



洋食

④ランチのおとし
ハンバーグセット
1111円はサラダか
小鉢、スープ、デ
ザート、ドリンク、
ライスかパン付き
⑤ボリューム満点
のスウィーツも人気。
写真のチョコレート
トハフエは616円。
2人前はありそう

昔ながらの懐かしい手作り洋食 キッチンさくら

●キッチンさくら
☎0299-22-2807 (MAP P27C3)
国道6号に面したかわいらしい外観の
洋食店で、懐かしい味が楽しめる。オ
ムライス1089円やスパゲティセット
979円~などのアラカルトメニューが充
実。ディナーもセットや御膳で供され、
ボリュームも満点。

④DATA ④ 国府4-4-20 ④ JR石岡駅から徒歩
約7分 / 常磐自動車道千代田石岡ICから車で
約10分 ④ 11時~14時30
分LO、17時30分~21時
LO ④ 月曜(祝日の場合
は翌日)、火曜臨時休業
あり ④ 25台

フレンチ



コース料理の一品。ノルウェーサーモンのコンフィとホタテのガ
トー仕立て、ハーブと旬の野菜を添えて

シックなインテリ
アで落ち着ける

コース料理の一品。ノルウェーサーモンのコンフィとホタテのガ
トー仕立て、ハーブと旬の野菜を添えて

シックなインテリ
アで落ち着ける

シックなインテリ
アで落ち着ける

シックなインテリ
アで落ち着ける

シックなインテリ
アで落ち着ける

シックなインテリ
アで落ち着ける

シックなインテリ
アで落ち着ける

シックなインテリ
アで落ち着ける

シックなインテリ
アで落ち着ける

シックなインテリ
アで落ち着ける

シックなインテリ
アで落ち着ける

シックなインテリ
アで落ち着ける

シックなインテリ
アで落ち着ける

シックなインテリ
アで落ち着ける

シックなインテリ
アで落ち着ける

シックなインテリ
アで落ち着ける

シックなインテリ
アで落ち着ける

シックなインテリ
アで落ち着ける

シックなインテリ
アで落ち着ける

シックなインテリ
アで落ち着ける

シックなインテリ
アで落ち着ける

シックなインテリ
アで落ち着ける

シックなインテリ
アで落ち着ける

シックなインテリ
アで落ち着ける

シックなインテリ
アで落ち着ける

シックなインテリ
アで落ち着ける



ウナギ

特上うな重はきも吸付きで4730円(価格変
更の可能性あり)。照りがたまらない！

ふつからやわらかく焼いた蒲焼をぜひ うなぎ・てんぷら 魚とめ

●うなぎ・てんぷら うおとめ
☎0299-24-1567 (MAP P26C3)

大きな店構えて、ウナギが評判の食事処。
駐車場に降り立つと、なんともいえない
香りが漂ってきて食欲をそそられる。
厳選したウナギを丁寧に焼き上げた逸
品は、やわらかくて箸でも切れるほど。
刺身定食なども人気。

④DATA ④ 鹿の子2-10-39 ④ 常磐自動車道
千代田石岡ICから車で約10分 ④ 11時~13
時30分LO ④ 月曜
④ 50台

たまには奮発して
有名店のウナギを

パリの5ツ星ホテルで磨いた 繊細なフレンチを Chez やなぎさわ

●しえ やなぎさわ
☎0299-24-3287 (MAP P26C3)

石岡のみならず関東近県から、食通た
ちが訪れるという完全予約制の名店。
パリの5ツ星ホテルや国内のリゾートホ
テルで修業したオーナーシェフの料理
は伝統的なフレンチ。繊細な味付けは
もちろん、彩りの美しさにも感動。

④DATA ④ 鹿の子2-6-17 ④ 常磐自動車道千代
田石岡ICから車で約10分 ④ 11時30分~14時
30分、18~22時 ④ 月曜、第1・3火曜 ④ 6台

予約必須の人気焼肉店 炭火焼肉まん平

●すみびやきにくまんべい
☎0299-43-3729 (MAP P26B3)

常陸牛をはじめとする厳選した和牛に
こだわり、熟成度合いを確かめながら、
丁寧にカットする。こだわりの焼肉を堪能
できる。おすすめのカルビは、きめ細
かな身が舌にとろけ、甘くやさしいうま
みが楽しめる。ドリンクも充実。

④DATA ④ 下林361-2 ④ 常磐自動車道千代
田石岡ICから車で約20分 ④ 17~21時15分
LO ④ 月・火曜(祝日の場合は営業) ④ 20台



焼肉

店舗は県道7
号から見える

木の香漂う店内もゆっ
くりくつろげる



コシのある麺とだしの相性が抜群 そば処 かまたや

●そばどころかまたや
☎0299-43-0073 (MAP P26B3)

柿岡の市街地にある創業約70年という
老舗で、現在のご主人は4代目。代々の
人気の秘密は、コシのある麺とだしとの
マッチングという。季節や、その日の
天気に合わせて、そばの打ち方や水加
減を案配するのは熟練ならではの技。

④DATA ④ 柿岡2031-2 ④ JR石岡駅から林経
由柿岡車庫行きバスで約30分、下宿下車すぐ
/ 常磐自動車道石岡小美玉スマートICから車
で約15分 ④ 11時30分~18時(15時~売切れ
次第閉店) ④ 不定休 ④ 20台



