Cheers!

乾杯！みんなよろこんで！

乾杯には不思議な力がある。「お疲れさま」「ようこそ」「ありがとう」が増幅される。
そこではみんな仲間になる。今回はお酒とおいしい料理を楽しめるお店を紹介。
飲める人も飲まない人も、それぞれのスタイルで乾杯！

クラフトビールで乾杯！

Area：伊豆市 修善寺

伊豆旅の拠点に

アイティージェイベース シュゼンジ
ITJ BASE Shuzenji

お気に入りを見つけよう♪

1. 地域を代表するクラフトビール「ベアードビール」。豊富な品揃えでシーズンごとに期間限定ビールが並ぶ。約 20 種のボトルから選ぶ楽しさ、悩む楽しさ **2.** いろんな味を楽しみたい方は「生ビール飲み比べセット（1,000 円）」。4 種のクラフトビールを生で味わえる贅沢 **3.** 壁一面に伊豆トレイルジャーニーのコースが描かれている。各地の情景や特産も生き生きと、愛らしく

4. ソーセージ盛り合わせ（950 円）。ピリッと香るブラックペッパー、ハーブなど計 5 種 **5.** チリコンカン＆トルティーヤチップス（850 円）。ミックスビーンズと合いびき肉がトマトソースでじっくり煮込まれ甘みと旨味が広がる

ホップの香りが広がる一杯！

旅でしか見られない風景がある。旅でこそ感じられる思いがある。旅での乾杯はまた格別。ITJ（伊豆トレイルジャーニー）とは松崎から修善寺までの約 70 ㎞、険しい山々を越えながら絶景とともに進むレースであり旅。ITJ BASE は修善寺温泉の中心地にあり、旅をテーマにしたカフェ＆ゲストハウス。木を基調としたゆったり空間でクラフトビールを味わえる。

Data
住　所／伊豆市修善寺 955-1
電　話／0558-88-9572
時　間／平日　11:00 ～ 18:00
　　土日　 8:00 ～ 18:00
定休日／水木（季節により変動あり）
駐車場／なし（近隣に有料 P あり）

仲間との時間に乾杯！

Area：伊豆市 柏久保

本格窯焼きピザを囲んで

ザ・クランク
The Crank

食事に合う一杯が見つかる！

お店の一角にあるバーカウンター。たくさんの種類のアルコールがずらり。ちょっと珍しいウイスキーも

みんなでワイワイお酒がすすむ♪

「今まで何万枚も焼いているけど、同じものはない。毎日発見がある」と話すのはピザ職人の岩田シェフ。生地作りから五感を研ぎ澄ます。小麦粉やチーズはイタリア産、野菜やその他多くの食材は伊豆のものを使用。炎との距離を操りながら窯で一気に焼き上げる。パリッと軽い生地と具材のバランスが最高。店内は広く、地元住民や観光客、そしてサイクリストにも愛されている。

1.「本日の chef おすすめ前菜盛り合わせ（1,500 円）※写真は 2 人前」一つ一つの素材にこだわる。肉・魚・野菜がバランス良く配置されワインに合う **2.** ピザを焼いて 20 年のシェフ。今も探究を続ける **3.** 至高の「マルゲリータ（1,600 円）」

Data
住　所／伊豆市柏久保 550-1
　　エムズ修善寺ビル 1 階
電　話／0558-79-3679
時　間／11:00 ～ 15:00（L.O.14:30）
　　17:30 ～ 21:00（L.O.20:30）
定休日／火夜・水
駐車場／なし（近隣に有料 P あり）

お酒が喉を潤すように、音楽は心を潤す。2024 年 4 月、カラオケ VOICE の移転とともにリニューアルオープンした北口屋台。カラオケルームを 5 室備え、みんなでワイワイ楽しむも良し、一人カラオケも良し。麺を中心としたフードメニューも充実、食事のみの来店も多い。飲み物はビール、サワー、日本酒ほか豊富。ちょい飲み、二次会、カラオケなどさまざまなシーンで楽しめそう。

新しい発見に乾杯！

Area：伊豆市 柏久保

カラオケも食事も楽しめる

きたぐちやたい　からおけ　ボイス
北口屋台 カラオケ VOICE

1. まぜそばなどのがっつりメニューもカラオケルームで食事可能 **2.** ふたくち餃子（330 円）**3.** 鯵の干物揚げ（580 円）には地元・万大醸造の「あらばしり」はいかが。骨までカリッと揚げた鯵に淡麗辛口を

Data
住　所／伊豆市柏久保 1353
電　話／0558-99-9939
時　間／日～水
　　11:30 ～ 22:00
　　（L.O.21:30）
　　金・土
　　11:30 ～ 24:00
　　（L.O.23:30）
定休日／木
駐車場／3 台

