

松の葉は「元おそば屋さん」そば打ち体験ができますよ！

## 「松の葉」へようこそ！

松の葉は元おそば屋さん。

そば打ち体験が出来るのはもちろん、

泊った際に食べられる朝食・夕食もさすがのクオリティー。

ほとんどのメニューが素材から自家製。

桜チップの香りが食欲をそそる、

お肉の燻製も自宅の燻製器で作っています！（共同調理）



宿名	松の葉
住所	〒412-0032 静岡県御殿場市二子 284-3
設備等	シャンプー, リンス, ドライヤー, ボディーソープ
駐車場	有り (無料)
アクセス	J R 御殿場線 富士岡駅より徒歩にて約 15 分
チェックイン	16:00 (最終 19:00)
チェックアウト	10:00
電話番号	0550-87-0786
ファックス	0550-87-0786





田舎ならではの体験を  
楽しんで下さい。とれたての  
野菜を使って一緒に  
料理をして下さい。お待ち  
しております。 松の葉 高橋

## 体験プログラム

松の葉で体験できる、宿泊者限定のプログラムをご紹介します



### 肉の燻製作り

朝食のメニューに加えられるよう  
に楽しみながら体験して下さい。

受入期間 通年

所要時間（目安） 5～6 時間

参加料金 時価



### 筍メンマ作り

塩漬けした筍を使いメンマを作り  
ましょう

受入期間 通年

所要時間（目安） 1 時間

参加料金 1,100 円



### とろろ汁体験

畑の自然薯、味噌仕立てのとろろ  
汁を作りませんか。

受入期間 11月～1月

所要時間（目安） 1 時間

参加料金 1,100 円



### 水かけ菜を摘んで漬物を作ろう

長靴を履いて田んぼに入り、御殿場の特産水かけ菜を摘んで漬物にします。

受入期間 2月～3月（雨天中止）

所要時間（目安） 2時間

参加料金 1,100円



### 新米を使って餅つき大会

蒸したて熱々の餅米をぺったんぺったん。香ばしい新米のつきたてお餅は格別の味がします。

受入期間 11月～1月

所要時間（目安） 3時間

参加料金 1臼 4,620円



### そば打ち教室

こねる、延ばす、切る、ゆでる、自分で打ったそばの味は格別です。

受入期間 通年（4食分より）

所要時間（目安） 2時間

参加料金 3,300円

