

 ふじのくに 食の都 仕事人ウィーク 秋

# 静岡食べ歩き手帖

食欲の秋。  
仕事人が創る最高の味。



今回のテーマ『中秋の名月』

開催期間

2013.9/19(木)~10/3(木)

水と生きるSUNTORY

ふじのくにの  
うまいものに乾杯。  
華やかで芳醇な  
うまさで乾杯。



新ザ・プレミアム・モルツは、「ふじのくに食の都づくり」を応援しています。

うまさに本物の輝きがある。  
新ザ・プレミアム・モルツ



ストップ! 未成年飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。お酒はなによりも適量です。

サントリー酒類株式会社 <http://suntory.jp/PREMIUM/>



静岡県では、「食の都」づくりの推進役を担う人材を「ふじのくに食の都づくり仕事人」として 327 名表彰しています。今回の仕事人ウィークでは、仕事人が「中秋の名月」をテーマに腕を奮います。旬の県産食材を使用した料理やお菓子を、ぜひお楽しみください。

静岡から  
発信！

- テーマ 「中秋の名月」
- 開催期間 2013. 9/19(木)～10/3(木)
- テーマ食材 石川小芋、三島馬鈴薯、さつまいも

おや  
いっ  
しば  
いり  
も  
の  
が  
好  
き  
。

## Contents

- 02. 巻頭特集 〈東部〉
- 04. 巻頭特集 〈中部〉
- 06. 巻頭特集 〈西部〉
- 08. 仕事人 × 県産食材 ～仕事人紹介～
- 16. ふじのくに食の都 仕事人マップ

### ふじのくに食の都づくり仕事人

ふじのくに「食の都」づくりの一環として、静岡県産の食材を積極的に活用し、本県の農林水産業や食文化の振興に貢献している料理人や菓子職人の方々を「ふじのくに食の都づくり仕事人」として、平成 24 年度までに 327 名表彰しました。仕事人の皆さんは、「食の都」推進役として生産者と消費者の皆さんをつないで、食の大切さや素晴らしさを伝えていただくとともに、ふじのくにの“食”の魅力を広く発信いただいています。



### 「ふじのくに食の都」シンボルマーク

エンブレム風の外形に「食」の文字を表し、空、富士山、果実、「ふじのくに」と「フード」の頭文字の「F」、波、深い海底を盛り込むことにより、食の源が日本一幅広いことを表現しています。



「ふじのくに食の都づくり仕事人」のお店の場所や情報は、GIS(地理情報システム)でご覧頂けます。

詳しくは

本誌の掲載・取材情報は2013年7月現在のもとなります。天候などの状況により、掲載内容は予告なく変更となる場合があります。詳細は各店にお問い合わせください。写真は全てイメージです。

ふじのくに 食の都 仕事人ウィーク 秋

## 仕事人が創る最高の秋の味



「中秋の名月」をテーマに、仕事人が腕を奮った逸品の数々。

様々な秋の美味。が揃いました。ふじのくに、の恵みと仕事人の素晴らしさを、ぜひお楽しみください。

西033

### 石川小芋の炭火焼き

素 石川小芋 ¥ 460円

YAKITTORIA INAHO [御殿場市]

石川小芋を炭火で焼くというシンプルな料理だが、他では出せない素材の旨さが引き出されている。オリーブ塩に付けて食べれば、さらに芋の甘味が引き立つから不思議だ。ほくほく感ともちっとした食感を合わせもつのは石川小芋ならではの。焼き鳥と合わせて食べれば、食感の対比も楽しめるだろう。



「石川小芋の炭火焼き」

【通常メニュー】



「旬の地野菜バーニャソース」(上)と「串おまかせ5本」(右)



仕事人 坂元俊輔

オーストラリアからの帰省時、御殿場の「くい処バー 晩々」の炭焼きおにぎりに感動し炭料理を志す。和食、イタリア料理店での修業、「晩々」勤務を経て2010年に「YAKITTORIA INAHO」を開店。

菓043

## 三島甘藷どら焼き

素 三島甘藷(さつまいも) ¥ 160円

甘味茶屋 水月 [三島市]

甘藷の中でも糖度が高いといわれる「紅はるか」を使用した餡は、さつまいもの甘さを存分に味わえる。「紅はるか」は2007年に作られた新品種のさつまいもで、人気の蜜芋である。手焼きにこだわることを実現した、ふっくらと柔らかな生地も特徴的だ。



「三島甘藷どら焼き」



仕事人 水口康二

東京製菓学校卒業後「成城風月堂」にて修行。「釜なりや」、小田原「米町松坂屋」を経て「甘味茶屋 水月」をオープン。店内ではカキ氷などの甘味も味わえる。

[通常メニュー] 5/1~10/31 限定



「錦玉菱シマバイカモ」



「富士山サーモンの秋味クロスタ」

伊026

## 富士山サーモンの秋味クロスタ

素 柿島養鱒富士山サーモン ほか

¥ 2,500円 前日までに要予約

レストラン オッキドーロ [賀茂郡津町]

さつまいものペーストと合わせた富士山サーモンにきのこパン粉をのせ、オーブンで焼き上げた。カリカリのパン粉ととろけるようなさつまいもの食感の違いが楽しめる。デザートワインと焦がしバター、生クリームで作られたソースも甘くまろやか。やさしい味わいの一皿だ。



[通常メニュー]



コース料理の前菜の一例。  
(季節に合わせて変わります)



仕事人 磯山光男

東京、横浜でフランス料理を学んだ後イタリアンに転向。真鶴のレストランを経て、2012年に「レストラン オッキドーロ」の料理長に就任。

伊066

## ダ・イケダ 秋の味覚コース

素 石川小芋、季節の県産食材 ほか

¥ コース 4,000円

DA IKEDA per P コック [静岡市]

[ダ・イケダ・ベル・P コック]

静岡県産の食材を使った、ここでしか食べられないイタリアンを「静岡イタリアン」と名付け、地元の恵みを届けている。秋の味覚コースは、旬の食材をふんだんに使い、お皿の上で秋を表現。『石川小芋と自家製の Pasta』は秋の森をイメージした一品だ。見た目に加え、きのこカラスミで秋の森の香りを表現したと言う。豊かな香りに加え、石川小芋と手打ちPastaのもっちりとした食感もたまらない。まさに、秋を食べるコースである。



秋の味覚コース。(食材の状況により詳細が決まります)  
手前が「石川小芋と自家製のPasta」。

[通常メニュー]



「静岡産アユの9時間コンフィ 北山農園野菜のサラダ仕立て」(上)と「静岡野菜がたっぷり自家製ラザニア」(右)



仕事人 池田光寿

東京のフランス料理店を経て、有名店「リストランテ アロマプレスカ」にて学ぶ。その後3年間イタリアへ渡り、帰国後「ダ・イケダ ベルPコック」をオープン。

目053

## お月見懐石

素 石川小芋、わさび ほか

¥ コース 12,600円 要予約

待月楼 [静岡市]

「美味しいのは当たり前。全てを通して満足していただきたい。」と言う八木さん。空間、器、コースを通して考え抜かれた料理全てに、その想いが凝縮されている。素材も全国に誇れる県産食材を求め、妥協を許さない。里芋を供える月見の風習も表現され、味のみならず日本の文化も堪能できる。



仕事人 八木章夫

大阪の「吉兆」で修行後、待月楼を継承。食文化研究者として食にまつわる講師活動も行っている。味だけでなく、日本の食の伝統、風習を大切に料理を提供している。



興津産甘鯛を使用した椀物



里芋と無花果を胡麻だれで



目064

## 美黄卵と駿河シャモのブルイエ トリュフの香り

素 美黄卵、駿河シャモ、  
特選和牛静岡そだち ほか

¥ コース 6,300円～  
前日10時までに要予約

ホテルアンピア 松風閣 [焼津市]

静岡は海の幸、山の幸と多くの食材に恵まれていると感じ、積極的に県産食材を使用。美黄卵のブルイエには駿河シャモのグリルが入り、とろりとした舌触りの中にシャモの食感が印象深い。仕事人の工夫が光る美味しさである。



「富士のトラウトの軽いボワレ」



「美黄卵と駿河シャモのブルイエ トリュフの香り」



仕事人 大村 修

横浜ニューグランドホテル、東京都内、静岡市内のレストランを経て、ホテルアンピア松風閣の洋食部門を担当している。



097

## 収穫祭! 芋名月

素 三島馬鈴薯、静岡産まれ  
石川小芋、紅はるか

¥ コース 5,250円

西欧料理 サヴァカ [菊川市]

「静岡には隠れた良い食材がある」と言う山口さん。『甘海老と3種の芋のフリカッセ』では、石川小芋、さつまいも、じゃがいもといった3種の芋の違いが見事に味わえる。ほくほくの芋とプリッとした海老の食感の対比も楽しめ、素材の美味しさを余すことなく引き出す腕が見事だ。この地でお店を開いたきっかけは、地元のジビエの美味しさに感動したからと言う。今までのイメージを変える臭みのないやわらかなジビエに驚くだろう。芋名月コース料理では、入荷状況やご希望に合わせてお肉料理にジビエも楽しめる。



