



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

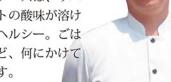
(L.O. 20:30) 伊中無休 0557-29-6111

お魚グルメ・Fish-1 準グランプリ! 伊東自慢のトマトソース

● 千葉料理長 ●

サバ男くんのボロネーゼ

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。



「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-

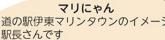
マリにゃんの「さばコラム」

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 いるので、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、 まるでお肉みたい!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にゃん♪

















特集/道の駅料理長イチオシ!! 秋グルメ特集



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

まる鮮食堂(3F)

- **≅** 8:00 ~ 21:00 (L.O. 20:40)
- 体 年中無休
- **2** 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。

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。 お子様からも大人気 のメニューですよ!



(● 望月シェフ ●)

富士山オムライス ¥780-



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。

静岡県 中部・西部エリア 玉露の里

茶の華亭

11:00~14:30 体 年末年始(12/28~1/2)

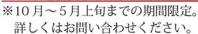
5 054-668-0019



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。











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

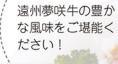
風のマルシェ 御前崎

キッチン御前崎

- 平日 7:00 ~ 18:30 ±日 9:00 ~ 18:30
- 体 年中無休 □ 0537-85-1177

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。





遠州夢咲牛ハヤシライス ¥1,500-

「富士の白雪」。肉 団子を、もちもち の求肥で包み込み

1番のおすすめは

ました。

望月店長

うつのやとうげ 宇津ノ谷峠(下り)

食堂

- **2** 7:00 ~ 19:00 **2** 7:00 **2** 19:00 图 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

かでん定食 ¥700

(タネの追加は1つ¥110)

布川店長

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。



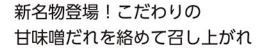
静岡県 東部・伊豆エリア

すばしり

ふじやま食堂

- **2**9:00 ~ 20:00 (L.O.19:30)
- ※時期により変動有り
- **1** 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。

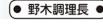


地元・小山町産の大豆と米を使用した金太 郎味噌をベースに作った味噌だれを国産も ち豚のかつに絡めて食べます。この甘くて コクのある味噌だれと、柔らかく脂身が サッパリして甘味のあるもち豚との相性は 抜群!すばしりの新名物、堂々誕生です。





金太郎味噌かつ丼 ¥980-













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)

11:00~15:30 17:30~20:00

休 不定休

3 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

● 大澤副店長 ●

たの三聖園 伊豆松崎

食事処 天城山房

9:00 ~ 17:00

休 木曜日

₫ 0558-42-3420

土の香りを感じて

ください。

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。

松崎町特産の上品 で香り高い桜葉の 味をぜひ楽しんで ください。

● 藤池料理長 ●

食後は、自慢の 松葉アイスをどうぞ!!



¥1,300-三聖御膳

これが自慢の山芋 です。朝霧高原の



あさぎりこうげん 朝霧高原

レストラン

2 8:00~18:00 (L.O.)

体 無休

5 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 ●





