【食べる】東伊豆／河津

自然薯・そば処 伊豆さくら亭

いずたび特典「いずたびを見ました」と一言！

自家製「季節の味噌」こんにゃく田楽を
1組に1皿プレゼント！

上質な自然薯を見極めて厳選、大地の恵みを味わう!

粘り強さと濃厚な味が上質な自然薯の証拠！

その季節旬の蕎麦粉を厳選

天城山の本山葵で新鮮な味

由比産の生桜海老のかき揚げ

通が喜ぶ蕎麦がき※応相談

注文を受けてから堀りに行く冬の辛味大根

民芸調の店内お座敷とテーブル席

自然薯（じねんじょ）は山芋の一種で、唯一日本にしかない固有種。昔は天然の美味しい自然薯が裏山で沢山とれたとか。麦ご飯に乗せても美味しい♪
その昔ながらの味にこだわって厳選した自然種の自然薯が味わえるお店。

人気No.1「自然薯とざる蕎麦」
名物自然薯と福井産二八そば 1,250円
人気No.2　由比港産生桜海老のかき揚げそば1,530円
生桜海老の美味さを凝縮
混ぜ物無しの「かき揚げ」
オススメ　むぎとろそば膳1,320円
岩のりそば940円（冬季限定）
ざるそば750円
※料金は税別の表記となります

◆電話番号　0558-34-0889
◆住所　静岡県賀茂郡河津町見高1260-78
◆営業時間　11：00～17：00
そばが終わり次第閉店
◆定休日　木曜日
◆アクセス　河津駅より車で5～6分
◆駐車場　有り無料