仕事人 山口祐之

大阪のグランメゾン「ル・ボンドシェル」在籍中にバリの「オテル・ド・クリヨン・ド・バリ」にて学ぶ。その後、浜松、大阪、神戸のレストランを経て2006年にサヴァカをオープン。



「甘海老と3種の芋のフリカッセ」

[通常メニュー]



「御前崎産伊勢海老のココット焼き」(上)と「キジのロースト在来にんにくのムカゴ風味」(右)



目089

## 秋の食の都仕事人 ウィーク特別献立

素 地場産食材(仕入れに準じる)

¥ コース 15,750円 要事前予約 夜のみ

懐石 ippu [浜松市]

旬の地場の秋食材を使った料理の数々。コースのみを提供するのは、一品一品を点ではなく線とし、コース全体を一つの料理と捉えているが故。素材本来の味を引き出す料理には繊細かつ奥深い味わいがある。



仕事人 一木敏哉

森町出身。京都「菊乃井本店」での修行後、28歳にして懐石ippuを開店。「第一回日本料理コンペティション」(日本料理アカデミー主催)東海北陸地区で優勝。



ハモ(御前崎産)、スッポン(浜松産)の素材の旨みが凝縮された絶品丸鍋。



イサキ炙り、コチ(共に舞阪産)



目124

## 秋の彩りシェフの おまかせコース

素 さつまいも、ジビエ(伊豆鹿)

季節の地場野菜

¥ コース 6,000円 要予約

新中国料理 ムーラン [浜松市]

食材の味がわかるようにと、あえて大きくカットした地場の秋野菜を生かした四川料理(=ビストロ中華)。独自の香り、辛料の効いた料理は、ただ辛いだけでなく香りを楽しめるまさに本格派。ワインと一緒に地元ならではの食材をふんだんに使った新中華をご堪能あれ。



海老とスズキ(主に浜名湖産)のチリソースは厚切り野菜(全て三方原産)を添えて。(上)地場の旬な食材を使用した前菜と水餃子。(右)



仕事人 内田祥三

アパレルショップ勤務など異色の経歴を持つ。世界を旅する中で、本場の中華料理と出会い、修行後、自らの店を構える。

# 仕事人 × 県産食材



「しずおか食セレクション」認定商品使用

今回の仕事人ウィークには、県内を中心とした134名の仕事人が参加しています。この機会にぜひ県産食材の魅力をご堪能ください。

※使用する主な静岡県産食材 ※対象メニュー価格  
 ※住所 ※電話番号 ※席数 ※営業時間  
 ※定休日

**010** 【仕事人:伊藤哲也】  
**月とスッポン (月に見立てた大根にスッポンのあんかけをかけての一品)**  
 ※要予約  
 三島大根 ¥1,200円  
 美食倶楽部 蓮 Ren  
 住 沼津市上土町12東方ビル2F ☎055-962-7160 休 20  
 時 12:00～14:00, 17:00～24:00 (曜日は前日までの完全予約) 休 日

**011** 【仕事人:池谷浩通】  
**ふじのくに しずおか地酒セット**  
 ※要予約  
 わさび、金華豚、地酒(金明、白濁) など  
 ¥3,800円～  
 みなみ妙見  
 住 御殿場市新橋1706 ☎0550-82-3344 休 38  
 時 16:00～22:00(席相談) 休 不定休(いつでも予約可)

**012** 【仕事人:仲野温】  
**折戸なすの揚げ煮おろし**  
 ※要予約、コース料理の1品として  
 折戸なす、各種木の子 コース:3,150円～  
 和洋膳 ひさ志  
 住 富士市南町3-32 ホテル比佐志 本館1F ☎0545-51-1122  
 時 16:50 休 18:00～21:30(L.O.), 日/18:00～21:00(L.O.)  
 休 月、年末年始

**013** 【仕事人:小林繁詞】  
**ア鱈にぎり**  
 ※完売になり次第終了  
 ニジマス(富士宮産) ¥1,200円  
 ふじしげ  
 住 富士宮市上土出2324-3 ☎0544-54-0848 休 座数150/1536  
 時 11:30～13:30(L.O.), 17:30～19:30(L.O.) 休 火、水

東部地区  
**フランス料理**  
*French*

**014** 【仕事人:加藤久也】  
**本日のおすすめ(チキンのハーブグリユ 賀茂十一野菜添え)**  
 ※ランチのみ  
 エリンギ、シメジ、賀茂十一野菜など ¥2,300円  
 レストラン バガテル  
 住 賀茂郡河津町峰1073 ☎0558-34-2200 休 146  
 時 11:00～14:00 休 不定期

**004** 【仕事人:猪爪康之】  
**特典入浴サービス**  
**河津・夏の出合いもの コース料理**  
 ※夕食要予約。宿泊のため、ランチは原則不可  
 (ただし、人数により可。その場合は、ランチ6,300円)  
 金目鯛 など ¥1泊2食14,800円(夕食のみ6,300円)  
 かね吉一庵  
 住 賀茂郡河津町見高123-5 ☎0558-32-0345 休 40  
 時 17:30～19:00 休 無休

**005** 【仕事人:山田卓也】  
**秋野菜とシメサバのサラダ**  
 沼津サバ、伊豆の国市産(花オクラ、トマト、キュウリ  
 ナス、エリンギなど) ¥800円  
 焼だるま  
 住 伊豆の国市古奈77 ☎055-948-0818 休 80  
 時 11:30～14:00, 17:00～22:30 休 火

**006** 【仕事人:土屋辰巳】  
**特典入浴サービス**  
**秋の富士見和食会席膳**  
 ※前日までに要予約  
 特選和牛静岡そだち、季節の地魚、地場野菜  
 夕食 5,250円～/宿泊 11,500円～  
 ホテルサンパラー富士見  
 住 伊豆の国市古奈185-1 ☎055-947-3100  
 時 18:00～20:00 休 無休

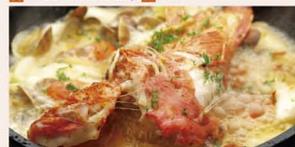
**007** 【仕事人:檜山和正】  
**特典小鉢一品サービス、入浴サービス**  
**秋の創作会席膳(釜飯付)**  
 ※昼・夕食共に前日までに要予約、2名様より受付  
 釜揚げ桜えび、わさび、駿河シャモなど  
 ¥昼食2,500円～/夕食4,500円～  
 ホテル伊東 ガーデン  
 住 伊東市松原655 ☎0557-36-3841 休 15  
 時 11:00～14:00, 17:00～20:00 休 不定休

**008** 【仕事人:川口功二】  
**秋の西箱根前菜盛り**  
 ※要予約  
 三島馬鈴薯、折戸なす、富士山からのおくりもの  
 (米)、三島甘藷 ¥コース:5,250円～  
 みしまラザホテル  
 住 三島市本町14-31 ☎055-972-2121 休 70  
 時 11:00～14:00, 17:00～20:00 休 月(祭日は除く)

**009** 【仕事人:伊東亮】  
**箱根山麓野菜の肉じゃが小鍋仕立て**  
 三島馬鈴薯、三島もも豚 ¥840円  
 旬登喜和  
 住 三島市広小路1-41 ☎055-975-3312 休 107  
 時 11:00～13:30(L.O.), 17:00～21:00(L.O.) 休 不定休

東部地区  
**日本料理**  
*Japanese*

**001** 【仕事人:稲葉富也】  
**地魚のアクアパッツァ～北川風～**  
 ※1日1組様限定 要予約  
 金目鯛、カサゴ、赤ハタ、椎茸、長葱、トマト  
 ¥4,725円  
 望水  
 住 賀茂郡東伊豆町北川温泉 ☎0557-23-1230  
 時 17:30～19:00(L.O.) 休 無休



**002** 【仕事人:藤井正和】  
**おこのみ揚げ**  
 ※昼食のみ(定食中の1品として)  
 キャベツ、葉ねぎ、いんげん、玉ねぎなど  
 ¥1,000円、1,500円、2,000円  
 田舎料理づくし のんびりじゃ  
 住 賀茂郡西伊豆町字久須391-1 ☎0558-55-0395  
 時 20 休 10:30～15:30 休 不定休

**003** 【仕事人:小野隆之】  
**下田金目鯛の静岡茶そば削込み 煮卸し天城あんかけ**  
 ※要予約(コース料理の1品として)  
 山葵、金目鯛 など ¥1泊2食15,000円～  
 ねの湯 対山荘  
 住 伊豆市修善寺883 ☎0558-72-0331 休 35  
 時 8:00～20:00 休 不定休



026 【仕事人:磯山光男】

富士山サーモンの秋味クロスタ

※前日までに要予約

■ 柿島養殖富士山サーモン、さつまいも、キノコ類 など ¥ 2,500円

リストランテオッキードーロ

住 賀茂郡河津町 1169-13 ☎ 0558-32-1272 席 48  
営 朝食/8:00~9:00、ディナー/18:00~21:00 休 不定休

027 【仕事人:小関雅彦】 【特典】ワンドリンクサービス

天城軍鶏とパンチェッタのラグー自家製ガルガネツリ

※バスタコースの一部として

■ 天城軍鶏 ■ コース:2,500円

伊豆高原ミツシエルガーデンコート ラヴィータ エ ベッラ

住 伊東市川原 1439-1 ☎ 0557-44-4555 席 40  
営 11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.) 休 不定休



