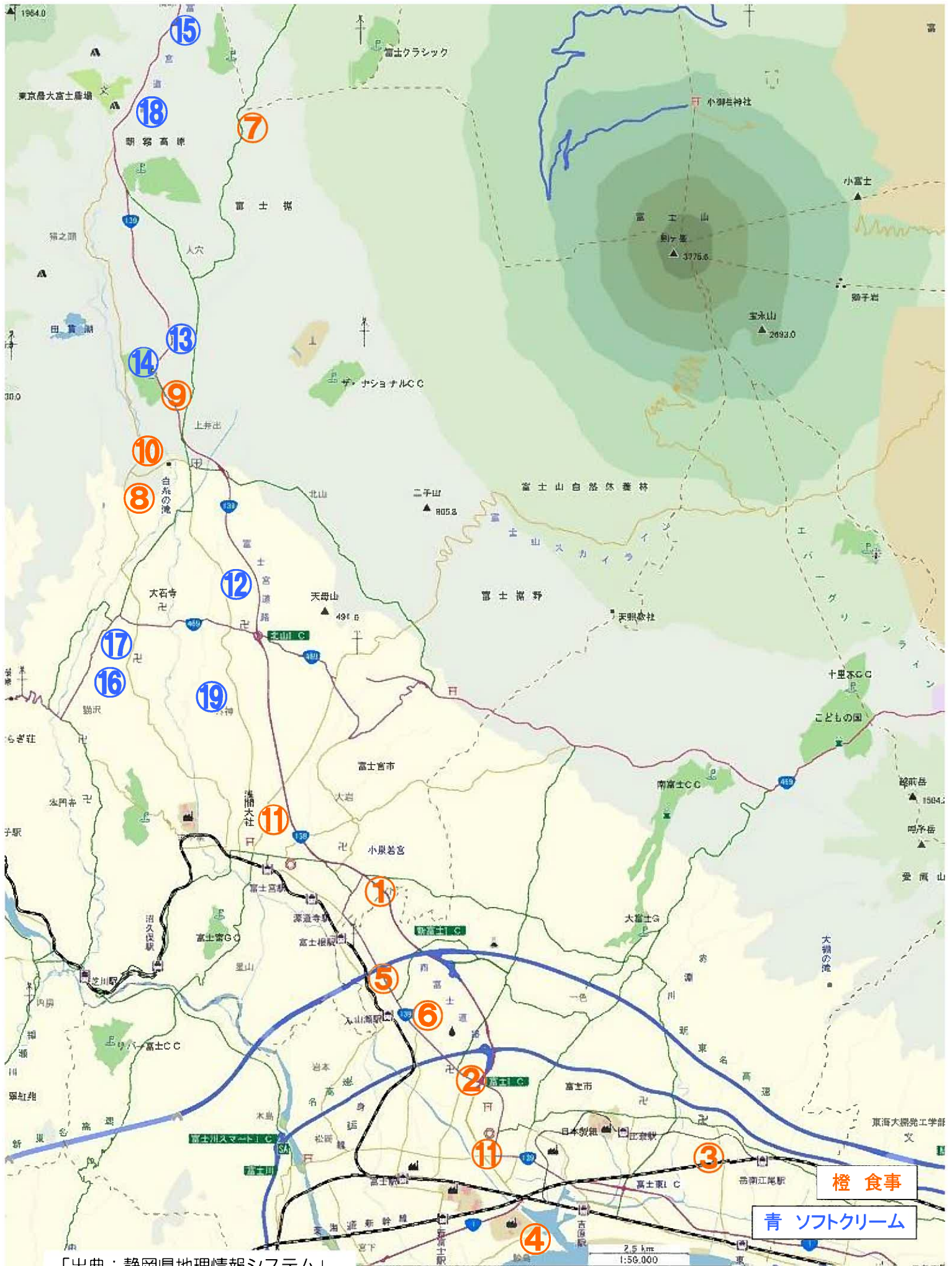


# 富士で楽しむ！ (食事編)



静岡県富士農林事務所



「出典：静岡県地理情報システム」

(食事編 目次)

