

ぐるめ ふじよしだ

GOURMET
FUJIYOSHIDA

富士吉田市グルメガイド





*Gourmet
Fujiyoshida*

うどんだけじゃない
絶品グルメ。



穏やかな性格で、おもてなし精神も旺盛な富士吉田の人々。
「みんなに喜んでもらいたい」という思いがひと際強く、
美味しいものをリーズナブルに楽しめるお店がたくさんあります。
毎月開かれる「貯金会」や「無尽会」など、
仲間うちで集まり、会食をする機会が多い土地柄もあって、
お得感満載のコース料理もおすすです。



ホームページでも
グルメ情報発信中！

CONTENTS

- P02** ぐるめ♪ ふじよしの 居酒屋・BAR
- P06** ぐるめ♪ ふじよしの 焼鳥・焼肉
- P09** ぐるめ♪ ふじよしの 和食
- P13** ぐるめ♪ ふじよしの 洋食
- P16** ぐるめ♪ ふじよしの 中華・ラーメン
- P18** ぐるめ♪ ふじよしの カフェ
- P21** ぐるめ♪ ふじよしの おみやげスイーツ

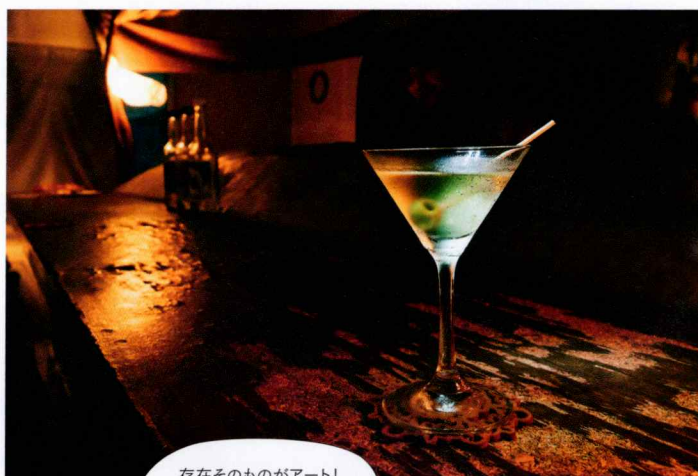
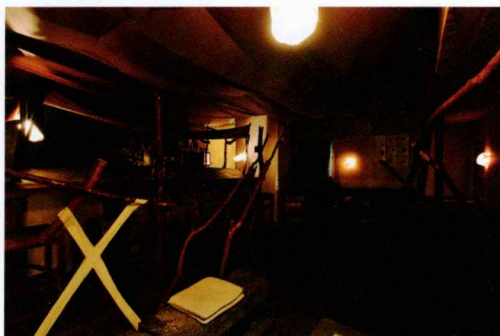
●発行・問い合わせ先：(一財)ふじよしだ観光振興サービス TEL0555-21-1000

居酒屋・BAR

富士吉田の栄枯盛衰を知り尽くした名物飲み屋から、時代の先行くオシャレなダイニングまで
今宵も富士吉田のあちこちで、ディープな夜が更けていく。

棒・斗胆 (BAR・TOTAN)

本当に美味しいカクテルを追究しているマスターが、純度の高い氷を用い、手早くシェイカーを振って作る氷点下のカクテルが秀逸。メニューは、300種類を超えるカクテルと多彩な中国茶。手の込んだノンアルコールカクテルも豊かな味で。



存在そのものがアート!
毒舌で名高いマスターの
話も興味深い

☎ 090-1764-9173
所 富士吉田市上吉田東2-5-38
営 20:00 ~ 翌2:00
休 日曜日 (祝前日の日曜日営業)

MAP 拡大図 A B-4



ノンアルコールや
ソフトドリンク、スイーツも
たくさんあるよ!