028 【仕事人:相川秀信】

バッカスクロケット

■ 三島馬鈴薯 ¥ 2個 420円

バッカスのへそ

住 裾野郡清水町 伏見 86 ☎ 055-976-9599 席 70  
営 11:00~14:00(L.O.)、18:00~22:00(L.O.) 休 木

029 【仕事人:菅俣江梨子】 【特典】料理に合わせたワイン、ワンドリンク

三島馬鈴薯の三色ニョッキ

※コースの1品としても提供

■ 三島馬鈴薯、静岡産まれ、トマト、きのこなど ¥ 1,600円

ロザート

住 三島市芝本町 5-23 ☎ 055-916-3956 席 20  
営 11:30~14:00(L.O.)、17:30~21:30(L.O.) 休 火

東部地区

西洋料理  
Western-style

030 【仕事人:御法川輝雄】

天城軍鶏のパエジャ

■ 天城軍鶏、野菜、きのこなど ¥ 2,520円

スペイン料理 MINORIKAWA

住 下田市 1-1-12 ☎ 0558-27-0806 席 16  
営 17:30~22:00(L.O.) 休 木



022 【仕事人:石川光博】

富士山麓 中秋の名月 コース料理

※要予約

■ さわやか富士の鶏、富士山天然きのこ、さつまいも 虹鱈、富士山岡村など ■ ランチコース:2,500円  
コース料理:5,000円、7,000円

Restaurant Mitsu

住 富士宮市小泉 2343-102  
☎ 0544-22-4439

席 36

営 11:30~14:30

18:00~21:00

休 月



023 【仕事人:河崎芳範】

旬の野菜を中心としたコース

■ ビオファームまつきの野菜

■ コース:3,990円、8,925円

レストラン オイス

住 富士宮市大鹿 939-1 ☎ 0544-67-0095 席 26  
営 11:30~14:30、17:30~20:00 休 火、水

東部地区

イタリア料理  
Italian

024 【仕事人:早川巧磨】 【特典】松崎産オリーブオイル プレゼント

天城育ちの紅姫あまごとマッシュルーム

2色のぶどうの軽い煮込み ※コース料理の一品として

■ 天城紅姫あまご、マッシュルーム

■ ランチ:2,700円、ディナー:4,500円、6,000円

アンティカ トラットリア ダル ピラータ

住 賀茂郡河津町 谷津 484 ☎ 0558-34-1788 席 18(12席+テラス6席)  
営 11:30~14:00(L.O.)~20:30(ランチ、ディナー共に予約制) 休 不定休



025 【仕事人:佐藤健司】

秋なすと自家製サルシッチャ(ソーセージ)のピッツァ

■ なす ■ 小:850円/大:1,600円

イタリアンレストラン サルーテ

住 賀茂郡松崎町 那賀 170-9 ☎ 0558-43-0885 席 30  
営 11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.) 休 水



015 【仕事人:鈴木克則】

秋野菜と伊豆産肉のジャンボンセッシュ(干しハム)と季節のタルト

※コースのオードブルとして提供

■ コース:2,800円~5,500円

プロヴァンスド すずき

住 賀茂郡松崎町 道部 103-3 ☎ 0558-42-3701 席 28  
営 11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.) 休 火

016 【仕事人:大川太】

三島馬鈴薯のミルクジェラートパニョの香り

※ディナーのみ ■ 三島馬鈴薯、丹那牛乳 ¥ 500円

Brasserie Mugl<sup>3</sup>

住 三島市本町 3-8 ☎ 055-973-3226 席 20  
営 11:30~14:00、18:00~22:00 休 火

017 【仕事人:尾国亮行、杉山尚】

秋の県産食材を使用したフレンチ懐石

■ 美真卵、伊豆アチマト、箱根西蘭牛、駿河湾産鮮魚 など ¥ 3,150円~

みしまプラザホテル カフェレストラン ジェゾン

住 三島市本町 14-31 ☎ 055-976-2303 席 50  
営 11:30~14:00、17:00~20:00 休 夏期、年末

018 【仕事人:田中季次】

エスカルゴ入りみしまコロッケお月見スタイル

■ 三島馬鈴薯 ¥ 650円

ハートフルダイニング おんぷらんす

住 三島市芝本町 1-1 三島NKビル1F ☎ 055-991-5670  
席 60 営 11:00~14:00、17:00~22:00  
休 月(月祝日の場合翌日)、第3火

019 【仕事人:平館亮治】

秋の味覚のコース

※ディナーのみ

■ 特選和牛静岡もろち、駿河湾産魚介、朝霧豚など

■ ディナーコース:4,800円

ラセール

住 沼津市大岡 1706-2 ☎ 055-951-4410 席 36  
営 12:00~14:00(L.O.)、18:00~21:00(L.O.) 休 月

020 【仕事人:立川淳】

富士山の下のおしたか牛

■ おしたか牛、夏の有機野菜、トマト、ズッキーニ など ¥ 1,380円

レストラン&ワインバー アイアイ

住 沼津市大手町 3-5-4 2F  
☎ 055-962-1549

席 40

営 11:30~13:30

17:30~00:00

ランチは木、金、土休み

休 無休



021 【仕事人:小林昭二】

富士山和牛コースステーキコース

※要予約

■ ふじやま和牛、県産野菜 ¥ コース:3,776円

レストラン☆ヴィルゴ

住 富士市伝法 2515-1 ☎ 0545-52-9488 席 80  
営 11:30~13:30(L.O.)、17:30~20:30(L.O.) 休 要問合せ

042 【仕事人:鈴木孝男】

ミニ甘藷スフレ・三島甘藷の山北ロール  
三島甘藷 ミニ甘藷スフレ:180円、三島甘藷の山北ロール:1,300円

旬ヨーラー

住 三島市南二丁目20-16 ☎055-972-5171  
営 9:00～20:00 休 なし

043 【仕事人:水口康二】

三島甘藷どら焼き  
三島甘藷(さつまいも) ¥160円

甘味茶屋 水月

住 三島市中央町3-3 ☎055-975-5553 営15  
営 9:00～18:00 休 水

044 【仕事人:山本浩之】

大中寺いも菓子  
※土・日限定販売  
大中寺いも ¥100円～130円(5種)

お菓子処 ヤマモト

住 沼津市柳町3-73 ☎055-921-8565 営 9:00～18:00  
休 火

045 【仕事人:竹川亨】

富士山茶モンブラン～栗とお茶～  
富士山麓一見見養鶏、朝霧牛乳、静岡抹茶など  
¥425円

Dande-lion  
ダンテ・ライオン

住 富士市厚原691-1  
☎0545-71-3619  
営 9:00～20:00  
休 木



中部地区

日本料理  
Japanese

046 【仕事人:山崎伴子】

秋の桜えびかきあげ丼  
桜えび、さつまいも ¥800円

脂処やましち

住 静岡市清水区蒲原3-3-10 ☎054-388-2339 営17  
営 11:30～21:00 休 火



037 【仕事人:中沢隆彌】

秋の菜食県美焼売セット  
①伊豆産肉清助どんこ焼売 ②三保羽衣桜海老焼売 ③牧之原!望!お茶焼売  
生・冷凍桜えび、静岡牧之原茶!望!、清助どんこ、さつまいも、うずら卵、鹿肉など ¥380円(3個)

陸茶坊

住 田方郡函南町平井614 ☎055-978-1021 営100  
営 11:00～14:00(LO)、17:00～20:30(LO) 休 月



038 【仕事人:藤井龍也】

箱根山麓豚と三島馬鈴薯のオイスターソース炒め  
※コース料理の1品として  
三島馬鈴薯、箱根山麓豚など ¥コース:3,150円

中国広東料理 抜天

住 三島市本町14-11 ☎055-971-3789 営59  
営 11:30～13:30(LO)、火～土17:30～22:00(LO)、  
日・月17:30～21:00(LO) 休 水

東部地区

菓子・喫茶  
Cafe & Dessert

039 【仕事人:飯塚千佳子】

かぼちゃジェラート  
三島産かぼちゃ、丹那3.6牛乳 ¥230円

クリーム・ド・クオーレ

住 三島市一番町7-19 ☎055-976-9000 営8  
営 11:00～18:00 休 日、祝

040 【仕事人:柴沼武史】

三島甘藷のほくほくポテト  
三島甘藷 ¥170円

旬 blueberry

住 三島市佐野見橋台1-21-10 ☎055-988-7188  
営 10:00～19:30 休 不定休(詳しくはHPをご覧ください)

041 【仕事人:斎藤祐子】

三島馬鈴薯のスフレグラッセ  
※ランチのみ  
三島馬鈴薯 ¥250円

ハートフルダイニング  
おんぷらんす

住 三島市芝本町1-1  
三島NKビル1F  
☎055-991-5670  
営54  
営 11:00～14:00(LO)  
17:00～22:00  
休 月(月祝日の場合翌日)  
第3火