市	店舗名	番号
富士宮市	Restaurant MITSU (レストラン ミツ)	①
富士市	富士パークホテル レストラン☆ヴィルゴ	②
〃	デリス愛鷹亭 (でりすあしたかてい)	③
〃	和楽房 尚奄 (わらくぼう しょうえん)	④
〃	BEPPIN 食堂 (べっぴんしょくどう)	⑤
〃	創作菓子 ダンデライオン	⑥
富士宮市	えいちのむら	⑦
〃	Kitchen Cloud-Hat (キッチン クラウドハット)	⑧
〃	カフェ&デリ モグ	⑨
〃	富士山白糸庵 (ふじさんしらいとあん)	⑩
富士市・富士宮市	ばんからラーメン (株)高田企画	⑪
ソフトクリーム&ジェラート特集		
富士宮市	いでぼく ミルクハウス	⑫
〃	富士ミルクランド	⑬
〃	まかいの牧場	⑭
〃	朝霧乳業・あさぎりソフトクリーム	⑮
〃	土井ファーム バール・ジェラテリア	⑯
〃	佐野牧場 アイス屋ティコ	⑰
〃	ハートランド・朝霧	⑱
〃	ゆずあん JA 富士宮「う宮～な」店	⑲

本誌に掲載されている内容は、平成 29 年 9 月末時点調査です。

最新情報につきましては、お手数ですが、各店舗に直接御確認を

お願いします。

## ビストロ感覚で気取らないフランスの味わい

～富士宮市出身のオーナーシェフが、富士山の恵みをお届けします～



石川光博シェフ



店舗名	Restaurant MITSU (レストラン ミツ)
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 正統派本格フレンチレストラン</li> <li>・ ‘地食健身’ 富士地域の肉や魚、新鮮野菜が楽しめる</li> <li>・ 緑に囲まれた静かな隠れ家レストラン</li> </ul>
場所	富士宮市小泉 2 3 4 3 - 1 0 2 
連絡先・予約先	TEL: 0 5 4 4 - 2 2 - 4 4 3 9 ホームページ: <a href="http://www.restaurant-mitsu.com/">http://www.restaurant-mitsu.com/</a> 
営業時間	ランチ 11:30~14:30 ディナー 18:00~21:00 定休日: 月曜日
予算の目安	ランチ 1,900 円～ ディナー 3,700 円～
駐車場	駐車場あり 12 台
ポイント	静かな雰囲気で大切な時間を過ごしたい時に… <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ふじのくに食の都づくり仕事人 (フランス料理)</li> <li>・ The 仕事人 of the year 2012, 2014, 2015, 2016 受賞</li> </ul>

## 山海の旬を五感で楽しむパノラマレストラン

～世界文化遺産の富士山を眺めながらくつろぎのひととき～





小林昭ニシェフ

店舗名	富士パークホテル レストラン☆ヴィルゴ
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地元食材をふんだんに使った旬の味を楽しめる</li> <li>・富士山から伊豆半島、駿河湾を見渡せる眺望レストラン</li> <li>・宿泊なしでも全てのお食事を楽しめる</li> </ul>
場所	富士市伝法 2 5 1 5 - 1 
連絡先・予約先	TEL : 0 5 4 5 - 5 2 - 9 4 8 8 ホームページ <a href="http://www.fujiparkhotel.jp/restraunt.html">http://www.fujiparkhotel.jp/restraunt.html</a> 
営業時間	朝食ビュッフェ 6:30～ 8:30 ランチ 11:30～14:00 ディナー 17:30～21:00(ラストオーダー20:30)
予算の目安	朝食ビュッフェ 1,080 円 (お子様 750 円) ランチ 1,600 円～ ディナー 3,800 円～ 定休日：無休
駐車場	駐車場あり 100 台
ポイント	朝日を浴びながら楽しむ朝食ビュッフェもおすすめ ・ふじのくに食の都づくり仕事人 (フランス料理)

## 雄大なる富士山のふもとの本格フランス料理 ～自家製酵母パンと50種ものワインが楽しめる～




田嶋直人シェフ

店舗名	デリス愛鷹亭（でりすあしたかてい）	
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・富士山のふもとで本格フレンチコースを楽しめる</li> <li>・地産地消の食材をふんだんに使う</li> <li>・パンやデザートも全て自家製</li> </ul>	
場所	静岡県富士市神谷84	
連絡先・予約先	TEL：0545-34-5639 ホームページ： <a href="https://www.asitakatei.com/">https://www.asitakatei.com/</a>	
営業時間	全て予約制です ランチ 11:30～14:00 ディナー 18:00～22:00（ラストオーダー21:00） 定休日：月曜日	
予算の目安	ランチ 2,376円～ ディナー 4,752円～	
駐車場	駐車場あり 9台程度	
ポイント	コース料理がギュッと詰まった「愛鷹亭フレンチお弁当」 ・ふじのくに食の都づくり仕事人（フランス料理）	

