

生醤油の味と香りを
生かした昔から変わらぬ
中華そばです

スタッフ
和田尚也さん

●ぎょうざのみせ ほうりゅうほんてん

餃子の店 宝龍本店

☎0537-73-3377 MAP P16B4

昭和36年(1961)創業、地元で長らく愛される老舗。シンプルならーめんは、澄んだトンコツ100%のだしと生醤油を割った香り高いスープに中太のストレート麺が絡む。皮からタネまですべて手作りする餃子もセットで注文。

☎菊川市赤土1159-3 ☎JR東海道本線菊川駅から車で20分 ☎11時30分～21時30分 ☎無休 ☎P10台

コレ食べて!

らーめん 650円

生醤油の香りを生かすため、具はメンマとチャーシューのみ。チャーシューめんは900円



↑老若男女を問わず幅広い世代に人気の老舗

アラカルトメニューも充実
食べて、喋ってごゆっくり



シェフ
松下圭吾さん

コレ食べて!

サンマのアクアパッツァ

2376円 北海道産のサンマ、アサリ、ローストポテト、オリーブなど具だくさん。グラスワインは1杯486円



コレ食べて!

ロースかつ定食

梅(150g) 1020円

白絞油で揚げたトンカツは、衣が薄くサクッとやわらか。ソース・味噌ダレを好みで選べる

●おしょくじどころ えがわ

お食事処 えがわ

☎0537-73-5315 MAP P16B4

昭和53年(1978)創業、2代目が腕を振るう食堂。カリッと揚がったトンカツを中心とした定食と、本格的な中華料理が食べられる。メインを16品の中から2品選べるランチ880円(日曜・祝日除く)も、お得&満足感が高く人気だ。

☎菊川市高橋4236-2 ☎JR東海道本線菊川駅から車で20分 ☎11～14時、17～21時 ☎水曜 ☎P10台



江川 嘉さん



↑手頃でボリュームある中華料理でも人気

地元っ子が自信を持っておすすめ!

じまん! 菊川グルメ

地元っ子が太鼓判! の菊川グルメをピックアップ。食べて納得&舌鼓の和洋中、いろいろ揃ってます!



コレ食べて!

げんこつハンバーグ

1058円 重量250g! 粗挽きの肉々しい食感とあふれる肉汁が堪らない。ソースはオニオンorデミグラス

●とらとりあばらくーだ

TRATTORIA Barracuda

☎0537-73-5510 MAP P16B4

菊川出身の夫婦が営むイタリア料理店。パスタ、ピッツァを中心に、メニューはどれもボリュームなのでシェアしつつ楽しむのがおすすめ。隣の鮮魚店(シェフの父が経営)から仕入れる旬の魚介類を用いた料理にも注目を。

☎菊川市高橋4671 ☎JR東海道本線菊川駅から車で20分 ☎11時30分～14時、17～21時LO ☎月曜 ☎P15台

↑女子会にも最適! ランチの情報は→P6へ



食後にもう1軒の 別腹スイーツ

えんしゅうちゃや

遠州茶家

☎0537-73-7188 MAP P16B4

「たこまん小笠本店」に隣接した喫茶スペース。メロン、桃、ブドウ、洋梨など、旬のフルーツを使った季節のパフェが人気。ランチのサラダうどんとケーキセット1100円も!

☎菊川市上平川565-1 ☎JR東海道本線菊川駅から車で15分 ☎11時～16時30分 ☎第1木曜、12月23日～1月4日 ☎25台

姫パフェ 700円

地元・栗本農園のイチゴを使用。1月～5月中旬に販売。イチゴジェラートも果肉入り



グリフォンブレッド 450円

シフォンケーキ 400円

ようがしこうぼうぐりふおん

洋菓子工房 Griffon.

☎0537-37-1388 MAP P16B3

てん菜糖を使い、キャラクターの着色も自然食材で行うなど、体にやさしい菓子作りが心がける。生ケーキと焼き菓子を販売するほか、イートインできるカフェスペースも用意。

☎菊川市牛淵1167 ☎JR東海道本線菊川駅から車で10分 ☎10～22時(水・日曜は～19時) ※カフェ&カットケーキの販売は12時～ ☎月・火曜(8月は月～水曜) ☎5台

↑米粉を使ったフワフワのシフォンケーキ。季節のフルーツや生クリームと一緒にどうぞ



↑まぐのんクッキー各320円。顔は2種類あり

●せいおうりょうり さづあか

西欧料理 サヴァカ

☎0537-37-1820 MAP P16C2

お箸で食べる「くつろげるフレンチ」をテーマに、地元の食材を用いた四季折々の料理を提供する。スペシャルティは冬のジビエ。メス鹿、野ウサギ、ハクビシン、キジ、アナグマなど、実に多種多様なジビエ料理が味わえる。

☎菊川市沢水加791-11 ☎JR東海道本線菊川駅から車で10分 ☎11時30分～14時30分(13時30分LO)、18時～21時30分(20時30分LO) ☎月曜(祝日の場合は翌日) ☎8台

↑猟師とのコネクションもあって菊川市に出店



ジビエをはじめとして
静岡は天然食材の
宝庫!



オナーシェフ
山岡祐之さん

コレ食べて!

ジビエコース

6800円～

コースからの一例。写真は手前が小鹿のロースト、奥は小鹿のタンとキノコのシチュー