ほどよい辛味でクセマシマシ！

ビールにピッタリ！

おすすめは「池めん 台湾まぜそば (880 円)」。
中力粉のもっちり太麺がピリ辛ダレによく絡む。
たっぷり香味野菜の存在感が光る

シェフ厳選のワインは食事にピッタリ

1. その日の料理に合った飲み物を取り揃えている。店主におすすめを聞いてみて 2. 心を込めて丁寧に仕上げていく 3.「黄えんどう豆のグルテンフリーパスタ アマトリチャーナ」。しっかりした麺の食感。自家製パンチェッタがアクセント

体に優しい料理で乾杯！

Area：伊豆市 柏久保

素材厳選、グルテンフリーの可能性を広げる

Vieni KANDA（ヴィエニ カンダ）

ヨーロッパ、南米など世界各地のワインを日々セレクト。料理に合わせたラインナップ。特別な日に、特別なひとときを

“おいしい”を共有できることはかけがえのない喜び。2023 年、修善寺駅近くにオープンしたグルテンフリーのイタリアン。小麦アレルギーの人もそうでない人も、一緒に食事を楽しめる。素材、調味料など一つ一つ厳選し、産地や作り手までわかる安心安全の食材、そして絶品料理の数々。「グルテンフリーと言われなければわからない」という声も多く、「代替」という概念を超えて食の新たな可能性を広げている。

4. 厳選食材。三島の紫にんじん、韮山の白あわびだけなど、伊豆の魅力あふれる食材に光を当てる 5. 季節の自家製シロップで「みかんとシナモンのソーダ割（500 円）」6. 中伊豆の平飼い卵。米を主食とし湧き水を飲んで育つ鶏。卵は臭みがなく卵本来の味が濃い

メインに負けない野菜の味もしっかり

Data
住　所／伊豆市柏久保 631-1
電　話／0558-73-2500
時　間／11:00 ～ 15:00
17:30 ～ 21:30
定休日／日夜・月・火昼
駐車場／なし（近隣に有料 P あり）

7. 彩り豊かなディナーコース（5,500 円）。前菜から食後の飲み物まで計 6 品。どれも手間ひまかけた逸品 8. メイン料理「赤鶏のロースト」沖縄・粟国の塩が鶏の旨味をぐっと引き出す 9. 自身も小麦アレルギーの神田シェフ。経験や苦労を強みに変えて、誰もが楽しめるイタリアンを

家族みんなで乾杯！

Area：河津町 見高

海辺のオールインクルーシブ宿

今井荘（いまいそう）

1. 夕食・朝食ともにブッフェスタイル。伊豆の海の幸・山の幸に舌鼓。目の前で焼き上げるライブキッチンも人気 2. すべての部屋がオーシャンビュー。和モダンを基調とし、明るくゆったりした空間。5 タイプから選べる

お酒の最高のお供！

河津町・今井浜海岸近く、創業 90 年の歴史ある宿が 2024 年リニューアルオープン。インクルーシブ、つまり宿泊料金に料理や飲み物も含まれているスタイルなので、お財布を気にせずゆったりお酒やソフトドリンクを楽しめる。ロビーで乾杯、温泉の後に乾杯、星空のもと波の音を聞きながら乾杯、なんてことも。家族で、仲間で、心ほぐれるスローリゾートを満喫。

3. 好きなものをチョイスして自分好みに盛り付け。たくさんの種類を楽しめる醍醐味 4. 海を感じる潮彩テラスでドリンクも 5. ダイニングでは「下田美人」や「花の舞」など静岡の地酒が揃う

Data
住　所／河津町見高 127
電　話／0120-462-800
（予約センター）
チェック／IN15:00
OUT11:00

izushi no jizake

伊豆市の地酒を飲もう！

伊豆市が誇る３つの醸造所。職人の手作業、手仕事が結実したお酒はどれも最高！

乾杯の一杯目は伊豆市の地酒で！
伊豆市では、平成 31 年に「伊豆市の地酒で乾杯を広める条例」を制定しました。

ベアードブルワリー ガーデン修善寺

個性あふれるビールを年間 60 種醸造。生ホップ使用、無濾過、瓶の中での二次発酵が特徴で、季節や自然の恵みをビールに込める。ゆず、わさび、かぼちゃの入るビールも。工場見学可（金土日）。

Data
住　所／伊豆市大平 1052-1
電　話／0558-73-1225

万大醸造

1935 年から続く伊豆半島唯一の日本酒蔵。天城山系の清らかな水で歴史と伝統ある酒造りを貫く。おすすめ銘柄は「萬耀」「あらばしり」。他にも焼酎、リキュールなど幅広く醸造。工場見学不可。

Data
住　所／伊豆市年川 34
電　話／0558-72-0050

中伊豆ワイナリー シャトー T.S

富士山を望む丘に建つワイナリー。今年 25 周年を迎える。ぶどうの栽培から醸造まで一貫して行い、情熱込めたワインは数々のコンクールで受賞。広大なぶどう畑は圧巻。試飲コーナーあり（有料）。

Data
住　所／伊豆市下白岩 1433-27
電　話／0558-83-5111