## 田子浦港のまん前・絶景富士山を楽しむ ～田子の浦一艘曳きシラスを味わう本格寿司割烹～



岡村龍弥シェフ



店舗名	和楽房 尚庵（わらくぼう しょうえん）
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・駿河湾の新鮮な魚介を楽しめる、冷凍は使わない</li> <li>・気軽に楽しめる本格寿司割烹</li> <li>・田子の浦に映える富士山の夕焼けがとにかく感動的</li> </ul>
場所	富士市前田 8 6 1 - 3 0 
連絡先・予約先	TEL : 0 5 4 5 - 3 0 - 7 7 8 0
営業時間	ランチ 11:30～14:00 ディナー 17:00～21:00 (ラストオーダー20:30) 定休日：月曜日・第3火曜日
予算の目安	ランチ シラス丼 1,000 円～ ディナー 4,000 円～
駐車場	駐車場あり 10 台程度
ポイント	シラス丼と小町ランチは、お料理追加でグレードアップ可 店舗正面に反射する富士山は、実にインスタ映えする ・ふじのくに食の都づくり仕事人（日本料理）



## ココロとカラダが喜ぶ幸せレシピ

～地元食材を中心に厳選・とにかく野菜がおいしい～




店舗名	BEPPIN 食堂（べっぴんしよくどう）
内容	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 地元の野菜を厳選して使った身体にやさしいお料理</li><li>・ 女性がうれしい、野菜メインのメニューが多数あり</li><li>・ 地元キノコ類の取り揃えも充実している</li></ul>
場所	富士市入山瀬 5 9 9 - 1 
連絡先・予約先	TEL : 0 5 4 5 - 7 3 - 1 8 0 0  ホームページ : <a href="http://beppin-shokudo.net/about/">http://beppin-shokudo.net/about/</a>
営業時間	ランチ 11:00～14:30 カフェ 14:30～17:00 ディナー 17:00～21:00(ラストオーダー) 定休日：無休
予算の目安	ランチ 1,300 円程度～ ディナー 1,500 円程度～
駐車場	駐車場あり 30 台
ポイント	ランチタイムはウェルカムドリンク付き ランチ、ディナーともにサラダはお替り自由 ・ 岡田千洋シェフ ふじのくに食の都づくり仕事人（イタリア料理）

## お茶をふんだんに取り入れた創作洋菓子 ～地元の新鮮フルーツがたっぷり入ったデザートも～





竹川亭パティシエ

店舗名	創作菓子 ダンデライオン
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お茶を生かした和の味わいが楽しめる洋菓子</li> <li>・パティシエの実家はお茶農家</li> <li>・新鮮な季節の果物を使ったスイーツもいっぱい</li> </ul>
場所	富士市厚原 6 9 1 - 1 
連絡先	TEL : 0 5 4 5 - 7 1 - 3 6 1 9
営業時間	9:00～ 20:00 定休日：木曜日
予算の目安	ケーキ 400 円程度～
駐車場	駐車場あり 8 台程度
ポイント	<p>テイクアウトのみ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ふじのくに食の都づくり仕事人（菓子）</li> </ul>

## 富士山のふもとで育った高原野菜がたっぷりのしめる



～朝霧高原の大自然の中、のんびり過ごしたい～



店舗名	えいちのむら ファーマーズキッチン	
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自家農場で農薬不使用有機栽培した野菜を使用</li> <li>・手作りパンと自家製ケーキも魅力的</li> <li>・ログハウス風の建物とテラスが素敵</li> </ul>	
場所	富士宮市根原 7 1 - 4	
連絡先・予約先	TEL: 0 5 4 4 - 5 2 - 1 6 1 6 ホームページ <a href="http://eichino-mura.hobbylife-town.net/">http://eichino-mura.hobbylife-town.net/</a>	
営業時間	ランチ 11:30~14:30 定休日: 月曜日	
予算の目安	ランチ 850 円～	
駐車場	駐車場あり	
ポイント	ここでは朝霧ヨーグル豚（トン）や朝霧牛乳ソフトも食べることができる お庭が見える開放的なテラスでランチを楽しもう	

