



静岡県  
西部地域

# 中かりの地めぐり

## 鎌倉殿

## 遠州

- ◆ 遠州 歴史散策マップ
- ◆ ふじのくに食の都づくり仕事人グルメガイド

静岡県西部地域局

静岡県西部地域局  
〒418-0086 静岡県静岡市葵区付3599-4 TEL 0538-37-2202

https://hlonline.jp/index.html



http://www.pref.shizuoka.jp/sumu/se-460/taiga.html



- 美しい旅行中でも感染リスクが低く、安全な観光をお楽しみください。
- 楽しい旅行中での感染リスクが低く、安全な観光をお楽しみください。
- 美しい旅行中でも感染リスクが低く、安全な観光をお楽しみください。
- 楽しい旅行中での感染リスクが低く、安全な観光をお楽しみください。



新型コロナウイルス感染症防止対策のお願い  
お部屋の清掃と料理の付帯品のお取り扱いをお願いします。



浜松市 フランス料理

### Maison Nakamichi フランス料理メゾンナガミチ

◆シェフ 中道 敦

県内食材の地産地消をテーマとし、地元生産者から直接四季折々の遠州野菜を仕入れ、シェフ中道が身体にやさしく五感で楽しめる美しいフランス料理に仕上げます。どなたにも気軽に美味しくお楽しみいただけます。お気軽にご用意しております。

浜松市西区入野町1900-37  
TEL: 053-489-3733  
営業時間: 11:30~14:30 (L.O.13:30)、17:30~21:30 (L.O.20:00)  
定休日: 水曜日、第3火曜日  
席数: 20  
予算: 昼3,100~、夜4,600~ (平日3,100~)  
駐車場有り



## フランス料理



菊川市 フランス料理

### 西欧料理サヴァカ

◆シェフ 山口 祐之

御前崎の新鮮な魚介類、地元のとれたての野菜を使った料理をご用意しております。圧巻は全国でも類をみない品揃えの「ジビエ料理」。伝統のマガジの手法とフレンチの技が融合し、どなたも美味しく召し上がれます。

菊川市沢水加791-11  
TEL: 0537-37-1820  
営業時間: 11:30~14:30 (L.O.13:30)、18:00~21:30 (L.O.20:30)  
定休日: 月曜日、火曜日、不定休  
席数: 25  
予算: 昼4,600~、夜7,600~  
駐車場有り



湖西市 フランス料理

### 浜名湖オーベルジュ キャトルセゾン

◆シェフ 高橋 茂晃

シェフ自らが吟味し旬の食材にこだわった特製フレンチを提供。この土地、その季節でしか味わえない厳選の地元食材を生かし、身体に優しい料理を、浜名湖の美しい景色とともにゆったりとご堪能くださいませ。

湖西市横山317-93  
TEL: 053-578-1000  
営業時間: 11:30~15:00 (L.O.13:30)、17:30~22:00 (L.O.20:00)  
定休日: 水曜日 (GW、年末年始、お盆は営業)  
席数: 80  
予算: 昼3,000~、夜6,000~  
駐車場有り



袋井市 日本料理

### (南)どんどこあさば あぐりレストラン 陽だまり

◆シェフ 安間 晋介

袋井市浅羽地区の新鮮な農産物をふんだんに使った「健康!陽だまりバイキング」では、自社製とうふをメインに、すべて手作りの料理とスイーツでお迎えます。

袋井市浅岡447  
TEL: 0538-23-8918  
営業時間: 11:00~14:30 (L.O.14:00) (土のみ) 18:00~21:00 (L.O.20:30)  
定休日: 木・金曜日 ※ただし施設点検の為、休業する場合あり  
席数: 88  
予算: 昼1,800~、夜2,400~  
駐車場有り



## 日本料理

### 掛川市 日本料理 掛茶料理むとう

◆シェフ 武藤 一夫

駿河の名工でもある親方を始めとした職人が、掛川というまちを食の面から表現いたします。静岡のお酒やお茶、そしてお茶割りを料理に合わせて楽しめるのも掛茶料理むとうならではのアレンジです。

掛川市上張830  
TEL: 0537-24-8188  
営業時間: 11:30~14:00 (L.O.13:30)、17:00~21:00 (L.O.20:30)  
定休日: 月曜日 ※祝日の場合は翌日振替  
席数: 85  
予算: 昼4,000~、夜6,000~  
駐車場有り