031 【仕事人:鈴木功】

南伊豆特産 伊勢海老カレー  
※1日5食限定  
伊勢海老 ¥2,800円

小さな宿&レストラン  
しいの木やま

住 賀茂郡南伊豆町伊浜  
2222-2  
☎0558-67-2111  
営18  
営 12:00～14:30(LO)  
18:30～20:00  
(夜は予約のみ)  
休 火、水、木



032 【仕事人:杉戸伸嘉】

箱根山麓豚の四川風シチュー  
※コース料理の一品として 10名以上から要予約  
高橋徳トマ「アメラ」、天城産シタケなど  
¥コース:5,000円  
みしまプラザホテル  
住 三島市本町14-31 ☎055-972-2121 営500  
営 11:00～14:00(LO)、16:00～20:00 休 夏期、年末

033 【仕事人:坂元俊輔】

石川小羊の炭火焼き  
石川小羊 ¥460円

YAKITORIA INAHO

住 御殿場市萩原738 ☎0550-82-0601 営18  
営 17:00～22:30(LO) 休 月

034 【仕事人:五味正博】

須川サーモンのパビヨット  
秋の味覚とバジルのソースで  
須川サーモン、さつまいも、じゃがいも ¥1,280円

くいしんぼ五味

住 御殿場市萩原992-577 ☎0550-80-5353 営36  
営 11:30～14:00、17:00～20:30 休 火、第3水

東部地区

中華料理  
Chinese

035 【仕事人:金森義男】  
【特典】コーヒー、紅茶、ウーロン茶いづれかサービス  
伊勢海老のチリソース煮  
※要予約(ランチの場合でも)  
伊勢海老 ¥4,100円

私房菜合歡

住 賀茂郡西伊豆町大沢里668-1 ☎0558-58-7333 営25  
営 11:30～15:00 夜は予約のみ 休 月

036 【仕事人:中沢直也】

料理長のおすすめコース  
さつまいも ¥コース:3,500円～

ホテルサンパレー富士見 古奈青山

住 伊豆の国市古奈185-1 ☎055-947-3100 営70  
営 11:30～14:00(LO)、17:30～20:00(LO) 休 無休

中部地区

## フランス料理 French

060 【仕事人:有馬亨】

静岡・秋 2013

¥5,500円

フランス料理 Pissenlit

静岡市東区裏庄 2-3-4 ☎054-270-8768 16  
11:30~14:30、17:30~22:00 火(日曜日はランチのみ)

061 【仕事人:内之倉明】

【特典】  
賞前酒一杯サービス

秋の味覚ディナー ※ディナーの時のみ

折戸なす、石川小芋、高糖度トマト「アメーラ」、養生  
福立菜、海老手、わさびなど ¥7,000円

グランティエル プケートカイレストラン ヴォーシエル

静岡市東区相澤町17-1 美タワー 2F ☎054-273-5250 44  
ランチ11:30~14:00(L.O.) カフェタイム14:30~17:00(L.O.)  
ディナー 17:30~20:30(L.O.) 無休

062 【仕事人:五島勲】

仕事人 秋のウィーク

※ディナーのみ 要予約

久能トマト、駿河湾鮮魚、近隣農産物、自家菜園野菜  
¥6,300円

め・まんま ピアンマンジエ

静岡市東区湯名 4-9-1 ☎054-264-2341 15  
11:30~14:00、17:30~21:00 水

063 【仕事人:福本泰弘】

さつまいもドフィーヌ ブルーチーズの香りソース

※アフエ料金内で提供

美黄卵、さつまいも (平日) 大人昼:2,700円、夜:3,500円  
(土日祝) 大人昼:3,200円、夜:3,900円

ホテルセンチュリー静岡 プフェ・ダイニング「ラフルール」

静岡市駿河区南町18-1 ☎054-289-6410 102 無休 44  
平日11:00~14:00(L.O.) 土日祝14:30(L.O.)、17:00~20:30(L.O.)

064 【仕事人:大村修】

美黄卵と駿河シャモのブルーエ トリュフの香り

※前日10時までに要予約(コース料理の中のオードブルとして)

美黄卵、駿河シャモ、特選和生静岡そだち、野菜など  
ディナーコース:6,300円~

ホテルアンバサドール松風閣

焼津市浜田湾海岸通り里が丘 ☎054-628-3131 100  
11:30~13:30(L.O.)、17:30~19:30(L.O.) 無休

065 【仕事人:萩原雅之】

中秋の名月スペシャルランチ

※ランチのみ

三島馬鈴薯、黒鯛、さつまいも、ズキ  
¥2,100円

ボン・コラージュ

焼津市西焼津 27-5 ☎054-621-0353 32  
11:30~13:30(L.O.)、17:30~20:30(L.O.) 無休



054 【仕事人:赤堀真太郎】

駿河弁

※ランチのみ

美黄卵、桜えび、ゆでしらす、鯖 ¥980円

ふじのくに TERRACE

静岡市東区道手町 9-6 興行別館 20F ☎054-255-2488  
82 ☎ランチ 11:30~13:30(L.O.)、カフェ 14:30~16:00、  
パーティー ~22:00 土日祝



055 【仕事人:勝呂文洋】

重陽と月見の点心

石川小芋、金目鯛、県産野菜 ¥5,800円

ホテルセンチュリー静岡 日本料理「花凜」

静岡市駿河区南町18-1 ☎054-289-6412 30  
11:30~14:00(L.O.) 17:30~20:30(L.O.) 無休



056 【仕事人:藤村将義】

季秋のコース

※昼、夜ともに要予約

遠州夢咲牛、折戸なす、アメーラルピンス、わさびなど  
1泊2食 25,000円~、夕食のみ 8,400円~

漬のやど 汀家

焼津市本町1-14-2 ☎054-628-3155 30  
11:00~14:30、17:30~21:00(但し会席等は予約制) 無休

057 【仕事人:齋藤修】

秋三味と黒毛和牛

¥4,750円

友喜

藤枝市駅前 3-2-14 ☎054-643-6851 45  
17:00~22:00 日

058 【仕事人:渡邊直樹】 【特典】50円引き

さつまいもニョッキのポターージュ風

西京味噌仕立て ※ディナーのみ

島田産さつまいも、栗、葱など ¥850円

和座こまつ

高田市幸町 17-4 ☎0547-37-3681 90  
11:00~13:30、17:00~21:30 火

059 【仕事人:野口東】

秋の川根コース 秋野菜タップリ

川根紅茶ごはん、小芋のいのごモチ

※要予約

川根紅茶、小芋、秋ナスなど ¥2,100円~

野口屋

榛原郡川根本町下長尾 228-1 ☎0547-56-0046  
35 ☎11:00~13:30、16:00~22:00 不定休

047 【仕事人:山崎紀彦】

茄兵衛 秋の会席

※前日までに要予約

石川小芋、天然南膳、金目鯛、鯖 ¥3,675円

草薨加兵衛

静岡市清水区草薨 1-26-1 ☎054-348-8788 139  
11:30~14:00(L.O.) 17:30~22:30  
12/31~1/3

048 【仕事人:竹内章代】

中秋の茶懐石

※2日以上前予約

美黄卵、石川小芋、さつまいも、枝豆、根菜など

コース:5,000円

御所丸

静岡市東区大塚町 5-9 ☎054-254-8114 14  
11:30~17:30、17:30~21:00(予約のみ) 火・水・不定休あり



049 【仕事人:榎原榮】

マイ・富士山(塩釜)

※要予約

甘藷、巻海老、さつまいも、銀杏、松茸など  
4人分 12,000円

割烹・海さか

静岡市東区昭和町 3-1 ☎054-250-2685 23  
11:30~13:30、17:00~22:00 日、祝

050 【仕事人:萩原康宏】

ふじの国の野菜天ぷらコース

石川小芋、三島馬鈴薯、秋なす、れんこんなど  
¥1,600円

天文本店

静岡市東区七間町 14-3 ☎054-252-0510 103  
平日11:00~14:30、17:00~21:00  
土日祝/11:00~21:00 不定休

051 【仕事人:望月英介】

石川小芋のフライ

石川小芋 ¥300円

水塩土菜

静岡市東区相生町 6-22 ☎054-246-4884 25  
平日11:30~15:00(L.O.)、17:00~20:30(L.O.)、土日祝/  
11:30~20:30(L.O.) 日なし(年末年始・夏期休暇等を除く)

052 【仕事人:山田仁志】

海老芋の鶏味噌掛け

※夜のみ

海老芋、地鶏 ¥1,155円

浮月楼「浮殿」

静岡市東区紺屋町 11-1 ☎054-252-0131 70  
11:30~14:00、17:00~21:00 日

053 【仕事人:八木章夫】

お月見懐石

※要予約

石川小芋、わさび、自然薯、鯛

コース:12,600円

待月楼

静岡市駿河区丸九 3305 ☎054-259-0181 180  
11:00~15:00、17:00~21:00 日 例1、3火

076 【仕事人:吉村健哉】

選りすぐりの静岡食材をうず流料理で
ちよとずつ堪能するコース ※前日までに要予約
■天城軍鶏、ピオファームまつきの野菜など
■コース:3,800円
うず
静岡市美河区首羽町 3-18 ☎054-249-6262 月21
17:00~23:00 月、第1火