Pink De Flamingos (ピンク・ド・フラミンゴ)

豊富なおつまみに加え、ラーメンやパスタ、丼物など食事も充実。深夜食堂的な一面もあり、店を閉めた後で食事に来る飲食店関係者も多い。カクテルは130種類超。酒瓶が並ぶカウンターに飛び交う、お客さん同士の会話も楽しい。

☎ 0555-24-5385
所 富士吉田市下吉田3-14-8
営 19:00 ~ 翌2:00 (1:00LO)
休 火曜日

MAP 拡大図 B

IRIFUNE 3265

ジャズが流れるスタイリッシュな居酒屋。ほとんどの客が注文するという若鶏のから揚げは、こぶし大の胸肉を、外はカラッ、中はしっとり柔らかく仕上げた逸品。甘くてクリーミーなカボチャのディップは、パンにたっぷり乗せて楽しみたい。

☎ 0555-24-3265
所 富士吉田市中曽根2-7-12
営 18:00 ~ 24:00
休 日曜日

MAP 拡大図 A B-3



不動の人気を誇る
マグロのカルパッチョ



ばく 呑み喰い 麦

高級感のある店内でゆっくりと楽しめるのは、大ぶりのエビと自家製マヨネーズで作るエビマヨや、まぐろとアボカドを湯葉で巻いた生春巻きといった、手の込んだ創作料理の数々。県産ブランド肉の信玄鶏や富士桜ポークを使った料理や、富士吉田名物の馬刺しも、銘酒と一緒にぜひ味わいたい。

☎ 0555-24-6222

所 富士吉田市新西原3-3-21

営 18:00 ~ 24:00 (23:00LO)

休 月曜日

MAP 市地マップ B-3



自家製豆乳
クリームチーズは、
甘いソースと相性抜群!



生わさびが、刺身の味を
さらに引き立ててくれる

い ろ り 明日への語らい処 囲炉裏

昭和初期の商家を改装した居心地の良い店内に、酒好きの店主が厳選した山梨と秋田の地酒が豊富に並ぶ。料理の主役は、独自ルートで漁師から直接仕入れる日本海の幸。丁寧な手仕事で創り上げる、旬の肴が美味しい。

☎ 0555-75-2289

所 富士吉田市下吉田2-13-1

営 18:00 ~ 24:00 (23:00LO)

休 火曜日



MAP 拡大図 B



気軽な一杯・各種宴会・
観光中のお食事にも
ぜひご利用ください!

ぬけがけ

古民家を改装した昭和ノスタルジックな雰囲気漂う空間で、こだわりの肴をご提供しています。香ばしくジューシーな炭火焼きと煮込みをメインに、お酒が進む逸品を多数ご用意しております。



☎ 050-5594-9070

所 山梨県富士吉田市下吉田3-1-2

営 11:00 ~ 22:00

休 日曜日

MAP 拡大図 B

CHIN CHIKI (チンチキ)

ベテランからバリビまで、リーズナブルに楽しめるパブリックバー。壁を覆うかのように、120種超のウィスキーや30種のジン、加えてアブサン、メスカル、コカレロなど珍しい酒も並んでいる。店主は経験豊富なバーテンダー。馴染みのカクテルも一味違う仕上がりに。

☎ 090-4672-8944

所 富士吉田市下吉田3-12-67

営 22:00 ~ 3:00

休 日曜日・不定休

MAP 拡大図 B



自家製ミントたっぷりの
モヒート&口の中で完成
する西裏ハイボール



さきがけ

魁

御師まちで富士山信仰の歴史を見守ってきた商家をリノベーションした古民家居酒屋。県産ブランド肉や地場野菜を中心に、五感で楽しめる季節料理を提供している。全国の漁港から直接仕入れる刺身や魚料理もおすすめ。

4月上～中旬には、店前のしだれ桜が見事！



☎ 0555-24-0223
所 富士吉田市上吉田2-20-1
営業 17:00～23:00
休 日曜日

MAP 拡大図A B-3



ばん しゃく 晩 酌

創業65年の割烹居酒屋。4～5人仕様の個室から大広間まであり、ボリューム満点の料理と日本全国から取り寄せた銘酒をゆっくりと味わえる。柔らかく煮た馬モツや、馬刺しなど、郷土の味もおすすめ。

☎ 0555-23-8855
所 富士吉田市下吉田3-10-6
営業 17:00～23:00
休 なし

MAP 拡大図B



注文を受けてから和えるポテトサラダが人気！



ふ く まつ 炉ばた焼 富久松

旬の肴や野菜が並ぶ、炉端焼きの店。テッパンは海老の塩焼き。九十九里浜の地ハマグリや、富山の白エビ、金沢の五郎島金時芋など、旅行好きなご主人が旅先で見つけ取り寄せている「ご当地の美味しいもの」に出会えるのも嬉しい。

