぐるドライブへ Let's Go !!

静岡県 東部・伊豆エリア



伊東マリンタウン

海辺の食卓(フードコート)

■ 平日 11:00 ~ 21:00
土日祝 9:00 ~ 21:00
(L.O. 20:30)

■ 年中無休
☎ 0557-29-6111

お魚グルメ・Fish-1 準グランプリ! 伊東自慢のトマトソース

サバはDHAやEPAなど栄養豊富で優秀な魚。そのままでもおいしいサバのすり身を使ったトマトソースは、サバの旨味とトマトの酸味が溶け合い、しかもヘルシー。ごはんやパスタなど、何にかけてもよく合います。

● 千葉料理長 ●



「さば美」はサバと色とりどりのたっぷり野菜に、話題のカスピ海ヨーグルトを添えた新メニュー。特に女性におすすめです!



さば美ヘルシープレート
¥950-

サバ男くんのボロネーゼ
¥874-



マリにゃんの「さばコラム」

いとう漁協の皆さんが、「サイズが小さくて市場に出せないなんて、せっかくのおいしいサバがもったいない!」...と開発したのがサバのすり身の「サバ男くん」。獲れたてピチピチの新鮮なサバをその場ですり身にしてるので、臭みがなく、旨味が凝縮されています。

そのすり身で作った「サバ男くんのトマトソース」は、まるで肉みたい!なんと、全日本ご当地魚グルメコンテスト「Fish-1」の準グランプリに輝きました。学校給食にも出されていて、魚の苦手な子にも大人気じゃん♪

マリにゃん
道の駅伊東マリンタウンのイメージ
駅長さんです



特集 / 道の駅 料理長イチオシ!! 秋グルメ特集



ポン酢風味の特製だれと大葉がアクセントになり、さっぱりお召し上がりいただけます。

しらす丼 ¥730-

● 大石料理長 ●



静岡県 中部・西部エリア

しお み ざか
潮見坂

レストラン

営業 8:00~19:00 (L.O. 18:30)

休 無休

☎ 053-573-1155



遠州灘産のしらすをたっぷり
のせた人気No.1メニュー!

地元・舞阪港で水揚げされたしらすがどっさり! ブランド米の「あいちのかおり」、湖西市産のうずらの卵など地元厳選素材も使っています。目の前の遠州灘を眺めながら食べれば、さらにおいしさUP間違いなし!

静岡県 東部・伊豆エリア

ふ じ かわ ら く ざ
富士川楽座

まる鮮食堂 (3F)

営業 8:00 ~ 21:00 (L.O. 20:40)

休 年中無休

☎ 0545-81-5555



富士山を眺めながら味わう
ふわとろオムライスは格別

静岡県側から見える宝永山まで再現した富士山オムライス。チキンライスを包み込んだふわとろのたまごの上からはたっぷりのデミグラスソースと、雪をイメージしたミルクがとろり…。雄大な富士山と共にどうぞ。



● 望月シェフ ●

自慢は企業秘密のこだわり製法で作ったふわとろたまご。お子様から大人気のメニューですよ!



富士山オムライス ¥780-

静岡県 中部・西部エリア

ぎょくろ さと
玉露の里

茶の華亭

営業 11:00 ~ 14:30

休 年末年始 (12/28 ~ 1/2)

☎ 054-668-0019



リピーター多し!
期間限定の田舎懐かしメニュー

料理長自ら考案した「岡部汁」は、この地域の隠れた名物料理。具だくさんの豚汁に、粘りの強いとろろをたっぷりにかけて食べれば、まるで和風シチューのようなまろやかで優しい味わいに身も心も温まります。



岡部汁 ¥950-

多くのファンの方々から支持されている岡部汁です。ごはんはおかわり自由です。



● 高桑料理長 ●

※10月~5月上旬までの期間限定。
詳しくはお問い合わせください。

特集 / 道の駅 料理長イチオシ!! 秋グルメ特集



静岡県 中部・西部エリア
風のマルシェ 御前崎
 おまえざき
 キッチン御前崎
 営 平日 7:00 ~ 18:30
 土日 9:00 ~ 18:30
 休 年中無休
 ☎ 0537-85-1177

遠州夢咲牛の豊かな風味をご堪能ください!