中部地区

その他
Others

077 【仕事人:勝又信】

たれ玉つくね
さわやが富士の鶏 ¥380円

GRILL&BAR ABURINOSUKE

静岡市美河区昭和町 1-8 ☎054-273-8844 月230
17:00~24:00 (23:00L.O.) 12/31~1/3

中部地区

菓子・喫茶
Cafe & Dessert

078 【仕事人:安藤克彦】

プレミアムパンケーキ

※9月1日~10月3日まで
イチジク、御殿場の卵 ¥980円

ホテルアソシア静岡 ロビーラウンジ シーナリー

静岡市美河区黒金町 56 ☎054-254-4460 月20
平日 10:00~21:30 (L.O.)、土日祝 9:00~21:30 (L.O.)
無休



079 【仕事人:長野真行】

さつまいもプリン

さつまいも ¥280円

Patisserie gouter(パティスリー グーテ)

焼津市田尻北 101-1 ☎054-639-5589
10:00~19:00 月火

080 【仕事人:高橋克壽】

おはぎ de シュー

興産米粉、卵 ¥160円

創菓季風 御菓子司 扇子家

牧之原市福岡 4 ☎0548-52-0218 8:30~19:30
休水

071 【仕事人:水野孝泰】

三島馬鈴薯と大エビの
特製マヨネーズソース和え
■三島馬鈴薯 ¥1,700円

広東料理 農

静岡市美河区研屋町 16 セントラルマンション1F ☎054-250-2500
22 ☎11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:30(L.O.) 月火

072 【仕事人:山野健一】

ふじのくにランチコース

※9月1日~10月31日まで (9月18日は除く)
■花いちいど烏龍茶、シラス ¥コース:3,500円

ホテルアソシア静岡
中国料理 梨杏(りんか)

静岡市美河区黒金町 56
054-254-4470
54
11:30~14:00 (L.O.)
17:30~20:30 (L.O.)
無休



073 【仕事人:久保山正美】

ポークフィレ肉と静岡野菜たっぷり
四川唐辛子炒め~四川山椒の香りと共に~

石川小亭、養生福立菜、三島馬鈴薯、生椎茸 ¥1,480円

静岡グランドホテル中島屋

静岡市美河区紺屋町 3-10 ☎054-253-1151 月103
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:30(L.O.) 月無休

074 【仕事人:外村敦史】

旬菜あふれる Chamのおまかせコース

※2日前までに要予約
契約農家から頂く旬野菜 ¥コース:5,000円

Cham

静岡市駿河区南町 6-7 入船橋内丁 ☎054-285-7115
7 ☎17:30~24:00 月不定休

075 【仕事人:津村豪】

「葱香鶏鍋巴」石川小亭、折戸なす、鶏胸身、葱の
香りの中国甘味噌あんかけ、五穀揚げおこげで
■石川小亭、折戸なす、ジャンボマッシュルーム
¥2,230円

ホテルセンチュリー静岡 中国料理「翡翠宮」

静岡市駿河区南町 18-1 ☎054-289-6411 月136
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:30(L.O.) 月無休



中部地区

居酒屋

Japanese-style bar

中部地区

イタリア料理
Italian

066 【仕事人:池田光寿】

ダ・イクダ 秋の味覚コース

■県内の旬の野菜、魚、県内産の肉など
■コース:4,000円

DA IKEDA per Pコック(ダ・イクダ・ベル・Pコック)

静岡市清水区有東坂 1-224-272 ☎054-346-4434 月26
11:30~14:00(L.O.)、18:00~21:30(L.O.) 3月夜、火

067 【仕事人:西谷文紀】

秋の収穫祭コース ふじのくにから~

※要予約 (どちらかのコースで、2名様より)
■伊豆の大祝魚、天城軍鶏、丸京姫ねぎなど
■コース:6,000円、7,000円

NORI

藤枝市時ヶ谷 864-3 ☎054-641-4778 月20
11:30~14:00、18:00~20:30 月火、第1月

中部地区

西洋料理
Western-style

068 【仕事人:白鳥嘉宏】 【特典】抹茶シフォン
ケーキプレゼント

ふじのくに秋薫るお月見コース

※要予約
■駿河シヤモ、三方原馬鈴薯、まちこ、清助どんこなど
■コース:6,300円

ステーキ・欧風料理と健康野菜・ワインの店 ルモンドふじがや

静岡市美河区昭和町 6-1 ☎054-251-0066 月70
11:30~14:00、17:30~22:00 月

069 【仕事人:大塚修弘】

ごちそうなす(水なす)のグリル

サラダオードブル ※要予約、ランチのみ
■ごちそうなす(水なす) ¥1,500円

ザ・グランドティアラ藤枝

藤枝市依直 1650-1 ☎054-644-1611 月20
11:30~13:30 月火

中部地区

中華料理
Chinese

070 【仕事人:望月一】

静岡そだちの蒸し団子 みかん風味

特選和牛静岡そだち ¥840円 (3個入り)

中国料理 盛旺

静岡市清水区袖師町 1098 ☎054-366-6096 月50
11:30~14:00、17:00~21:00
月 (祝日の場合は営業、火休み)

**093** 【仕事人:野中正子】**【特典】** 葛石茶(まぼろしの虎餅茶)

**貴族の万葉食 月見の膳**

※要予約 (3名以上)、ランチのみ

☎ あゆ、赤米、里手他野菜、野草、牛乳、浜納豆、木の実

¥1,500円

**万葉亭**

住 浜松市浜北区平口5051-1 ☎053-586-8700 ㊟32

㊟11:00~14:00 ㊟月、祝日の場合は翌日

**094** 【仕事人:大城豊晴】**【特典】**

通常1,480円⇒1,280円

**王道ちらし寿司御膳**

※ランチのみ、営業日要確認

☎ 天竜しいたけ、天竜まいたけ、県内水揚げ魚介類など

¥1,280円

**HARU@スシト**

住 浜松市天竜区二俣町二俣1567 ☎053-925-2848 ㊟70

㊟11:30頃~13:30、18:00~(終了時刻は要問い合わせ) ㊟不定休

**095** 【仕事人:石本静子】

**雑穀コース料理**

※2日前までに要予約

☎ アフ、キビ、ヒエ、タカキビ、自家野菜

☎ コース:2,000円

**つぶ食いしもど**

住 浜松市天竜区水窪町地頭方389 ☎053-987-0411

㊟30 ㊟11:30~14:00 ㊟不定休 完全予約

**096** 【仕事人:孫六義幸】

**手打ちそば(おやまぼくち、こうそ入り)**

※要予約

☎ そばセット1,500円

**つぶ食いしもど**

住 浜松市天竜区水窪町地頭方389 ☎053-987-0411

㊟30 ㊟11:30~14:00 ㊟不定休 完全予約

西部地区

**フランス料理**

*French*

**097** 【仕事人:山口祐之】**【特典】**

**収穫祭!芋名月**

※要予約

☎ 三島馬鈴薯、静岡産まれ、石川小手、紅はるか

☎ コース:5,250円

**西敵料理サヴァカ**

住 菊川市水加791-11 ☎0537-37-1820 ㊟24

㊟11:30~14:30、18:00~21:30 ㊟月

**098** 【仕事人:吉岡正美】

**秋の旬のコース料理**

※要予約、夜のみ

☎ イチジク、トマト、ナス

☎ コース:4,725円

**アンジェロ**

住 静岡市新島380-2 ☎0538-37-0087 ㊟25

㊟11:30~14:00、18:00~21:00 ㊟火

**099** 【仕事人:足立久幸】**【特典】**イチジクコンポートのレスピー

**イチジクづくしコース**

☎ いわたしろねぎ、いちじく、旬の県産食材

☎ ランチ:2,310円、ディナー:3,675円

**レストランハーモニー**

住 静岡市上新屋499-1 新造形創造館内 ☎0538-21-1511

㊟54 ㊟11:30~14:00、17:00~21:00

㊟月、第1~3火(祝日の場合は翌日)

**086** 【仕事人:松澤登】**【特典】**注文の方のみ、うなぎ骨唐揚げプレゼント

**馬鈴薯と鰻の味噌煮込み和え**

※土・日以外で要予約

☎ 馬鈴薯(御田)・御前崎のかつお節、木芽、うなぎ

¥1,122円

(有)まつや

住 静岡市上新屋713-1 ☎0538-34-7403 ㊟40

㊟11:00~14:00、17:00~21:00 ㊟月(祝の場合は翌日)

**087** 【仕事人:秋元健一】

**もちもち月夜饅頭**

☎ 浜松産丸浜金時、浜松産かぼちゃ

¥850円

**酒肴遊善 じねん**

住 浜松市中区田町323-4 ☎053-456-7025 ㊟24

㊟18:00~24:00 ㊟火

**088** 【仕事人:伊藤守】**【特典】**

富士宮産柿島養殖富士山サーモンを瞬間スモークしたサラダ 旬の県産野菜を添えて

※夜の営業時間のみ、日曜日は不可

☎ 柿島養殖富士山サーモンなど

¥1,200円

**総本家 みその**

住 浜松市中区田町323-7 ☎053-413-0223 席136

㊟17:00~23:00 ㊟無休



**089** 【仕事人:一木敏哉】

**秋の食の都仕事人ウィーク特別献立**

※要事前予約 夜のみ

☎ 仕入れに準じる

☎ コース:15,750円

**懐石いっ木**

住 浜松市中区田町329-8 ☎053-456-0850 ㊟10

㊟12:00~14:00、18:00~22:00 ㊟月(ひはディナーのみ)