☎ 0555-24-3223
所 富士吉田市下吉田4-2-30
営業 17:15～23:00 (22:30LO)
休 日曜日

MAP 拡大図B



大きなしゃもじに乗って粋に登場！

ささ うめ
お食事 呑み処 笹梅

一番人気は、北海道から仕入れる若鶏を高温でカラッと揚げた鶏ももの唐揚げと、口に入ると旨味が溢れるマグロぶつ。山梨県産ブランド卵を使った玉子焼き、生から煮る馬もつ煮など、どれも素材の味が活きている。

☎ 0555-22-1424

〒 富士吉田市下吉田3-15-27

営業 17:30 ~ 23:00 (22:00LO)

休日 曜日 (不定休)

MAP 拡大図 B



創業65年。
地元で愛され続ける、
こだわりの食材と確かな味



鶏焼 やみつぎ 下吉田店

朝べた新鮮な鶏肉を、卓上の七輪で焼きながら食べる鶏焼肉。定番から希少部位まで、常時10種類以上が楽しめる。一番人気は、スライスしたむね肉をさっとあぶり、レア状態でいただく「むね肉〜山盛りネギのつけ〜」。無菌栽培のつくば鶏ならではの味をぜひ!

☎ 0555-28-5129

〒 富士吉田市下吉田5-18-27

営業 17:00 ~ 24:00 (23:00LO) 休日 月曜日

MAP 拡大図 A B-2



炭火ならではの、
ジューシーな焼き上がり。



居酒屋 やすべい

70種類を超えるバラエティに富んだ定番メニューに加え、旬の生ものやボリューム満点のもんじゃ焼き&お好み焼きも楽しめる。一番人気は、横浜から取り寄せるホルモン焼き。昔ながらの賑わいも楽しい。

☎ 0555-22-0911

〒 富士吉田市下吉田5-12-16

営業 17:00 ~ 23:00

休日 月曜日 (不定休)

MAP 拡大図 A B-2



女性にも男性にも人気の、
ヘルシーな六六サラダ



ろく ろく
六六

女将が営む落ち着いた雰囲気 of 居酒屋。掘り炬燵風のカウンターに加え、広い座敷や小上がり席もあり、旬の食材を使った手作りの味が楽しめる。ウニが苦手な人も絶賛するうにやきめしや、甘酸っぱいおしんこチャーハンなど、丼ご飯も充実。

☎ 0555-22-6969

〒 富士吉田市竜ヶ丘2-4-35

営業 18:00 ~ 23:00

休日 水曜日、第3木曜日

MAP 拡大図 A A-2

ぐるめ♪ ふじよしだの

焼鳥・焼肉

鶏だけでなく豚も含めて“やきとり”と呼ぶ富士吉田。
細かい手仕事の串焼きをはじめ、厳選した牛肉やホルモンなど、
肉好きにはたまらない、とびっきりのお店へGO！



塩味の焼き鳥に、
特製辛みそをつけて
召し上がれ

びんど

月江寺の参道に佇む古民
家居酒屋。看板の焼き鳥&
串焼きは、地元の素材を中
心に13種類ほど。注文を受
けてから作るつくねも、まろ
やかで深い味。女将さん手
作りの辛味をつけて、じっく
り味わいたい。運が良けれ
ば、馬のレバ刺しに出会え
ることも。



☎ 0555-22-1045
〒 富士吉田市下吉田3-12-10
🕒 ランチ 11:30 ~ 14:00 (13:30LO)
ディナー 17:00 ~ 22:00 (21:00LO)
🚫 火曜日

MAP 拡大図B



せんごく 焼鳥 戦国

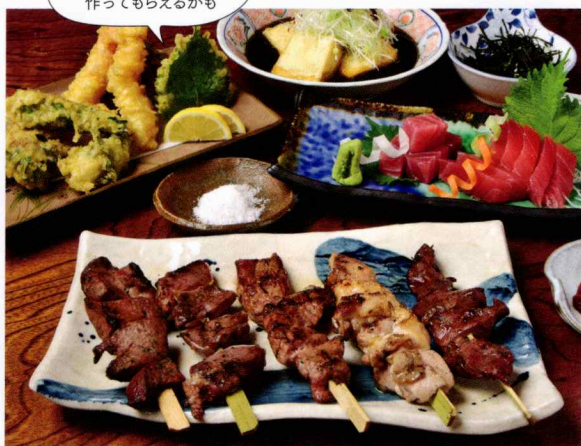
創業35年。地元で愛され続ける焼き鳥は、全国から取り寄せたこ
だわりの鶏や豚の肉を、大塊で味わえる逸品。ホテルで研鑽を積
んだ若大将が腕を振るう、旬の食材をふんだんに使った本格的な
和食にも注目。