遠州夢咲牛ハヤシライス
 ¥1,500-

地元ブランド牛をじっくり煮込んだ贅沢ご当地グルメ

とろけるように柔らかく煮こまれた高品質の遠州夢咲牛と、太陽の恵みをたっぷり受け、甘さいっぱいの野菜がごろりと入った御前崎市の新ご当地グルメ。お肉と野菜の旨味が溶け込んだ深い味わいです。



● 望月店長 ●

静岡県 中部・西部エリア

うつのやとうげ
宇津ノ谷峠 (下り)

食堂
 営 7:00 ~ 19:00
 休 12/31 ~ 1/1
 ☎ 054-256-2545



静岡のご当地グルメ 選べる“しぞ〜かおでん”定食

牛すじのだしが効いた真っ黒なつゆで煮込まれた十数種類ものおでん。この中からお好きなタネを5種類選べます。甘味噌をたっぷりかけ、その上からイワシの削り節と青のりをトッピングすればしぞ〜かおでんの完成です。



おでん定食 ¥700-

(タネの追加は1つ¥110)

1番のおすすめは「富士の白雪」。肉団子を、もちもちの求肥で包み込みました。



● 布川店長 ●



静岡県 東部・伊豆エリア
すばしり
 ぶじやま食堂
 営 9:00 ~ 20:00 (L.O. 19:30)
 ※時期により変動有り
 休 無休
 ☎ 0550-75-6363

地元厳選素材を豊富に使っています。小山町の息吹を感じてください。

新名物登場! こだわりの甘味噌だれを絡めて召し上がれ

地元・小山町産の大豆と米を使用した金太郎味噌をベースに作った味噌だれを国産もち豚のかつに絡めて食べます。この甘くてコクのある味噌だれと、柔らかく脂身がサッパリして甘味のあるもち豚との相性は抜群! すばしりの新名物、堂々誕生です。



● 野木調理長 ●



金太郎味噌かつ丼
 ¥980-



地金目のにぎり

¥480-

下田近海でとれる
地金目の脂の乗り
とおいしさは格別
です。



● 大澤副店長 ●

静岡県 東部・伊豆エリア

開国下田みなと

地魚回転寿司 魚どんや(2F)

営業 11:00~15:30

17:30~20:00

休 不定休

☎ 0558-25-5151



目の前は下田港。金目の本場でしか
食べられない感動の味！

金目鯛の漁獲量日本一を誇る下田。この本場で、ぜひ食べてもらいたいのが、地金目のにぎり。身が肉厚でプリプリと弾力があり、脂が乗っています。下田港を眼下にのぞむ仲買直営のお店で本物のおいしさに出会ってください。

静岡県 東部・伊豆エリア

さんせいえん
花の三聖園 伊豆松崎

食事処 天城山房

営業 9:00~17:00

休 木曜日

☎ 0558-42-3420



松崎の恵みをふんだんに
盛り込んだ上品御膳

松崎町特産の桜葉を練り込んだ風味豊かで喉越しの良いそばに、地元の川のりを使ったこんにゃく、五目ご飯、漬物、季節の果物がセットになった御膳です。そばは生わさびをすりおろしてお召し上がりください。



● 藤池料理長 ●



食後は、自慢の
桜葉アイスをどうぞ!!

三聖御膳 ¥1,300-



麦とろ定食

¥1,350-

これが自慢の山芋
です。朝霧高原の
土の香りを感じて
ください。

静岡県 東部・伊豆エリア

あさぎりこうげん
朝霧高原

レストラン

営業 8:00~18:00 (L.O.)

休 無休

☎ 0544-52-2230



旬の限定メニュー！支配人が自ら
掘る天然山芋の定食は早い者勝ち！

なんと志村支配人自ら、地元の山で掘り出してくる天然の山芋をたっぷり使用。そのため提供できる数に限りがあり、平日6食、土日祝12食 限定のメニューです。富士山麓の豊かな土壌で育まれた天然山芋の味と香りをご堪能ください。

● 志村支配人 ●

※10月末～3月末ぐらいまでの期間限定。
詳しくはお問い合わせください。