**090** 【仕事人:松山順太郎】

**浜名湖豚と栗のポターージュ**

※夜のみ

☎ 豚肉、栗、マッシュルーム、食菊

¥900円

**弁松**

住 浜松市中区尾張町124-27 ☎053-452-6529 ㊟150

㊟11:30~15:00、17:00~22:00 ㊟月

**091** 【仕事人:岩井比呂志】

**いちじくの胡麻味噌掛け**

※要予約、会席料理の一品として

☎ いちじく

☎ コース:5,000円~

**日本料理 日の出**

住 浜松市中区千歳町19 ☎053-458-5008 ㊟40

㊟11:00~14:00、17:00~23:00 ㊟不定休

**092** 【仕事人:高林秀幸】**【特典】**

**浜松三方原新じゃが万頭**

☎ 三方原馬鈴薯

¥840円

**日本料理 寿し半 藍路**

住 浜松市東区半田町1720 ☎053-433-1421 ㊟60

㊟11:30~14:30、17:30~21:30 ㊟月、第1~2火

**081** 【仕事人:鈴木一弘】**【特典】**

**甘露やぶきたロール**

☎ 静岡牧之原茶「望」、静岡産まれ

¥230円

**ふるさと創業処 扇松堂**

住 牧之原市勝間239-1-2

㊟0548-28-0036

㊟8:30~19:30

休 水(GW、年末年始、彼岸は営業)



西部地区

**日本料理**

*Japanese*

**082** 【仕事人:櫻田克己】

**はも寿司**

※要予約

☎ 遠州産はも

¥1,575円

**和彩 いっしき**

住 掛川市弥生町158 ☎0537-22-1601 ㊟38

㊟11:30~13:30(L.O)、17:30~22:30 ㊟火

**083** 【仕事人:渡辺武】

**おろしそば**

☎ 白ネギ、辛味大根、カツオ節

¥1,150円

**手打ちそば 六兵衛**

住 袋井市見取1789-5 ☎0538-49-1737 ㊟25

㊟11:30~14:00 夜は予約のみ営業 ㊟水・木

**084** 【仕事人:深田浩介】

**「北遠の秋の便り」お弁当**

※テイクアウトのみ。3日前までに要予約。

☎ 期間中に旬を迎えた食材

¥1,500円

**和食処 なかや**

住 磐田市上野部1649-1 ☎0539-62-2061 ㊟25

㊟11:30~13:30、17:30~21:00 ㊟火、毎月最終水

**085** 【仕事人:仲村健太郎】**【特典】**現金払いのみ5%オフ

**どびん蒸し**

※毎日10食のみ提供

☎ ハモ、車海老、銀杏、ミツバ

¥1,980円

**魚料理専門 魚魚一**

住 浜松市中区春日町318-28

ベッジビル3F

㊟053-458-6343

㊟35

㊟17:00~22:00(L.O)

㊟無休



112 【仕事人:Bonomi Pattini Sebastiano】

三方原じゃがいもの焼きニョッキ、  
さんまのテリーヌ ※要予約  
じゃがいも、魚介類 ¥1,700円～

Orta Ristorante

住 浜松市中区飯島町 675 第2ハエビル2F ☎053-455-0321  
営 36 ☎11:30～14:00、18:00～22:00 火

113 【仕事人:高木富士夫】

ニジマスのラビオリセージ風味 ※要予約  
柿島養鰯富士山サーモン、玉ねぎ、ニンジン、セロリ、セージ ¥1,365円

トラットリア ティボ・ティバ

住 浜松市中区鰻塚 4-21-20 ☎053-455-2516 20  
営 平日/11:30～13:30、18:00～21:00  
土日祝/11:30～14:00、17:30～21:00 休 月

114 【仕事人:太善匡伸】

丸おくら、茄子の冷製スパゲッティ  
六子のフリット添え ※ランチのみ  
丸おくら、茄子等 ¥1,250円

イタリア料理トラットリア ジージョ

住 浜松市中区高庄北 1-48-18 ☎053-438-3994 30  
営 11:00～14:30 火 休 (祝日の場合翌日)

115 【仕事人:鈴木健宏】

浜松産さつまいものニョッキ  
満月のパルメザンチユール添え  
※ディナーのみ  
さつまいも ¥1,400円

トラットリア ドッピオ

住 浜松市中区早出町 1213-9 ☎053-460-9566 18  
営 11:30～14:00(L.O.)、18:00～20:30(L.O.) 休 水、第2火



106 【仕事人:堤浩二】

静岡 秋の食の都コース ※ディナーのみ  
さつまいも、三方原舞茸、三ヶ日牛  
コース5,000円

杜のふう

住 浜松市北区三ヶ日町津々崎 367-1 ☎053-524-1077  
営 24 ☎ランチ 2部制/11:30～12:50、13:00～14:30、  
17:30～21:00 休 木

107 【仕事人:町田通】

ランチプレート

柿島養鰯富士山サーモン、桜海老 ¥2,200円

KIARAリゾート&スバ浜名湖 CIEL BLEU

住 浜松市北区三ヶ日町下尾倉 366-1 ☎053-528-0130  
営 48 ☎11:30～14:00 休 無休



108 【仕事人:平松和幸】

浜松産紅高系のパイ  
※ディナーのみ  
浜松産紅高系 ¥800円

ひらまつ亭

住 浜松市東区榎松町 268-1 ☎053-411-8550 22  
営 11:30～14:00、18:00～21:00 休 不定休

109 【仕事人:大橋正論】

秋のスペシャルコース

※要予約、ディナーのみ  
トコ豚、県産さつまいも、天竜産しいたけなど  
コース:6,300円

船明荘

住 浜松市天竜区船明 175-1 ☎053-925-2039 25  
営 12:00～14:00、18:00～20:00 (L.O.) 休 月・第1火

100 【仕事人:伊香賀路雄】**【特典】ドリンクサービス**

秋の海の幸ディナーコース

※要予約  
鮮魚、野菜いろいろ ¥コース:4,500円

ピストロ・ド・ターバン

住 浜松市中区常盤町 143-29 ☎053-454-0012 30  
営 11:30～14:00(日、祝日12:00～14:00)、17:30～21:00  
火 (月1度、月・火連休あり)

101 【仕事人:太田豊彦】

秋の食の都 仕事人ウィークランチ

※要予約、ランチのみ  
野菜、うなぎ(紅はるか)、三方原産ペビーリーフなど  
¥3,500円

ホテルコンコルド浜松 フランス料理「エトワール」

住 浜松市中区元城町 109-18 ☎053-457-1114 40  
営 11:30～14:00、17:00～21:30 休 無休

102 【仕事人:南竹英美】

瞬間くん製にした浜名湖のエビと  
さつまいものサラダ

エビ、さつまいも、サラダ菜、切干大根 ¥1,365円

レストラン エビファニー

住 浜松市中区佐鳴台 2-21-26 ☎053-448-8818 28  
営 11:30～14:00、18:00～20:30 休 水、第3木



103 【仕事人:中道敦】

秋の食の都 フルコース

※要予約ベター  
金目鯛、桜えび、静岡美味鶏、遠州黒豚、舞阪鮮魚、  
フルーツなど ¥コース:4,200円～

Maison Nakamichi フランス料理メゾンナカミチ

住 浜松市西区入野町 1900-37 ☎053-489-3733 20  
営 11:30～14:30、17:30～21:30 休 水、第3火



104 【仕事人:白井和美】

自家くんせいのサーモンと  
高糖度の加糖味イチジク

※要予約、ディナータイムのみ  
浜松産の加糖味イチジク、ペビーリーフなど ¥750円  
フランス料理ソノエ

住 浜松市西区大平台 4-14-5 ☎053-482-0558 26  
営 11:30～18:00～ 休 不定休

105 【仕事人:遠山嘉明】

Autom ne「秋」

※ランチのみ  
地元野菜、県内産野菜 ¥コース:3,500円

浜名湖口イ্যালホテル「バンボシュール」

住 浜松市西区雄踏町山崎 4396-1 ☎053-592-2222  
営 100 ☎11:30～14:00、17:30～21:00 休 無休

西部地区

西洋料理  
Western-style

116 【仕事人:貝沼橋勇】

●ステーキランチ●いちじくのタルト

グレルの静岡牛、イチジク  
ステーキ:2,500円、いちじくのタルト:380円

レストラン カツマ

住 浜松市北区初生町 147-1 ☎053-414-5220 34  
営 11:30～14:00、18:00～20:30

販売およびケーキの販売は終日可能 火、月1回連休有り



西部地区

イタリア料理  
Italian

110 【仕事人:大内謙治】

夢咲トマトと白桃の冷製スパゲッティ  
夢咲トマト「太玉トマト」 ¥コース:2,300円～

ATELIER M.O.F

住 掛川市中央 1-4-15 望月ビル2F ☎0537-23-4322 24  
営 (平日)11:00～14:30 (土日祝)11:30～15:00  
17:30～22:30 休 不定休