## 富士宮産の野菜とお肉を楽しむおしゃれレストラン ～クラウドハットとは富士山にかかる笠雲の様子～





店舗名	Kitchen Cloud-Hat (キッチン クラウドハット)
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地産地消のイタリアン系創作料理</li> <li>・おしゃれなログハウス</li> <li>・店内では有機野菜が販売されている</li> </ul>
場所	富士宮市原431 
連絡先・予約先	TEL: 0544-54-2557 フェイスブック <a href="https://www.facebook.com/Kitchencloudhat/">https://www.facebook.com/Kitchencloudhat/</a> 
営業時間	ランチ 11:30～14:30 定休日: 第2・4火曜日、毎週水曜日 ディナー 17:30～22:00 (ディナーは金土日祝のみ)
予算の目安	ランチ 1,080円～
駐車場	駐車場あり 10台
ポイント	こんなところに…と思うような大自然の中にあります 地元の有機栽培の野菜と手作り人参ドレッシングの相性が とても素晴らしい

## 見た目もきれいなランチプレートは地元お野菜がたっぷり



～みんなで おいしい ごはんを うちで～



店舗名	カフェ&デリ モグ
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 地元でとれた新鮮野菜と旬の食材がきれいに盛り合わせ</li> <li>・ 家庭のご飯のような素朴さに、ほっとする</li> <li>・ 静かな雰囲気の内からは、絶景富士山が楽しめる</li> </ul>
場所	富士宮市上井出 3 4 7 2 - 2 2 
連絡先・予約先	TEL: 0 5 4 4 - 5 4 - 1 3 9 4  ホームページ: <a href="http://www.cafe-mogu.net/">http://www.cafe-mogu.net/</a>
営業時間	11:30~18:00 (ラストオーダー15:00) 定休日: 日・月曜日
予算の目安	ランチ 1,200 円～
駐車場	駐車場あり 12 台
ポイント	別荘の中の秘密のレストランのような雰囲気 どこまでも家庭料理の温かさを残しつつ、洗練された味わいを楽しむことができる 店内で有機野菜を買うことができる

## おかあさんたちのお蕎麦屋さん ～「薬膳」蕎麦にこだわる白糸の里～



店舗名	富士山白糸庵（ふじさんしらいとあん）
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・挽きたて・打ちたて・ゆでたてのそば</li> <li>・山菜のてんぷらもおいしい</li> <li>・栄養豊富な黒米ご飯を食べることができる</li> </ul>
場所	富士宮市原 1 1 9 9 - 1 2 
連絡先・予約先	TEL: 0 5 4 4 - 5 4 - 3 0 5 0 ホームページ <a href="http://www.fujinokuni.co.jp/shiraitoan/">http://www.fujinokuni.co.jp/shiraitoan/</a> 
営業時間	11:00～15:00 定休日：火曜日
予算の目安	そば定食 800 円 かけそば 600 円
駐車場	駐車場あり
ポイント	富士山のふもとのおそば屋さん 自然に囲まれ、近くで摘んだ山菜をてんぷらでいただく 季節の手作り惣菜が店内で買える





## 東京豚骨醤油らーめんに、富士ねぎ®をトッピング ～富士ねぎは、富士地域の自社系列農場で生産～



富士宮店





富士ねぎの畑（タカダファーム）

店舗名	ばんからラーメン (株)高田企画
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・使用するネギは自社系列の農業生産法人が栽培</li> <li>・安全・安心の地産地消ネギ栽培</li> <li>・富士ねぎは富士ブランド認定品（富士商工会議所）</li> </ul>
場所	新富士店 富士市青島町204 →  富士宮店 富士宮市阿幸地30 → 
連絡先・予約先	TEL: 0545-57-4828 (新富士店) 0544-22-8585 (富士宮店) (株)高田企画ばんからラーメン <a href="http://www.takada-plan.co.jp/bankara.html">http://www.takada-plan.co.jp/bankara.html</a> →  農業生産法人(株)タカダファーム  ← <a href="http://kanri8.wixsite.com/takada-farm">http://kanri8.wixsite.com/takada-farm</a>
営業時間	11:00～26:00 定休日：無休
予算の目安	ばんからラーメン 650円
駐車場	駐車場あり
ポイント	(株)高田企画の展開する他の飲食店では、自社系列の農業生産法人(株)タカダファームが生産・供給している (株)タカダファームでは、他にサカキも栽培している

