

地元の名店で心と体の栄養補給 CHECK

【清らかな水が湧く、自然の中で味わう】

南足柄市 万葉うどん
 バスの終着駅でもある地蔵堂から徒歩1分。うどんや出汁の味を左右する水は、夕日の滝近くから湧き出る「金太郎の力水」を使用しています。ちよっぴりスパイシーなカレーうどんは、うま味が凝縮したドライカレーとトマト風味の出汁とよく絡ませて。ふと茅葺屋根の趣ある店内を見渡せば、そば湯ならぬ、ゆで湯あります。の貼り紙が、店主に何うと「自然素材を贅沢に使った出汁をゆで湯とともに楽しんでほしい」とのこと。出汁への自信を感じます。



写真右下から=名物の「カレーうどん」(970円)、うどんのコシを実感できる「ザルうどん」(520円)、セルフサービスのおでん(1本140円)。いずれも税込。



店主が生まれ育った古民家の店内には、古民具などが飾られています

南足柄市矢倉沢2393 A5
 0465-73-0511 巻末map
 11:30~19:00
 日曜・祝日11:00~19:00(各LO18:40)
 木曜 共同駐車場あり
 小田急「新松田駅」より箱根登山バス「地蔵堂」行き終点下車、徒歩1分

よりみち散歩 !

金太郎伝説ゆかりの南足柄市地蔵堂地区

万葉うどんのある地蔵堂地区は、足柄山の金太郎伝説ゆかりの名所が集中しています。うどんを食べた後は、ぜひ足を延ばしてみたいかがでしょうか。

金太郎の生家跡と金太郎遊び石 A5 巻末map

金太郎の遊び石は、金太郎が幼少の頃に遊んだ石として地域に伝承されており、この大きな2つの石は太鼓の形をしていることから、別名太鼓石、兜の形をした別名兜石とも呼ばれています。



夕日の滝 A5 巻末map

酒匂川の支流内川にかかる落差23m、幅5mの滝で金太郎が産湯をつかった滝と伝えられています。夕日の滝の名称は、夕日に映える美しさから名づけられたと言われています。



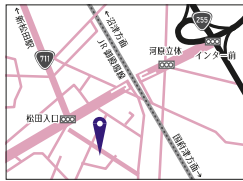
居心地のよい和空間で旬の食材を彩りよく

04 大井町 日本料理 心五季(こいぎ)

四季折々、旬の鮮魚や野菜が彩りよく盛り付けられた日本料理を、地元の蔵元の「四季コース」(3,181円/左写真)などのコース料理や、あしがら散策のお供にしたい「こいぎ弁当」(2,000円/右写真・前々日までに予約)など、肩ひじ張らず日本料理を楽しめます。

現在営業していません。

大井町金手1052-1
 0465-82-5110
 11:00~14:30(LO14:00)
 17:00~21:00(LO20:00)
 水曜 14台
 小田急「新松田駅」徒歩15分



ゆったり足湯につかり“煎りたて・作りたて”の味と香りに癒されて

05 中井町 BROOK'S 湘南 SHOP&CAFE カフェ (ブルックス湘南 ショップ&カフェ)

全国通販でお馴染みの「BROOK'S」直営の総合サロンとして、お買い物はもちろん、くつろげる足湯や愛犬も一緒に過ごせるテラス席なども用意。

館内の焙煎コーナーで作られた、煎りたて豆を使ったコーヒーは1杯204円から。このほかにも、コーヒー豆の形がカワイイ、米粉の「特製カステラ焼き」や朝食、シーズンドリンクなどが味わえます。また、定期的に地元のお店や企業などとイベントが行われるので、こちらもチェックして。

中井町ノ口2912-12
 0465-81-7751
 9:00~17:00(2階ショップ、足湯)
 9:00~18:00(1階ショップ、カフェ)
 祝日 75台
 東名高速道路 秦野中井ICより車で約2分



Special food and space
五感で味わう食と空間

趣向を凝らした料理はもちろん、非日常を感じる店内や季節を感じる彩りなど、五感を使って楽しめる名店をピックアップ!バラエティ豊かで何度も訪れたい魅力がゆったり味わって。



01 開成町 フレンチ la Lune (ラリュヌ)

大きな月の外壁が目印、オーナーシェフ夫婦出身地の「開成町と長野県木祖村の農家や酒蔵をつなぐ架け橋になりたい」と、生産者と連携した野菜をふんだんに用いたメニューを提供しています。フランス料理を身近に楽しめるカジュアルな雰囲気も魅力で、ランチは1,500円から。食後にデザートが付く「Bランチ」(右写真/2,300円)はメインが選べ、「ステーキランチ」は地元ブランド足柄牛(左上)をメインに。国際線ファーストクラスの機内食プロデューサーや都内レストランなどで培ったシェフのセンスが光ります。

開成町みなみ5-4-33
 0465-43-8178
 11:00~14:30(LO14:00)
 17:00~21:00(LO20:00)
 日曜、月曜(不定休) 9台
 小田急「開成駅」徒歩15分/伊豆箱根鉄道「和田河原駅」徒歩10分



地元野菜の持ち味引き立つ 創造力あふれる演出



足柄茶の産地で味わう緑茶の広がりとお深さ

03 山北町 緑茶カフェ 茶あぼう

和風庭園のある“おばあちゃん家”に訪れたようなのんびりとした空間で、山北町産の足柄茶をゆったりと。テラス席ならペット連れもOKです。彩りきれいなワンプレートの「茶あぼうランチ」(900円/写真)は、たっぷり野菜に、濃厚な大豆の味わい広がる山北町の老舗店「網華」の豆腐も。スイーツメニューは、「ほうじ茶パフェ」「煎茶寒天あんみつ」などが人気。湘南ゴールドを加えた緑茶など一味違ったお茶もあり、さまざま楽しめます。

山北町山北2767
 0465-75-0520
 月・金曜11:00~LO16:00
 土・日曜11:00~LO17:00
 火・水・木曜 4台
 JR「山北駅」徒歩8分



薪窯で焼きあがる臨場感とこだわりの多彩なメニュー

02 松田町 PIZZERIA Certo! HONOBO-NO イタリアン (チェルトホノボノ)

新松田駅すぐ近く、素材を活かした豊富なメニューが人気の本格ナポリピッツァリア。オープンキッチンには本場ナポリより輸入した薪窯があり、臨場感たっぷりです。ランチメニューは、季節の前菜5種に、自家製パン、ドリンクも付きお得。オススメは、水牛のモッツアレラチーズ・トマトソース・パジルを使った「ピッツァブッファリーナ」(1,364円/写真)。魚貝をたっぷり使ったトマトソースの「パスタカトーレ」(1,364円)は一番人気の一品!

松田町松田惣領1156-1
 0465-82-5996
 11:30~15:00(LO14:00)
 17:00~22:30(LO21:30)
 月曜 7台
 小田急「新松田駅」徒歩2分
 JR「松田駅」徒歩2分

