お蕎麦・うどん



遊季庭かわ嶋

御殿場市川阜田284-5 ☎0550-84-3719

個 11:00~14:00 ご入店は中学生以上 個 月・火曜日(祝日の場合は営業) ⑩ 30名 № 25台 ⁴ http://www.toyo-printing.co.jp/kawashima/





厳選されたそば粉を使った自慢の手打ちそばと四季折々に美 しい3.000坪の日本庭園。

お食事の後は、ゆっくり散策をお楽しみください。



- おすすめ ◆姫ご膳 1,400円(ミニ天丼とミニせいろ)
 - ●游季そば 1.400m ●せいろ 1.000m



JAふじ伊豆 そば処

御殿場市東田中1-5-29 ☎0550-81-5615

@ 11:00~14:00

∅ 第1・第3水曜日 № 30名 ② 有







地場産のそば粉・小麦粉を使用し、地元みくりや地方で代々 受け継がれてきた伝統料理です。そばのつなぎに「やまいも」 を使い、愛情たっぷりのおふくろの味です。



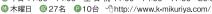
- ●ざるそば 750m ●天ざる 1.150m
- みくりやそば850円



そばかつ亭 東田中店

御殿場市東田中1-9-18 20550-84-8801

◎ 平日 11:00~14:00 ±・日・祝 11:00~14:00 17:00~20:00

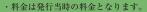






蕎麦粉は北海道産石臼挽を使用し、富十の湧水で練りこみ、 真心こめて造ったそばがいただけるお店。㈱勝又製麺の直営 店なので、麺には自信とこだわりがあります。さらにつゆは天然 だしのみを使用。美味しい、安い、早いの三拍子が揃った、 これぞ、そば処。

- ●みくりやそば ●天ざる ●小海老おろし おすすめ
 - ●カレー南蛮 ●そばかつセット



お蕎麦・うどん



手打そば・うどん 福乃家(ふくのや)

御殿場市東山448-1 ☎0550-84-2828





厳選した北海道産(北空知農協契約栽培)のそば粉を石臼で挽い てから打つそばは、ツウも唸らせる味。だし汁にも鹿児島(枕崎)産 のかつおをベースにするというこだわりがあります。

麺と丼物のセットはボリュームがあり大人気です。御殿場の旅の思い出に、ぜひ寄ってもらいたいお店です。

おすすめ

- ●とり天セット1,265円御殿場太陽チキン使用
- ●鴨せいろそば1,265円 ●かぼちゃほうとう1,133円



駿河流手打そば 金太郎





御殿場地方の農家に古くから伝わる、駿河流手打そばは、水を使わず、そば粉と山芋だけで練り上げます。産地と鮮度にこだわったそば粉は、その日に打つ分だけを石臼で挽いています。又、主人自らの目利きで、沼津の魚河岸から毎朝仕入れる海の幸を使った一品もご好評いただいております。

おすすめ

- ●御殿どりそば
- ●自家製さしみこんにゃく

「御殿場みくりやそば」の定義

- 1. 麺は山芋・自然薯を使用していること。
- 2. 麺は自家製麺もしくは市内で製麺された麺を 使用していること。
- 3. 原則として麺 (製麺に水を利用する場合) 及び 汁には御殿場の水を使用すること。

お蕎麦・うどん



本格派うどん つる兵衛

御殿場市新橋1787-9 ダイヤモンドコーポ1F **☎0550-78-7873**

@ 11:00~14:00 個 月曜日(月曜祝日の場合は営業、翌火曜休)





つる兵衛の麺と出汁は美味しさ最優先、化学調味料・合成保 存料不使用。手間を惜しまず、素材・製法・鮮度・味にこだわり 抜いたうどんを提供いたします。

- ●百日舞茸天ぷらのおうどん 1,300円
- ●大海老(2尾)と野菜天ぷらのおうどん 1,400円
- ●黒毛和牛肉すきのおうどん 1.400円
- ●明太子クリームのおうどん 1,300円



肉汁うどん まえはら 御殿場市川島田162-1 20550-70-5050

おすすめ

寧 平日11:00~15:00 / 17:00~21:00 休祝日11:00~21:00☞ 月1回(不定休) № 29名 ❷店舗前6台 第2駐車場10台

▶月1回(不定休) № 29名 ❷店舗前6台 第2駐車場10台





打ち立ての自家製麺は、細・中太・太からお好みの太さを選べます。つけ汁と合わせて自分だけの「推し」のうどんをみつけてみても、全種類制覇もあり?!
レトロな雰囲気の古民家でゆっくりお食事をお楽しみください。



おすすめ・カナラと

●肉汁うどん 830m ●馬肉カレ一丼(ミニ) 370m

●一丁前うどん(お子様用) 100m

ごてんば 豆知識

ごてんば そもそも「みくりや」とは?!

中世の日本において皇室や伊勢神宮など有力な神社は荘園(神領)を所有し、その荘園では神社などに奉納する米を生産していました。

厨(くりや)は台所を意味していますが、御殿場地方には「大 沼鮎沢御厨」という伊勢神宮の神主大中臣氏を給主とした荘園 があり、このことから御殿場地域が御厨(「厨」の丁寧な言い方) と呼ばれるようになりました。