# 牛たちの笑顔が見える新鮮牛乳でつくる最強ジェラート

## ～75℃15分殺菌・ジャージー種の濃厚な味わいが決め手～





店舗名	いでぼく ミルクハウス
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・すべて搾ったその日の自社生産牛乳を使用</li> <li>・健康的・衛生的に育てられたストレスのない牛たち</li> <li>・各種乳製品の取扱いも豊富</li> </ul>
場所	富士宮市北山4404-2 
連絡先	TEL: 0544-58-6186  ホームページ: <a href="http://www.ideboku.co.jp/">http://www.ideboku.co.jp/</a>
営業時間	土日祝 10:00～18:00 平日 10:00～17:00 定休日: 月曜日(7～9月は無休)
予算の目安	シングルコーン 380円 ダブルコーン 450円
駐車場	駐車場あり
ポイント	平成29年度 関東生乳品質改善共励会 最優秀賞 おすすめのジェラートは「ジャージーミルク」、ここミルクハウスでしか味わうことができない ホルスタイン、ジャージー、ブラウンスイス、それぞれの牛から搾った牛乳も売っている



富士山を眺めながら、牧場の恵みに感謝する味  
 ～新鮮牛乳なので、生乳の香りが漂うジェラート～





店舗名	富士ミルクランド・ジェラート工房
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新鮮牛乳の香り「あさぎりミルク」味がおすすめ</li> <li>・動物ふれあいも楽しむことができる</li> <li>・園内の高原ロッジに宿泊もできる</li> </ul>
場所	富士宮市上井出3690 
連絡先	TEL: 0544-54-3690  ホームページ: <a href="http://www.fujimilkland.com/">http://www.fujimilkland.com/</a>
営業時間	09:00～17:00 定休日: 無休
予算の目安	シングル 370円 (コーン・カップ) ダブル 450円 (カップのみ) トリプル 530円 (カップのみ)
駐車場	駐車場あり
ポイント	イオンモール富士宮にも出店中 動物ふれあいでは、乳しぼりやエサやり体験ができる 高原ロッジに宿泊すれば、バーベキューもできる

## 朝霧高原の濃厚な牛乳の味わいソフトクリーム

～富士山のふもと、酪農体験や動物ふれあいを楽しむ～



店舗名	まかいの牧場・牧場のキッチン
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・低温殺菌・ノンホモ牛乳の味わいが光る</li> <li>・レストランやおみやげコーナーも充実</li> <li>・牧場では動物ふれあいや体験教室がある</li> </ul>
場所	富士宮市内野 1 3 2 7 - 1 
連絡先	TEL: 0 5 4 4 - 5 4 - 0 3 4 2 ホームページ: <a href="https://www.makaino.com/">https://www.makaino.com/</a> 
営業時間	08:00~18:00 定休日: 無休
予算の目安	ソフトクリーム 400 円
駐車場	駐車場あり
ポイント	まかいの牧場内のソフトクリームは全店共通です 原料の生乳は、指定農場の佐野牧場で生産しています 牛さんを飼っているが「馬飼野（まかいの）牧場」である

## 牛乳の風味が際立つなめらかな味わい

### ～朝霧高原であさぎり牛乳のソフトクリームを楽しむ～



あさぎりフードパーク店





↑フードパークのソフト



↑道の駅のソフト




(味は同じだが、形やコーンが微妙に異なる)

店舗名	あさぎりフードパーク朝霧乳業売店
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・朝霧高原の牛乳で作ったソフトクリーム</li> <li>・牛乳を使ったお菓子類（クッキー、ラスク）も豊富</li> <li>・施設内の工房では牛乳やチーズを作る工程が見学できる</li> </ul>
場所	富士宮市根原 4 4 9 - 1 
連絡先	TEL: 0 5 4 4 - 5 2 - 0 3 3 3  ホームページ: <a href="http://www.asagiri-milk.jp/">http://www.asagiri-milk.jp/</a>
営業時間	09:00~17:00 定休日: 無休
予算の目安	朝霧牛乳ソフト 400 円
駐車場	駐車場あり
ポイント	<p>工房でバター作り体験もできる 他の施設も一緒に回ってみよう お隣の「道の駅朝霧高原」でも朝霧牛乳ソフトを食べることができる あさぎりフードパーク内にある、パワースポットを探そう</p>