111 【仕事人:後藤正哉】**【特典】ミディデザート  
1つプレゼント**

黒鶏秋の調理(プレノワール)

※予約がベストです  
黒鶏プレノワール ¥1,680円～

イタリア料理 ラ・カンティーナ

住 磐田市二之宮 629 ☎0538-33-6363 42  
営 11:30～14:00、17:30～21:00 (L.O.) 火 (祝日は営業)

128 【仕事人:伊藤光男】

掛川栗蒸し羊羹

掛川産栗 ¥840円

伊藤菓子舗

住 掛川市中町3-17 ☎0537-22-2496 営 8:00～19:00  
休 水



129 【仕事人:阪本浩美】

カボチャのモンブラン

県内産カボチャ ¥250円

プティカザリス

住 浜松市中区板屋町518 ☎053-456-1510 営10:00～16:00  
休 土、日、祝

130 【仕事人:飯田幸代】

ダイダラボッチふりん～秋のサツマイモ

さつまいも、浜名瀬たまご ¥630円

パティスリーコムギキッチン

住 浜松市西区志都呂町4917-1 ☎053-440-7580 営10:00～19:00  
休 毎月第1水

131 【仕事人:鈴木美保子】

浜北次郎柿ケーキ

浜北次郎柿 ¥263円

ピアン正明堂

住 浜松市北北区於呂2568-1 ☎053-588-7650 営8:30～18:30  
休 月、第3火

132 【仕事人:小松裕勲】

西洋和菓子 柿

柿の実 ¥126円

小松屋菓菓

住 浜松市天竜区水窪町奥館家3263-4 ☎053-987-0203 営9:00～18:30  
休 木

東京  
フランス料理  
French

133 【仕事人:坂田幹靖】

黒毛和牛のしずおかそだちのステーキ

ランチのみ  
特選和牛静岡そだち ¥2,625円

GINZA Kansei

住 東京都中央区銀座5-6-13 西五番街ビル3F ☎03-3573-5721 営12:00～14:00、18:00～21:30(L.O.)  
休 日

123 【仕事人:正木賢二】

三島馬鈴薯のお月見仕立て  
咸蛋ソースがけ

三島馬鈴薯 ¥コース:6,000円

中国料理 鳳凰

住 浜松市中区板屋町110-17  
ホテルクラウンパレス浜松  
☎053-454-0632 営11:30～14:30  
休 17:30～21:30  
休 無休



124 【仕事人:内田祥三】

秋の彩り シェフのおまかせコース

※要予約

さつまいも、ジビエ(伊豆鹿)など ¥コース:6,000円

新中国料理ムーラン

住 浜松市西区雄踏町字布見4863-178  
☎053-596-3939 営11:30～14:00(L.O.)  
休 17:30～20:30(L.O.) 休 火

その他  
Others

125 【仕事人:林竜二】

中秋の名月コース

青梗菜、アロームマロン、県産黒毛和牛など  
¥コース:13,000円

オークラオクシティホテル浜松 鉄板焼きざんか!

住 浜松市中区板屋町111-2 ☎053-459-0725 営11:30～14:00(土日祝11:30～14:30)  
休 17:30～21:00 無休

126 【仕事人:久保田良一】

さつまいものコロケッ いが栗仕立て  
カボチャのポタージュに浮かべて

※要予約(コース料理の1品として)

さつまいも、カボチャ、玉ねぎ、栗 ¥コース:3,000円  
併席 しゃべり

住 浜松市浜北区善地389 ☎053-586-9901 営11:30～14:00、18:00～21:00  
休 木

菓子・喫茶  
Cafe & Dessert

127 【仕事人:大竹秀一郎】

芋かりんとう饅頭

さつまいも ¥90円

献上菓舗 大竹屋

住 菊川市半清3135 ☎0537-35-2339 営8:45～19:30  
休 水

117 【仕事人:古橋義徳】

祝・富士山・遠州のめぐみに乾杯  
(フルコース)

※前日までに要予約(お身体の状態に合わせたお食事、介置食は2日前まで) 海老芋、さつまいも、牛肉など  
¥コース:3,776円

ふれあいレストラン  
食楽工房

住 浜松市北区細江町免賀  
2551-203  
☎053-522-5312 営11:30～14:30  
休 17:30～20:30(L.O.)  
休 火、第1月(祝日除く)



118 【仕事人:北澤友一】

うなぎのすーぷ

※月～ホランチタイムのみ(11:30～14:00)

野菜、うなぎ手(紅はるか) ¥1,680円

ホテルコンコルド浜松ベカリープファディング[シャンゼリゼ]

住 浜松市中区元城町109-18 ☎053-457-1112 営7:00～9:30、11:30～14:00、17:00～21:30  
休 火

中華料理  
Chinese

119 【仕事人:寺田裕】

有機野菜と掛川牛の中華飯と  
あんかけ焼きそば

掛川牛、掛川産有機野菜 ¥950円

中国料理 四川

住 掛川市中央1-4-6 ☎0537-21-0667 営11:30～14:30、17:00～21:00  
休 日

120 【仕事人:田中智明】

長月中華御膳

※9月24日(火)～27日(金)のみ

さつまいも、胡瓜、ほうれん草 ¥1,200円

プティカザリス

住 浜松市中区板屋町518 ☎053-456-1510 営11:30～14:00  
休 土、日、祝

121 【仕事人:谷中繁雄】

さつまいもと豚バラ肉の重ね蒸し

いきいき金華(バラ肉)、さつまいも(紅アズマ)  
¥1,800円

オークラオクシティホテル浜松 桃花源

住 浜松市中区板屋町111-2 ☎053-459-0722 営11:30～14:00(土日祝は11:30～14:30、17:30～21:00)  
休 無休

122 【仕事人:岡部悟】

蘇東坡肉(石川小芋と豚角煮 青梗菜と共に)

※ランチ、ティーナのメニューコースのみ

石川小芋、夢の夢ポークなど ¥昼:3,300円、夜:5,000円

中国料理 鳳凰

住 浜松市中区板屋町110-17 ホテルクラウンパレス浜松  
☎053-454-0632 営11:30～14:30、17:30～21:30  
休 無休

# ふじのくに食の都づくり 仕事人に会いに行こう。

まずはあなたのお住まいの近隣から巡るもよし。  
目をつぶって触れた場所に行くもよし。  
食べたいジャンルなどから、  
お好みの料理を見つけてみてください。

- 浜松市北区**
- 目106 社のふう
  - 目107 KIARA リゾート&スパ浜名湖 CIEL BLEU
  - 目116 レストラン カツマ
  - 目117 ふれあいレストラン食楽工房

- 浜松市中区**
- 目085 魚料理専門 魚魚一
  - 目087 酒肴遊舎 じねん
  - 目088 総本家 みその
  - 目089 横石いっ木
  - 目090 弁松
  - 目091 日本料理 日の出
  - 目100 ビストロ・ド・ターバン
  - 目101 ホテルコンコルド浜松 フランス料理「エトワール」
  - 目102 レストラン エビファニー
  - 目112 Orta Ristorante
  - 目113 トラットリア ティボ・ティバ
  - 目114 イタリア料理トラットリア ジージョ
  - 目115 トラットリア ドッピオ
  - 目118 ホテルコンコルド浜松 ベーカリーブッフエダイニング「シャンゼリゼ」
  - 目120 プティカザリス
  - 目121 オークラクトシティホテル浜松 桃花林
  - 目122 中国料理 鳳凰
  - 目123 中国料理 鳳凰
  - 目125 オークラクトシティホテル浜松 「鉄板焼さんか」
  - 目129 プティカザリス

- 浜松市西区**
- 目103 Maison Nakamichi フランス料理メゾンナカミチ
  - 目104 フランス料理ソワニエ
  - 目105 浜名湖口イタルホテル「バンボシュール」
  - 目124 新中国料理ムーラン
  - 目130 パティスリームコムギキッチン

- 浜松市東区**
- 目092 日本料理 寿し半 藍路
  - 目108 ひらまつ亭

- 浜松市天竜区**
- 目094 HARU@ スティヨ
  - 目095 つぶ食いしもと
  - 目096 つぶ食いしもと
  - 目109 船明荘
  - 目132 小松屋製菓

- 浜松市浜北区**
- 目093 万葉亭
  - 目126 併厨房 シェイク&ぼた
  - 目131 ピアン正明堂

- 磐田市**
- 目084 和食処 なかや
  - 目086 (有) まつや
  - 目098 アンジロ
  - 目099 レストランハーモニー
  - 目111 イタリア料理 ラ・カンディーナ