浜松市中区 イタリア料理

### Orta Ristorante (オルタ リストランテ)

◆シェフ Bonomi Pattini Sebastiano

北イタリア、ピエモンテ州の伝統料理をベースにイタリアの『今』を取り入れ、地元の食材を厳選し、パン、パスタ、ドルチェ、全てにおいて手作りにこだわっています。ぜひ、一皿一皿思いを込めた本場の「イタリア」をご堪能ください。

浜松市中区板屋町675 第2ハマエイビル2階  
TEL: 053-455-0321  
営業時間: 11:30~15:00 (L.O.13:30)、18:00~22:00 (L.O.21:00)  
定休日: 火曜日 ※予約制  
席数: 30  
予算: 昼3,000~、夜7,000~  
駐車場無し



## イタリア料理



御前崎市 イタリア料理

### 清水食堂

◆シェフ 清水 康年

夫婦で営む和食とイタリアンの食堂です。地元の魚介や肉、野菜など新鮮な食材を使い、体に優しいものを選んで調理しています。お子様連れも大歓迎です!ごゆっくりお過ごしください。

御前崎市池新田1823-2  
TEL: 0537-86-9839  
営業時間: 12:00~14:00、18:00~22:00  
定休日: 月曜日、不定休  
席数: 23  
予算: 昼1,000~、夜2,000~  
駐車場有り



## 西欧料理



浜松市 西欧料理

### ふれあいレストラン食楽工房

◆シェフ 古橋 義徳

季節折々の野菜など地場産食材にこだわり、三方原産じゃがいも、遠州産しらすなどをふんだんに使用。素材をいかしたシンプルな表現で、コース仕立てでお出しています。ゆったりと心のふれあひひとときをお過ごしください。

浜松市北区細江町気賀2551番地の203  
TEL: 053-522-5312  
営業時間: 11:30~14:30 (L.O.13:30)、17:30~21:00 (L.O.19:30)  
定休日: 火曜日、第1月曜日 ※祝日を除く  
席数: 37  
予算: 昼2,150~、夜2,650~  
駐車場有り



# 仕事人グルメガイド

ふじのくに食の都づくり



「ふじのくに食の都づくり仕事人」とは?  
静岡県産の食材を積極的に活用し、農林水産業や食文化の振興に貢献している料理人の方々を「ふじのくに食の都づくり仕事人」として表彰する取り組み。

浜松市 中華料理

### 中国料理 鳳凰

◆シェフ 岡部 悟

素材と季節感大切に、美味健康を追求し続ける総料理長により、料理全般、日々研究した本格的な中国料理をご提供します。選り抜かれた食材で作る身体に優しく美味しく心癒される料理をお楽しみ下さい。

浜松市中区板屋町110-17 ホテルクラウンパレス浜松14階  
TEL: 053-454-0632  
営業時間: 11:30~14:30 (L.O.13:30)、17:30~21:30 (L.O.20:00)  
定休日: 火曜日 ※祝日を除く  
席数: 80  
予算: 昼2,000~、夜5,000~  
駐車場有り



## 中華料理

菊川市 和菓子

### 献上菓舗 大竹屋

◆シェフ 大竹 秀一郎

和菓子と洋風和菓子の専門店です。当店一番人気は、カリカリのかりんとう饅頭です。自慢の自家製こしあんを最高級の鬼ガラ糖で練り上げた自慢の一品です。ぜひ一度御賞味ください。

菊川市半清3135  
TEL: 0537-35-2339  
営業時間: 8:45~19:00  
定休日: 月2水曜日  
駐車場有り



## 和菓子

森町 和菓子

### 菓子司 中島屋

◆シェフ 中島 基

季節ごとに創意工夫をこらし、地元森町の食材を使ったお菓子をお楽しみ下さい。「Richクラウンメロンロール」は地元森町産クラウンメロンをまるごと使った贅沢な逸品です。

周智郡森町森1555-2  
TEL: 0538-85-2310  
営業時間: 8:00~18:00  
定休日: 水曜日  
駐車場有り



掛川市 その他

### 肉食ダイニングあさひ

◆シェフ 加藤 健太

ひとつひとつ丁寧に作る料理は、地産地消を大切に、新鮮で美味しいものばかり。噛むたびに旨味がじゅわっとあふれ出すステーキやお酒に合うおつまみをご堪能ください。

掛川市中町3-5  
TEL: 0537-28-9690  
営業時間: 月・水~金11:30~14:00 (L.O.13:30)、月・水~日17:00~24:00 (L.O.23:30)  
定休日: 火曜日  
席数: 40  
予算: 昼800~、夜800~  
駐車場無し



## その他