## 富士山を見ながら楽しむおしゃれなカフェ

### ～自家製牛乳を使ったジェラートがよりどりみどり～




店舗名	土井ファーム バール・ジェラテリア
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・土井牧場の牛乳を使った本格ジェラートが16種類</li> <li>・自家製パンやとりたて新鮮野菜も販売している</li> <li>・店内イートインスペースから富士山が見える</li> </ul>
場所	富士宮市下条777-1 
連絡先・予約先	TEL: 0544-58-7078 ホームページ: <a href="http://www.doi-farm.com/">http://www.doi-farm.com/</a> →  フェイスブック:  ← <a href="https://www.facebook.com/doi-farm.fujinomiya/">https://www.facebook.com/doi-farm.fujinomiya/</a>
営業時間	10:30～17:00 定休日: 火曜日
予算の目安	シングル 350円 ダブル 400円
駐車場	駐車場あり 30台
ポイント	ランチメニューがお得 晴れの日には、富士山を見ながら店舗前のオープンテラスで楽しむジェラートが最高に美味しい

# ふわふわのとろとろ、さっぱりソフトクリーム

## ～富士山のつるし雲をたべる～





自家製たい肥も売っている

店舗名	佐野牧場 アイス屋ティコ
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・軽くてふわっとした雲のような優しいあじわい</li> <li>・粒々乳脂肪がアクセント</li> <li>・手作り生クリームクレープもおすすめ</li> </ul>
場所	富士宮市下条282 
連絡先	TEL: 080-6900-4081
営業時間	10:00~17:00 定休日: 月曜日
予算の目安	ソフトクリーム 300円
駐車場	駐車場あり
ポイント	<p>平成29年度 関東生乳品質改善共励会 最優秀賞 低温殺菌ノンホモ牛乳を使っているため、所々、乳脂肪の粒々がアクセントに混じっている。 乳脂肪の粒々が舌の上でとろけ、ミルク感が一気に広がる時、幸せを感じる。</p>

# 酪農おやじ「監督」の野性の味わいソフトクリーム

～一度食べたら絶対に忘れないおいしさ～






店舗名	ハートランド・朝霧
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・名物園主「監督」さんの持ち前の明るさが売り</li> <li>・ミルク感たっぷりの深いあじわい</li> <li>・酪農体験やバーベキューも楽しめる</li> </ul>
場所	富士宮市根原228 
連絡先	TEL: 090-1825-8989  ホームページ: <a href="http://asagiri-kantoku.net/">http://asagiri-kantoku.net/</a>
営業時間	要確認 定休日: 不定休
予算の目安	ソフトクリーム 350円
駐車場	駐車場あり
ポイント	酪農地帯ど真ん中にあるソフトクリーム屋さん 創業70年を超える、朝霧地域の古くからの酪農家 バーベキューやキャンプ、酪農体験もできる

# JA 富士宮「う宮～な」のちっちゃなソフトクリーム屋さん

## ～富士宮市特産、渾身の4種類を制覇せよ～



店舗名	ゆずあん JA 富士宮「う宮～な」店
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・富士宮市を代表する4種類の味が楽しめる</li> <li>・JA 富士宮特産落花生ソフトクリームがおすすめ</li> <li>・一緒にファーマーズマーケットで新鮮野菜のお買い物</li> </ul>
場所	富士宮市外神123 
連絡先	TEL : 0544-59-2022 JA 富士宮「う宮～な」ホームページ <a href="http://www.ja-shizuoka.or.jp/fujinomiya/cn13/umyana.html">http://www.ja-shizuoka.or.jp/fujinomiya/cn13/umyana.html</a> →  ゆずあん: <a href="http://www.yuzu-an-softcream.com/softcream.html">http://www.yuzu-an-softcream.com/softcream.html</a> → 
営業時間	09:00～17:00 定休日：火曜日
予算の目安	ソフトクリーム 300円
駐車場	駐車場 あり 300台
ポイント	JA 富士宮ファーマーズマーケット「う宮～な」の敷地内にある。 富士宮市特産の「落花生」、「あさぎり高原みるく」、「紅ほっぺいちご」、「濃厚抹茶」の4種類の味が楽しめる。 コーンがメイプルシュガー風味なのが隠れた演出 落花生だと言ってなめてはいけない。 だがしかし、なめてみないとこのおいしさは分からない。



平成 29 年 10 月発行