



遊季庭 かわ嶋

御殿場市川島田284-5 ☎0550-84-3719

営業 11:00~14:00 ご入店は中学生以上 休 月・火曜日(祝日の場合は営業)

収 30名 P 25台 ☎ <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、ゆっくり散歩をお楽しみください。

おすすめ

●姫ご膳 1,500円(ミニ天井とミニせいろ)

●遊季そば 1,500円 ●せいろ 1,000円



JAふじ伊豆 そば処

御殿場市東田中1-5-29 ☎0550-81-5615

営業 11:00~14:00

休 水曜日 収 30名 P 有



※
地産地のそば粉・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。

※季節により、産地が変更となる場合があります。

おすすめ

●ざるそば 800円 ●天ざる 1,200円

●みくりやそば 900円



そばかつ亭 東田中店

御殿場市東田中1-9-18 ☎0550-84-8801

営業 平日 11:00~14:00 土・日・祝 11:00~14:00 17:00~20:00

休 木曜日 収 27名 P 10台 ☎ <http://www.k-mikuriya.com/>



蕎麦粉は北海道産石臼挽を使用し、富士の湧水で練りこみ、真心こめて造ったそばがいただけるお店。(株)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、早い三拍子が揃った、これぞ、そば処。

おすすめ

●みくりやそば ●天ざる ●小海老おろし

●カレー南蛮 ●そばかつセット

お蕎麦・うどん

MAP
A31

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

☎ 11:00~15:00 17:30~19:30 休 水曜日

取 80名 P 12台



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、ぜひ寄ってほしいお店です。

おすすめ

●とり天セット1,375円 御殿場太陽チキン使用

●鴨せいろそば1,430円 ●かぼちゃほうとう1,296円

MAP
A40

駿河流手打そば 金太郎

御殿場市二の岡1-4-8 東名側道沿 ☎0550-83-6608

☎ 11:00~20:00 休 火曜日・第3月曜日 取 70名 P 40台

☎ <http://www.kintaro-soba.com>



御殿場地方の農家に古くから伝わる、駿河流手打そば(みくりやそば)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。

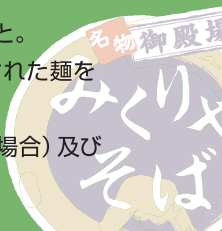
おすすめ

●御殿どりそば

●自家製さしみこんにやく

「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。





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 📅 月曜日(月曜祝日の場合は営業、翌火曜休)

👥 38名 📍 12台 🌐 <https://www.tsurubei.com>



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。手間を惜みず、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。

- 百日舞茸天ぶらのぶっかけ 1,300円
- 大海老(2尾)と野菜天ぶらのぶっかけ 1,400円
- 黒毛和牛肉すきのおうどん 1,500円
- 明太子クリームのおうどん 1,400円

おすすめ



肉汁うどん まえはら

御殿場市川島田162-1 ☎0550-70-5050

🕒 平日11:00~L.014:30 土11:00~L.020:00 日・祝11:00~L.016:30

📅 火曜日 📍 29名 📍 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?!

レトロな雰囲気の家でゆっくりお食事をお楽しみください。

Instagram



udonmaehara

おすすめ

- 肉汁うどん 1,000円
- 馬肉カレー丼(ミニ) 480円
- 一丁前メニュー(お子様用) 100円

こてんば
豆知識

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。