④5~9月限定の冷やし山菜900円
が看板メニュー。山盛りの山菜が
うれしい ④ 街道に面した茅葺き
屋根は、老舗の風格たっぷり



野菜や山菜、牛肉、イノシシなど、
豊かな自然が育んだ食材がいっぱいの石岡だから、
料理がおいしいのは当たり前。
極上素材を調理する調理人たちのこだわりも見逃せない！

どどこか懐かしい
ご当地の味

山形産の大粒の納豆を使ったぶっか
け納豆そば1200円。そば茶ゼリー付き

石岡 グルメ & そば

石岡は
何を食べても
おいすぎるから、
食べ過ぎ注意よ！

緑に囲まれた農家風の趣たつぷ
りな店舗

太麺のしっかりした歯ごたえが懐かしい 手打ちそば まいえ

●うちそば まいえ
☎0299-42-2112 (MAP P26B4)

独学でそば打ちを学んだご主人は、う
まいそば粉を求めて旅に出て、味、香り、
のど越しと3拍子揃ったそば粉と出合っ
て、念願のそば店を開いた。歯ごたえ
がしっかりしている麺はため、ボリューム
もたっぷり満腹になる。

④DATA ④ 柴内414-18 ④ 常磐自動車道土浦
北ICから車で約15分 ④ 11時30分~14時
④ 火・水・木曜(祝日の場合は営業) ④ 10台

八郷産の野菜を使った天もりそばは1200円は、
珍しいそば豆腐付き。香りを堪能したい



キャベツやニンジンの千切りと煎りゴマを
混ぜて味わうぶっかけ野菜そば980円
碾き立てのそばの風味を堪能
蕎麦蔵 めぐみ
●そばくらめぐみ
☎080-1987-7499 (MAP P26B3)

そば好きが高じ、独学を重ねて国立大
学法人勤めを辞めてオープン。毎朝、
石臼で自家製粉する常陸秋そばは十割
そば。その日の湿度や天候で打ち方も
変えるという。カツオやシイタケなど
からダシをとったツコとの相性も抜群。

④DATA ④ 柿岡1595 ④ JR石岡駅から柿岡車
庫行きバスで約30分、終点下車、徒歩約1分
④ 11時30分~14時(売切れ次第閉店) ④ 火
曜・第3日曜 ④ 6台



④大女将が作るという野菜やキノコ
たっぷりの味噌仕立てのけんちんそば
1000円 ④小上がりの座敷とテーブ
ル席があり、広々とした店内

伝統の製法で打つ田舎そばを そば処 中津川

●そばどころなかつかわ
☎0299-44-1017 (MAP P26B3)

毎日手打ちする常陸秋そばは、そばの
香り高く、コシがあり、のど越しよいと
評判だ。そばメニューには、自家栽培
のお米を使ったまぜごはんや、日替わり
おかずも付いてボリュームも満点。

④DATA ④ 上曾1080-1 ④ 常磐自動車道土浦
北ICから車で約20分 ④ 11~14時、17~21時
(夜は要予約) ④ 月曜(祝日の場合は翌日)
④ 16台

八郷のそば粉を自家製粉した自慢の麺 手うちそば処 麓

●うちそばどころふもと
☎0299-43-0598 (MAP P26B3)

地元八郷産のそば粉を自家製粉した麺
は、歯ごたえと濃厚な香りを楽しめる。
石岡市役所に勤めていたご主人は、60
歳の定年退職後に、そば店を開業して
12年目。「うまいそばを打つ」という目
標をもって第2の人生を送っている。

④DATA ④ 根小屋829-1 ④ 常磐自動車道千
代田石岡ICから車で約20分 ④ 11時30分~
14時(そばがなくなり次第閉店) ④ 水・木曜
④ 5台



初秋の八郷では、真っ白な花を付けた
そば畑と出合う。ここはそば処。八郷
には15軒ものそば店が、技を競い合っ
ているのだ。今すぐ食べに出かけたい！

やなぎそば

八郷名物のしし鍋を食べにおいで~!



かつては「山鯨」とよばれ、冬の山里の貴
重な栄養補給源だったしし鍋の人氣が石
岡で再燃中！イノシシは脂たっぷりだが、
さっぱりした味わいでヘルシーだぞ。

田舎の味 ほうろく屋

いなかのあじほうろくや
☎0299-44-3471 (MAP P26B2)

古民家の古材を使った趣ある建物が目
を引く。味噌仕立てのしし鍋は通年提
供している。鉄鍋からあふれんばかり
の具だくさんで、食べごたえ十分。

④DATA ④ 小見935-1 ④ JR石岡駅
から車で約30分 ④ 11時30分~
14時、17~22時 ④ 木曜 ④ 15台

炭火の囲炉裏があり、
ほっこりとくつろげる

しし鍋がおいしい店

丸味食堂 ☎0299-43-0124 ④ 柿岡3338-3 (MAP P26B3)

つばき園 ☎0299-42-4003 ④ 小幡2119-33 (MAP P26A3)

そば処 中津川 ☎0299-44-1017 ④ 上曾1080-1 (MAP P26B3)

古民家ゲストハウス jicca (LINE) https://lin.ee/bPpxFQx

④ 加生野392-1 (MAP P26B3)

出前専門 主水 cafe ☎080-9393-5005 ④ 山崎2318 (MAP P26C3)

手打ちそば 甚八 ☎0299-43-6270 ④ 下林318 (MAP P26B3)

Bistro KURA ☎0299-23-5511 ④ 府中1-10-11 (MAP P27B2)

※しし鍋を味わう際には、全店舗で予約が必要

口の中で脂が溶けていく感覚がた
まらない。肉は焼き過ぎに注意