- 掛川市**
- 目082 和彩 いっしき
  - 目110 ATELIER M.O.F.
  - 目119 中国料理 四川
  - 目128 伊藤菓子舗

- 袋井市**
- 目083 手打ちそば 六兵衛

- 川根本町**
- 目059 野口屋

- 島田市**
- 目057 友喜
  - 目067 NORI
  - 目069 ザ・グランド ティアラ藤枝
  - 目058 和座こまつ

- 牧之原市**
- 目080 創業季薫 御菓子司 扇子家
  - 目081 ふるさと創業処 扇松堂

- 菊川市**
- 目097 西欧料理サヴァカ
  - 目127 献上菓舗 大竹屋

- 静岡市葵区**
- 目048 御所丸
  - 目049 潮菜・海さか
  - 目050 天文本店
  - 目051 水塩土菜
  - 目052 浮月楼「浮城」
  - 目054 ふじのくに TERRACE
  - 目060 フランス料理 Pissenlit
  - 目061 グランディエール プゲ トーカイ レストラン ウォーシエル
  - 目062 め・まんま ピアンマンジェ
  - 目068 ステーキ・欧風料理と健康野菜・ワインの店 ルモンドふじがや
  - 目071 広東料理 鼎
  - 目072 ホテルアソシア静岡 中国料理 梨杏
  - 目073 静岡グランドホテル中島屋
  - 目076 らず
  - 目077 GRILL&BAR ABURINOSUKE
  - 目078 ホテルアソシア静岡 ロビラウンジ シーナリー

- 静岡市清水区**
- 目046 鮎処やましち
  - 目047 草薙加兵衛
  - 目066 DA IKEDA per P'コック (ダ・イクダ・ペル・P'コック)
  - 目070 中国料理 盛旺

- 焼津市**
- 目056 濱のやど 汀家
  - 目064 ホテルアンピア松風閣
  - 目065 ボン・コラージュ
  - 目079 Patisserie gouter (パティスリーグーテ)

- 静岡市駿河区**
- 目053 待月楼
  - 目055 ホテルセンチュリー静岡 日本料理「花凜」
  - 目063 ホテルセンチュリー静岡 プッフエ・ダイニング「ラフルール」
  - 目074 Cham
  - 目075 ホテルセンチュリー静岡 中国料理「翡翠宮」

- 富士宮市**
- 目013 ふじしげ
  - 目022 Restaurant Mitsu
  - 目023 レストラン ピオス

- 富士市**
- 目012 和洋舗 ひさ志
  - 目021 レストラン☆ヴィルゴ
  - 目045 Dande-lion ダンデ・ライオン

- 沼津市**
- 目010 美食倶楽部 運 Ren
  - 目019 ラセール
  - 目020 レストラン&ワインバー アイアイ
  - 目044 お菓子処 ヤマモト

- 松崎町**
- 目015 プロヴァンスド すずき
  - 目025 イタリアンレストラン サルーテ

- 三島市**
- 目008 みしまプラザホテル (尚登喜和)
  - 目016 Brasserie Mugis
  - 目017 みしまプラザホテル カフェレストラン・セゾン
  - 目018 ハートフルダイニング おんふらんす
  - 目029 ロザート
  - 目032 みしまプラザホテル
  - 目038 中国広東料理 抜天
  - 目039 クリーム・ド・クオーレ
  - 目040 尚 blueberry
  - 目041 ハートフルダイニング おんふらんす
  - 目042 御ローヤル
  - 目043 甘味茶屋 水月

- 伊豆市**
- 目003 ねの湯 対山荘
  - 目007 ホテル伊東 ガーデン
  - 目027 伊豆高原 ミッシェルガーデンコート ラヴィータ エ ベッラ

- 河津町**
- 目004 かね吉一燈庵
  - 目014 レストラン バガテル
  - 目024 アンティカ トラットリア ダル ピラータ
  - 目026 レストランテオッキードーロ

- 南伊豆町**
- 目031 小さな宿&レストランしいの木やま

- 伊豆の国市**
- 目005 機だるま
  - 目006 ホテルサンパレー富士見
  - 目036 ホテルサンパレー富士見 古奈青山

- 伊豆市**
- 目002 田舎料理つくしのびりじゃ
  - 目035 私房菜舎

- 東伊豆町**
- 目001 望水

- 下田市**
- 目030 スペイン料理 MINORIKAWA

- 御殿場市**
- 目011 みなみ妙見
  - 目033 YAKITTORIA INAHO
  - 目034 くいしんぼ五味



- 三島市**
- 目008 みしまプラザホテル (尚登喜和)
  - 目016 Brasserie Mugis
  - 目017 みしまプラザホテル カフェレストラン・セゾン
  - 目018 ハートフルダイニング おんふらんす
  - 目029 ロザート
  - 目032 みしまプラザホテル
  - 目038 中国広東料理 抜天
  - 目039 クリーム・ド・クオーレ
  - 目040 尚 blueberry
  - 目041 ハートフルダイニング おんふらんす
  - 目042 御ローヤル
  - 目043 甘味茶屋 水月

- 沼津市**
- 目010 美食倶楽部 運 Ren
  - 目019 ラセール
  - 目020 レストラン&ワインバー アイアイ
  - 目044 お菓子処 ヤマモト

- 伊豆市**
- 目003 ねの湯 対山荘
  - 目007 ホテル伊東 ガーデン
  - 目027 伊豆高原 ミッシェルガーデンコート ラヴィータ エ ベッラ

- 河津町**
- 目004 かね吉一燈庵
  - 目014 レストラン バガテル
  - 目024 アンティカ トラットリア ダル ピラータ
  - 目026 レストランテオッキードーロ

- 南伊豆町**
- 目031 小さな宿&レストランしいの木やま

「ふじのくに食の都づくり仕事人」のお店の場所や情報は、GIS (地理情報システム) でご覧頂けます。詳しくは [ふじのくに食の都](#) 検索

広告

祝

富士山世界遺産登録

新米



静岡コシヒカリ

富士山世界遺産登録祝いキャンペーン

静岡コシヒカリ  
を食べて

豪華景品を当てよう!

詳しくは静岡コシヒカリ販売店(県下有名スーパーなど)  
にてポスター、応募ハガキ等をご覧ください。

応募締切  
11/6(水)  
当日消印有効

主催 / 県下JA・静岡県産米麦流通連絡協議会 事務局:JA静岡経済連食糧部米穀課  
TEL.054-284-9738(土・日・祝日を除く平日10時~17時)

最新設備を導入し、  
安心・安全をお届けします



パーチミル精米機  
(5t/hライン)

お米の糠を取って  
ツヤツヤにします!



ピカ選グランド

異物を除去します!

農協のお米パールライスから、  
ツヤツヤの美味しいお米  
をお届けします!

広告

安心・安全な新米!!

美味しいお米を、  
もっとおいしく!



JA静岡経済連 食糧部 パールライス課 TEL.054-284-9737





広告

4名の料理長が静岡県が推奨する  
ふじのくに「食の都づくり 仕事人」に選出され、  
地元食材を活かしたお料理を日々作り上げています。



ペ  
ス  
ト  
リ  
ー

二葉 昭一



洋  
食

福本 泰弘



中  
国

津村 豪

The 仕事人 of the year 2011



和  
食

勝呂 文洋

The 仕事人 of the year 2011

小田 急

## ホテル センチュリー 静岡

〒422-8575 静岡市駿河区南町18-1 Tel. 054-284-0111

広告

メニューに無くても  
とりあえずオーダー  
してください。  
時にはあなたの  
リクエストに  
お応えします!

# 居酒屋 友七

静岡市清水区大坪 2-1-1  
〈営業時間〉 17:00~LAST (駐車場) 11台  
〈定休日〉 火曜日

ご予約は  
お気軽に! **054-347-3014**

当店は野菜も魚も  
地元食材にこだわっています。  
おいしく育った様々な素材を  
少しだけ手を加えてご提供。  
料理長自慢のメニューを  
ぜひご堪能ください。

地域から産まれた、思いを送る

# 地産地送

静岡の農水畜産物をはじめ  
製造される日配品、加工食品など  
自信を持つておすすめできる商品を  
提供し続けます。

 しずてつストア



## 愛されて50年

駿河の国、久能浜の塩づくりに始まった、我が国でいちばん古い塩メーカーの塩、「あらしお」は、今年でブランド誕生50年。平釜でじっくり煮詰めた、昔ながらの純良な塩の結晶は、海の味わいを含み、まろやかで繊細な味わいです。

「あらしお」の雪のような結晶は溶けやすく、料理の素材によくなじみ、新鮮さを逃さず、持ち味をぐんと引き立てます。食の都 静岡の、いい食材と、おいしいものを愛する皆様とともに、これからも。

舟  
に  
仕  
上  
げ  
た  
  
平  
釜  
塩

あらしお株式会社

〒421-0121 静岡市駿河区広野 2308  
Tel / 054-259-3118 <http://www.arashio.co.jp>



「あらしお」は登録商標です。



ふじのくに 食の都 仕事人ウィーク秋  
 2013.9/19 (木)～10/3 (木)



「食の都 仕事人ウィーク 秋」  
 2013.9/19 (木)～10/3 (木)

〈発行〉

静岡県経済産業部振興局マーケティング推進課  
 TEL.054-221-3389 FAX.054-221-2698 〒420-8601 静岡市駿河区進字町9番6号  
[http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-110/syoku\\_miyako.html](http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-110/syoku_miyako.html)

連絡

次回  
 予告

クリスマスの起源ともいわれる冬至祭。  
 冬野菜、ジビエ料理等をお楽しみください！

# 食の都仕事人ウィーク 冬

テーマ 「冬至祭」

開催  
 期間 2013.  
 12/11(水)～12/25(水)

テーマ  
 食材 牛、豚、鶏、ジビエ、海老芋

