

富士宮のグルメスポットを

おいしい



熟成肉

ドライエイジングビーフのステーキ
さの萬で購入した肉代+1000円(温野菜付き)

写真1はサーロイン250gで、さの萬で100g1200円〜で購入。豊かな香りと肉汁は絶品

熟成肉のバイオフィニアが
営むレストラン

La Cave de Sanoman

●らかーぶどさのまん
☎090-5102-5569 MAP P19B1

ドライエイジングビーフを日本で広めた精肉店が営むレストラン。購入した肉をステーキで提供してくれるほか、ビーフシチュー2000円などのランチメニューも用意している。
☎富士宮市宮町14-19 ☎JR富士宮駅から徒歩16分 ☎金〜日曜の11時30分〜13時30分LO、17時30分〜19時30分LO ☎月〜木曜 ☎10台



一挙に紹介!

富士宮

日本一高低差のある富士宮では、多品目の農産物が生産され、酪農や牧畜も盛んで、食材の宝庫だ。そんな富士宮で見つけた、おいしいグルメスポットを紹介します!

富士宮やきそばアンテナショップ

●ふじのみややきそばあんてなショップ
☎0544-22-5341 MAP P19B1

富士宮やきそばの基本レシピを忠実に守ったやきそば450円〜を味わえる。近年では、唐辛子などを加えたスパイシーな激辛麺バージョン500円〜も発売。
☎富士宮市宮町4-23お宮横丁内 ☎JR富士宮駅から徒歩9分 ☎お宮横丁の入口に面して立つ



富士宮やきそば(並)
450円



麺
もちりとした独特のコシがある

肉かす
ラードを絞った後に残った物を揚げたもの、独特のうま味がある

ご当地グルメの
火付け役!

削り粉
粉末状のイワシの削り節をたっぷりかける

ソース
辛口のさっぱり系ウスターソース

富士宮やきそばとは…
独特のコシのある麺やラードを使うなど、12の調理方法を基本としている。

富士宮やきそば

富士宮市で食べたいソフトクリーム9選

1 こぞずらよ ●こぞずらよ
☎0544-24-2544 MAP P19B1
●P6参照

ソフトクリーム
(抹茶とパニラのミックス) 350円

2 ジェラートぶくいち ●じえらーとぶくいち
☎0544-25-2061 MAP P19B1
☎富士宮市宮町4-23 ☎JR富士宮駅から徒歩9分 ☎10時〜17時30分 ☎無休 ☎周辺駐車場利用

ソフトクリーム
(落花生) 300円

3 う宮〜な (JA富士宮ファーマーズマーケット) ●うみや〜な (じえいえふじのみやふあーまーすまーけっと)
☎0544-59-2022 MAP P18B4
●P15参照

ソフトクリーム
(落花生) 300円

4 れっどぼーる ●れっどぼーる
☎0544-24-4071 MAP P18B4
☎富士宮市青木133 ☎JR富士宮駅から車で13分 ☎12月中旬〜5月は10〜18時 (6月〜イチゴの収穫前までは17時) ☎無休 (6月〜イチゴの収穫前までは月・火曜) ☎60台

富士山ジェラート 400円

5 DOI FARM ●どいふあーむ
☎0544-58-7078 MAP P18B4
☎富士宮市下条777-1 ☎JR富士宮駅から車で15分 ☎10時30分〜17時 ☎火曜 ☎30台

いちごソフトクリーム 350円

6 いでぼくミルクハウス ●いでぼくみるくはうす
☎0544-58-6186 MAP P18B3
●P16参照

ジェラート(ミルクとチョコレートのダブル) 432円

7 富士ミルクランド ●ふじみるくらんど
☎0544-54-3690 MAP P14B2
●P16参照

ジェラート(ジャージーアイスとホイセンベリーのダブルコーン) 480円

8 朝霧乳業 ●あさぎりにゅうぎょう
☎0544-52-0333 MAP P14B1
●P15参照

ジェラート(あさぎりミルクのシングル) 370円

9 道の駅 朝霧高原 ●みちのえき あさぎりこうげん
☎0544-52-2230 MAP P14B1
☎富士宮市根原宝山492-14 ☎JR富士宮駅から車で40分 ☎8〜18時 (季節により変動あり) ☎無休 ☎200台

ソフトクリーム(ひげもも) 350円

牛乳ソフト 400円

333 富士宮

江戸屋 城北店

●えどや じょうほくてん
☎0544-25-7000 MAP P18B4

富士山本宮浅間大社の門前に本店があるベーカリーの支店で、本店にはないカフェレストランを併設。11時30分〜14時LOでランチを提供しているほか、モーニングやティータイムも。
☎富士宮市城北町361 ☎JR富士宮駅から車で7分 ☎9時30分〜18時 (土・日曜、祝日は9時〜) ☎木曜 ☎20台



