

くちこみのお店

ペンションオーナー



麺

そば・うどん・中華

紅龍さんは伊豆高原駅のなか!便利な立地です。女性に嬉しい野菜たっぷりのメニューが豊富。量もしっかりと置いてお腹いっぱいのお食事に。伊豆高原で夜22時までの営業はありがたい!

美味しいごはん。
美味しい水、
天城の清水。

蕎仙さんは大室山さくらの里近くの人気店。極細の香り高い十割ソバは命が短い、提供されたらすぐ食べよう。だから大盛りはない。ソバ好きは追加でいただくのです。

花柚さんは、お蕎麦もうどんも両方人気です。初めての方は冷たいざるそばがお勧めです。のどごしがやみつきになります。

地図 P36 やまもプラザ

女性に人気!オーガニックたんめん

100円引き!サービス!
1名様880円(税込)以上ご利用時

新宿歌舞伎町にて20年以上の経験・実績のあるオーナーが作り出す、和と中華の融合!!自家製野菜だからできるこの味!この旨み!食べてみて是非五感で美味しさを感じてください!

和と中華の融合は県内最高峰!

紅龍

TEL0557-53-3501 伊東市/八幡野 1183 やまもプラザB1F
【営業時間】11:00~22:00(L.O) (木)11:00~14:30(L.O)
Mail: info@izu-kouryu.com URL: http://www.izu-kouryu.com

地図 P33 左下

特典 ひとくちそばサービス

北海道産の蕎麦の実から、極細の蕎麦を打っています。5秒で茹でる繊細な蕎麦です。駿河湾の生桜海老の天ぷらとのセットが人気です。ペット同伴のお客様席もごさいます。
*要予約
ペット席

手打十割蕎麦の店

蕎仙

【営業時間】
11:00~15:00
お休みは時々
(HPにて公開しています)

伊東市十足329-6 TEL 0557-45-6681 URL http://www.izu-kyousen.com

地図 P34 左下

そば・うどん

そば好きの店主が長年独学で開発した技法によりできた、そば、うどんのでごさいます。こしとなめらかなのどごしを、ご賞味下さい。

そば 花柚

営業時間 12:00~15:00
定休日 毎週火・水曜日
http://www.hanayu.net
伊東市大室高原 4-353 TEL0557-51-1595

HAPPY Group 伊豆高原体験の里

URL http://taiken-jp.net
伊東市八幡野 1666-4 (八幡野観音並び)

TEL:0557-54-3006 わんこOK!
【電話受付時間】9:30~18:00 年中無休
駐車場:普通車50台(無料) 伊豆高原駅から徒歩15分・タクシーでワンメーター
※消費税率の法改正により料金も変更となります。

特典:体験者に陶器の小物プレゼント!

愛犬と一緒にわんこプレートやわんこ時計作り!

陶芸体験 八幡野窯

~やわたのがま~

予約不要!! わんこと一緒にプレート、時計、電動ろくろ、手びねり体験OK!
電動ろくろは40分間粘土使い放題で何個でも制作OK! 手びねりも粘土1kgで何個作ってもOK! 【食事処あかさざわ】で愛犬と一緒に食事でもできます♪

- ・わんこプレート:1,950円 約60分 送料別
- ・わんこ時計(時計ユニット付き):2,550円 約60分 送料別
- ・電動ろくろ体験:2,050円+焼成費 約60分 送料別
- ・手びねり体験:1,950円 約90分 送料別 他メニュー多数!!

営業時間:9:30~18:00(最終受付:電動ろくろ17:00、その他16:00) 年中無休 予約不要



そば打ち体験 観音亭

~かんのんてい~

石臼で挽いてから打つ本格そば打ち体験!!ランチに最適!

観音亭のおそばの美味しさの秘訣は、そばの実を石臼から挽く作業から始め、60分で食べられるスピードです! わんちゃんと一緒に体験と食事でもできます♪

- ・そば打ち体験:天ぷら付き2,550円
- ・そば打ち定食:サザエ飯追加3,000円
- ・そば打ち御膳:サザエ飯、アジのたたき追加3,400円

開催時間:10時・12時・14時(10分前集合) 年中無休 年齢:小学生以上
予約:予約制(2~100名) 体験時間約90分(体験60分、試食30分)

100名収容そば打ち道場 愛犬と一緒に体験&食事 石臼から挽く本格体験!

特典:体験者に試食時なめこor山菜おろし追加!

挽きたて・打ちたて・茹でたてのそばの味は格別!

地図 P35 右下

伊豆高原老舗、伊豆高原のお蕎麦屋の原点に納得!堂々とした佇まい、落ち着いた雰囲気の中で伝統の白いお蕎麦をご堪能ください。平日に行けるなら、更科さんの新メニュー平日限定ランチお試しあれ!地元、観光の方でいつも混んでいます。

赤オビ のサービス・特典はこのページをご提示ください!

地図 P36 左中

そば粉は国内産最高品質を白で挽き、風味を失わぬように丹念に打っております。昔より受け継がれてきた伝統の品と新しい品とをそろえ、心をこめてお作り申し上げます。

伊豆高原 更科

そば処 伊豆高原更科

〒413-0232 静岡県伊東市八幡野 1243-66
TEL 0557-51-0753 定休日 水曜日
営業時間 11:00~15:00 17:00~20:00