

やまびこ



手打ち蕎麦と伊豆修善寺の自然をご堪能ください

『やまびこ』では手打ち蕎麦はもちろん、伊豆修善寺の豊かな自然に育まれた、天然の山菜や自家製有機野菜など、この土地ならではの味わいをご堪能いただけます。修善寺にお越しの際は是非お立ち寄りください。

お品書き

ざる蕎麦……………870円	山芋と野菜のかきあげ……………750円
自然薯とろろ蕎麦……1,380円	修善寺産しいたけ天ぷら……700円
香り粗びき蕎麦……………950円	揚げたてがんとどき……………520円
おろしなめこ蕎麦……………920円	そばがき……………650円
野菜蕎麦……………980円	自家製らっきょう漬……………360円
鴨蕎麦……………1,280円	自家製味噌おでん……………120円
修善寺湯葉蕎麦……………1,280円	自然薯いそべ揚げ……………1,000円
ざる蕎麦・豚丼セット…1,540円	自然薯すりおろし……………1,500円
自然薯とろろめし……………1,540円	いそべ餅……………520円

◆蕎麦大盛り210円増 ◆蕎麦替え玉520円

自然薯(天然山芋)料理 期間は11月末頃から5月頃です。なにぶん自然のもので、それ以外の季節はお出しできず申し訳ありません。また、メニューは季節によって異なります。



ざるとろろ蕎麦



自然薯がもっちり

野菜蕎麦

自然薯いそべ揚げ

毎朝作り立て!

がんとどき

店主のこだわり



手打ち蕎麦

毎朝店主が精魂込めて打つ蕎麦は、蕎麦の香りを際立たせる為に、つなぎを約3%しか使用していません。蕎麦打ちはタイミングが合えば見学できます。



厳選したそば粉

やまびこで使用している「そば粉」は、北海道旭川産、福井県産の最高級品。1、2番粉のみを使用することで、雑味のない豊かな味わいに仕上がっています。



自家製有機野菜

使用しているほとんどの野菜は、店舗近くの畑で栽培した自家製有機野菜です。新鮮な野菜はみずみずしく、野菜本来の味をお楽しみいただけます。



天然の山菜

近隣の山で摘んだ天然の山菜を生かしたお料理を、たくさんご用意しております。伊豆の自然の恵みで、季節を感じてみてください。

お問い合わせ/店舗情報

TEL

0558-72-7575

〒410-2416 静岡県伊豆市修善寺 3726-1

【営業時間】11:00~17:00

【定休日】毎週金曜日 ●駐車場完備

□マイカーでお越しの方

三島・沼津方面からお越しの方は、伊豆中央道「大仁南ジャンクション」下車、狩野川公園信号を右折し「虹の郷・戸田」方面へ10分。

□電車・バスでお越しの方

修善寺駅からバスで20分。修善寺温泉からバスで5分。「虹の郷行き」or「戸田行き」に乗り、「紅葉林前」で下車。進行方向に徒歩約3分。