パンとカフェ

人気のランチが
食べ放題

ランチセット 1188円〜
7種類からメインが選べる。サラダ、スープorミニデザート、フリーパン、ドリンク付き



そば

蕎麦割烹 志ほ川 本店

●そばかつほうしほかわほんてん
☎0544-27-3363 MAP P19A1

昭和6年(1931)に創業し、松本清張などの著名人も訪れた由緒ある日本料理店。名物は富士宮の清らかな水で打つそばで、ざる600円から牛しゃぶ蕎麦1680円まで多彩に揃う。
☎富士宮市西町5-5 ☎JR西富士宮駅から徒歩5分 ☎11〜15時(14時30分LO)、17〜21時(20時30分LO) ☎水曜 ☎30台

本舗山かけ納豆丼セット 1550円
もりそばと丼のセット。鉄火丼や鳥賊納豆丼などのセットも

麺屋ブルース

●めんやぶろーす
☎0544-24-2760 MAP P19B2

「静岡ラーメングランプリ2019」でグランプリに輝いた白そばが人気。富士宮の鶏でとった清湯と沼津産の魚節のスープに、3種類の塩や白しょうゆ、いしるを加えた自信作だ。
☎富士宮市大宮町8-7 ☎JR富士宮駅から徒歩6分 ☎11時30分〜14時、17時30分〜21時30分 ※スープがなくなり次第閉店 ☎月曜、第1・3火曜 ☎4台

ラーメン

白そば 800円
麺は特注の中細ストレート。鶏モモチャーシューやトマトなどがのる



梅でもしゅぶゆでもないしゅぶゆ

クラフトビール

Mt. Fuji Brewing

●マウントフジブリューイング
☎0544-66-5223 MAP P19B1



2019年3月オープンのブルフリーレストラン。クラフトビール各529円〜を、富士宮の食材を使った窯焼き料理とともに味わおう。ビールなどを販売するショップも併設。
☎富士宮市大宮町4-5 ☎JR富士宮駅から徒歩15分 ☎11〜14時、17時30分〜22時 ☎火曜(祝日の場合は翌日) ☎約24台

富士山の湧水を使ったクラフトビール



クラフトビール
各Sサイズ529円、Mサイズ734円

富士山本宮浅間大社の東隣に位置する

地産地消ビュッフェ

●天ぶらからピンパ、パスタなど、メニューは和洋中さまざま

さくや長屋門ダイニング

●さくやながやまんだいにんぐ
☎0544-66-8011 MAP P19B1

開店を待つ行列ができる、人気のビュッフェスタイルレストラン。旬の野菜をはじめ、地元の食材をふんだんに使った料理やデザートが60種以上並ぶ。ランチは90分1922円。
☎富士宮市大宮町6-22 ☎JR富士宮駅から徒歩7分 ☎11〜15時(14時15分LO)、17時30分〜22時(21時15分LO) ☎木曜 ☎25台



地元食材で
お腹いっぱい

しぐれ焼き/あられ焼き

しぐれ焼き(肉・並) 690円

お好み焼きに
麺やご飯をプラス



あられ焼き(肉・並) 690円

じねん坊

●じねんぼう
☎0544-26-2829 MAP P19A1

自分で焼くスタイルのお好み焼き店。お好み焼きに焼きそばの麺を加えた、富士宮のソウルフード「しぐれ焼き」や、麺の代わりにご飯を入れる「あられ焼き」を味わえる。
☎富士宮市西町4-12 ☎JR富士宮駅から徒歩15分 ☎11〜14時、17〜21時 ☎水曜、第3火曜 ☎13台
あられ焼きはこの店のオリジナル。初めての人は店の人に焼いてもらう

割烹旅館小川荘

●かつほうりょかんおかわづ
☎0544-26-2197 MAP P19C2

明治時代創業の老舗旅館で、富士宮特産のブランドニジマス「富士山サーモン」を使った鱒茶漬けを味わえる。お茶漬けの前に富士山サーモンを刺身と手巻きで食べるのがユニーク。
☎富士宮市大宮町10-1 ☎JR富士宮駅から徒歩6分 ☎11時30分〜13時30分 (要予約。夜の営業は要相談) ☎不定休 ☎7台

富士山サーモン



鱒茶漬け 2613円(要予約)
趣ある客室で食事をいただける
季節の一品、香の物、デザート付き

333 富士宮