石岡絶品グルメ

伝統的なしし鍋から、ウナギ、本格フレンチなど、石岡グルメは個性的かつバラエティ豊かで、どれを選ぶか迷ってしまうほど。



洋食



㊤ランチのおろしハンバーグセット1375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 ㊧ボリューム満点のスイーツも人気。写真のチョコレートパフェは770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

●きっちんさくら

☎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。オムライスやロコモコセット各1298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提供され、ボリュームも満点。

DATA 住国府4-4-20 交JR石岡駅から徒歩約7分 時11時～14時30分LO、17時～20時15分LO 休月・火・木曜（祝日の場合は営業） P25台



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！

ふっく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

大きな店構えで、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。

DATA 住鹿の子2-10-39 交常磐自動車道千代田石岡ICから車で約10分 時11時～13時30分LO 休月・木曜 P50台



和の趣ある店構えが目印



㊤炙った鴨とネギに柚子を添えた炙り鴨つけそば ㊧建物は旧坂家のものを移築し、再利用している



コシのある麺とだしの相性が抜群

常陸風土記の丘 御食事処 曲屋

●ひたちふどきのおか おしょくじどころ まがりや

☎0299-23-3888 MAP P26C3

江戸時代後期に建てられた曲屋を利用した食事処。囲炉裏を囲む、昔ながらの雰囲気を残した店内で、自慢の茨城県産常陸秋そばを堪能できる。コシのある十割そばを使っており、そば本来の香り豊かさがたまらない。

DATA 時11～15時（売り切れ次第閉店） 休月曜（祝日の場合は翌日） 住交P→P19常陸風土記の丘参照



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1100円

ひき立てのそばの風味を堪能

蕎麦蔵 めぐみ

●そばぐら めぐみ

☎080-1987-7499 MAP P26B3

自宅の一部を改装。木の温もり感じる落ち着いた雰囲気

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だしをとったツユとの相性も抜群。

DATA 住柿岡1595 交常磐自動車道石岡小美玉スマートICから車で約20分 時11時30分～14時（売り切れ次第閉店） 休月・火曜 P6台



㊤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 ㊧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 なかつがわ

☎0299-44-1017 MAP P26B3

毎日手打ちする常陸秋そばは、そばの香りが高く、コシがあり、のど越しがよいと評判だ。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。

DATA 住上曽1080 交常磐自動車道土浦北ICから車で約20分 時11時～売り切れ次第閉店 休月・火曜 P16台

やさとそば&石岡グルメ

どこか懐かしいご当地の味

野菜や山菜、そば、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！



県内産の黒納豆を使ったぶっかけ納豆そば1250円。そばゼリー付き

石岡は何を食べてもおいしすぎるから、食べ過ぎ注意よ！



八郷のそば粉を自家製粉した自慢の麺

手うちそば処 麓

●てうちそばどころ 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17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。

DATA 住根小屋829-1 交常磐自動車道千代田石岡ICから車で約20分 時11時30分～14時（売り切れ次第閉店） 休水～金曜 P5台



緑に囲まれた農家風の趣たっぷりな店舗

太麺でしっかりした歯ごたえが特徴

手打ちそば まいえ

●てうちそば 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太め、ボリュームもたっぷりで満腹になる。

DATA 住柴内414-18 交常磐自動車道土浦北ICから車で約15分 時11時30分～14時 休火～木曜 P10台

山の中腹にある店舗は眺望もすばらしい



八郷産の野菜を使った天もりそば1300円は、珍しいそば豆腐付き。香りを堪能したい

やさとそば

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。八郷では多くのそば店が、技を競い合っているのだ。今すぐ食べに出かけたい！

パリの5つ星ホテルで磨いた繊細なフレンチを

Chez やなぎさわ

●しぇ 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つ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。

DATA 住鹿の子2-6-17 交常磐自動車道千代田石岡ICから車で約10分 時11時30分～13時LO、18時～19時30分LO（完全予約制） 休月・火曜 、水曜のランチ（祝日の場合は営業） P6台

フレンチ



コース料理の一皿。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



三角の小窓が印象的な店舗



チーズや目玉焼き、手作りベーコンなどがサンドされたスペシャルバーガー

こだわり食材のカフェ料理

ミッドクリーク

●みっどくりーく

☎0299-42-4600 MAP P26B4

「ミッドクリークフィッシングエリア」（→P21）併設のカフェ。食材は可能な限り地元産を使い、国産野菜や地元の田んぼで育った米などにこだわる。特注パンを使ったバーガーや、丼メニューが充実。

DATA 住菖蒲沢80 交常磐自動車道土浦北ICから車で約20分 時11時～13時45分LO 休火曜（祝日の場合は翌日） P20台



木の香り漂う店内でゆっくりくつろげる

カフェごはん

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気が石岡で再燃中！ イノシシは脂たっぷりだが、さっぱりした味わい。

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。

2人前以上から注文可能なしし鍋1人前2700円（要予約）



DATA 住小見935-1 交常磐自動車道土浦北ICから車で約35分 時11時30分～14時、17～22時 休木曜 P15台

炭火の囲炉裏があり、ほっこりとくつろげる

ほかにもあります！

しし鍋がおいしい店

丸味食堂 ☎0299-43-0124 住柿岡3338-3 MAP P26B3
つくば園 ☎0299-42-4003 住小幡2119-33 MAP P26A3
そば処 中津川 ☎0299-44-1017 住上曽1080 MAP P26B3
古民家ゲストハウス jicca LINE https://lin.ee/bPpxFQx 住加生野392-1 MAP P26B3
出前専門 圭水 cafe ☎080-9393-5005 住山崎2318 MAP P26C3
お食事処 磯 ☎0299-42-3089 住川又422-1 MAP P26B3
手打ちそば 甚八 ☎0299-43-6270 住下林318 MAP P26B3

予約必須の人気焼肉店

焼肉まん平

●やきにくまんぺい

☎0299-43-3729 MAP P26B3

常陸牛をはじめとする厳選した和牛を、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、きめ細かな身が舌でとろけ、甘くやさしいうまみが楽しめる。ドリンクも充実。

DATA 住下林361-2 交常磐自動車道千代田石岡ICから車で約20分 時17時～21時15分LO 休月・火曜 P20台

焼肉



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



店舗は県道7号から見える

※しし鍋を味わう際には、全店舗で予約が必要