



「炭焼きレストランさわやか」の

げんこつハンバーグ

熱々ジュース!

菊川本店は「さわやか」の第一号店!

県内唯一の人気ハンバーグ店で、つなぎ不使用、肉と香辛料のみの製法にこだわっています。運ばれてきた巨大なハンバーグは、熱々鉄板の上でスタッフがカットしてくれます。

炭焼きレストラン  
さわやか 菊川本店

A-3 げんこつハンバーグ/1,100円~

菊川市加茂6088  
☎ 0537-36-1106  
営業時間 11:00~23:00 (LO. 22:00)  
定休日 12/31、1/1  
駐車場あり  
静岡空港から約25分  
菊川ICから約5分



「Bake and Cake」の「みずみず」

パティシエが作る  
フルーツサンド

※写真はミックスサンド。フルーツは季節によって異なります。

フレッシュフルーツが  
ぎっしり!

地場産を中心にフレッシュな旬の果実がたっぷり。ふわふわシフォン生地と特製生クリームで、見た目は大きくてもペロリと食べられます。どこでも気軽に、本格ケーキをどうぞ。

Bake and Cake  
ぱふ

B-4 フルーツサンド/480円~

菊川市赤土1078  
☎ 0537-73-5475  
営業時間 9:30~19:00  
定休日 月曜(臨時休業あり)  
駐車場あり  
静岡空港から約30分  
菊川ICから約10分



厳選素材  
まるかじり!

菊川食べざあ

菊川市には、素材そのものを存分に味わうための、名物がたくさんあります。

※「食べざあ」…菊川周辺の方言で「食べよう」の意味

新茶の天ぷら



「美緑園の新茶摘み体験」で味わえる

サクサクとした食感!

一番茶の葉はやわらかく、飲むお茶の香りとはまた違う若葉の香りにほろ苦さ、ほんのりとした甘味が楽しめます。

株式会社 美緑園

C-2

菊川市牛淵2128-1  
☎ 0548-27-2807  
駐車場あり  
静岡空港から約15分  
菊川ICから約10分



素材をまるごと味わう、  
豪快グルメ食べ歩きの旅

豪快グルメでまず挙げられるのは、有名ハンバーグ店「さわやか」の「げんこつハンバーグ」です。オージービー100%の俵型ハンバーグはしっかりと肉粒感があり、牛肉の美味しさを堪能できます。また「新茶の天ぷら」は、新茶シーズンの5月2日(八十八夜前後)、お茶農家「美緑園」の新茶摘み体験で食べられる限定グルメです。摘みだての茶葉をカラリと揚げれば、「食べるお茶」の新鮮な魅力に出逢えます。

フルーツを豪快に使うスイーツも多くあります。パティシエが作る「ぱふ」の「フルーツサンド」は、片手で食べられるケーキがコンセプトで、旬の果実がたっぷりとしフォン生地には挟まっています。市役所近くの「さくら屋」では、菊川産果実や純生クリームを使ったケーキのような「生クリームどら」(通称:生どら)や、果実や餡をくず粉で閉じ込めたアイス「くずシャリシャリ」も大人気です。フルーツといえば、「ブルーベリーの郷」の「ブルーベリープレザーブ」もはずせません。果実の

粒を残して丁寧に煮詰めた逸品で、ヨーグルトやパンと合わせて毎日の朝食にもオススメです。

「ブルーベリーの郷」の

ブルーベリー  
プレザーブ



つぶつぶ  
トロリな食感

果実をつぶさずそのまま煮た「プレザーブ」は、ジャム以上の果実感で味わい深く食べ応えがあります。いつものフルーツの代わりにお手軽にひとさじ、という使い方も人気です。

ブルーベリーの郷  
プレザーブ/540円~

※施設詳細はP.03をご覧ください



常温でも溶けない  
不思議なアイス!

国産葛を使った新感覚アイスです。冷凍庫から出して10分ほど待つのがオススメで、シャリぶるの絶妙食感が楽しめます。専用パックで持ち帰ることができ、溶けても再冷凍可能なのでお土産にもGOOD!

さくら屋 生クリームどら

(通称:生どら)/194円~  
拡大図① くずシャリシャリ/162円~

菊川市半済3127  
☎ 0537-35-2307  
営業時間 8:45~20:00  
定休日 年中無休  
駐車場あり  
静岡空港から約20分 菊川ICから約5分  
JR菊川駅から徒歩7分



「みずみず」の「へん」

生クリームどら  
(通称:生どら)

「ティラミス」に「フルーツ」、「チョコバナナ」など、季節限定も合わせて和から洋まで約10種が並びます。相手の顔を思い浮かべながら、ぴったりの味を選ぶのも楽しみです。

くずシャリシャリ  
5月~10月



菊川素材、  
国産素材で作りました

※季節によって内容が異なります。