☎ 0555-22-7315
〒 富士吉田市松山1-1-13
🕒 17:30 ~ 24:00頃まで
🚫 不定休

MAP 拡大図A B-2



メニューにない料理も、
若旦那に頼めば
作ってもらえるかも



巻物、揚げ物、肴など、
焼き鳥以外の
メニューも豊富



とり ぼう 西の坊

生の鶏肉だけを使った一口大の焼き鳥は、炭火特有の香ばしく
柔らかい焼き上がりで、塩とも甘さ控えめのたれとも相性も拔
群。ジャガイモの甘さをスパイシーな明太子が引き立てるオリジ
ナルの明太ポテトも、ボリューム満点で大人気。

☎ 0555-24-9411
〒 富士吉田市下吉田8-10-30
🕒 17:30 ~ 23:00
🚫 月曜日

MAP 市街地マップ D-2



とばり
帳

居心地の良さを追究したという店内は、落ち着いた雰囲気
で、まさに『オトナの隠れ家』と言った感じ。1本1本、店主が
ていねいに焼き上げる塩味の焼き鳥を、世界のビールと一
緒にゆっくり味わいたい。



☎ 0555-75-0445
所 富士吉田市下吉田3-12-56
営 [月~木] 18:00 ~ 24:00
[金・土] 18:00 ~ 翌2:00
休 日曜日
MAP 拡大図B

リーズナブルな
価格設定も魅力



壁を飾る、富士山の
貼り絵が見事!



炭火やきとり 恵~ MEGUMI ~

メインのやきとりは、1本100円～。定番の鶏肉に加え、かしら、
ハツ、レバーなどの豚肉、ピーマンチーズと言った変わり種まで
常時25種類以上。大きな塊のまま醤油とミソで煮た馬モツ煮
も、歯ごたえがあり美味。女性スタッフの対応が気持ちよく、楽し
いお酒になりそう。

☎ 0555-24-5523
所 富士吉田市下吉田3-16-22
営 17:00~23:30
休 不定休

MAP 拡大図B



メニューにない料理が
次々出てくる、お得な
コースもおすすめだよ



焼鳥 みいちゃん

ベテラン女将と陽気な娘夫婦が仲良く営む古民家風焼鳥屋。
20席足らずの店内は、あたたかいもてなしに魅了された客で
溢れ、いつも賑やか。名代の焼き鳥に加え、鶏皮ぎょうざや砂
肝のから揚げなど、おつまみも充実。こってりと甘辛く口中で
ろける牛ホルモンも、ぜひ試してほしい。

☎ 0555-24-5829
所 富士吉田市下吉田3-12-77
営 18:00 ~ 23:30LO
※焼鳥のみ22:00で炭が落ちます。
休 日曜日、水曜日

MAP 拡大図B



ふんわり優しい味の玉子焼き。
注文時に甘さ加減を
聞いてもらえる



炭火串焼 I.W

紀州備長炭を使った本格炭火焼の店。メインの串焼きは、
鶏肉、野菜を中心に、約50種類。炭火ならではの豊かな風
味と、外はカリッと中はジューシーな焼き上がりが食欲をそ
そる。カウンターに座り、目の前で店主が焼いてくれる熱々の
串焼きを楽しみたい。

☎ 0555-23-9944
所 富士吉田市上吉田7-1-10
営 18:00 ~ 22:00
休 水曜日

MAP 拡大図A B-4



甲州牛や黒毛和牛の
希少部位が旨い!



YAKINIKU 竜ヶ丘

肉本来の旨さが味わえると地元で人気。セラミック素材のグリルでじっくりと焼き上げた肉は、表面はカリッ、中は柔らかくジューシー。鹿児島産の黒豚や甲州牛の希少部位など、山梨が誇るブランド肉も豊富。

☎ 0555-24-3988
所 富士吉田市竜ヶ丘3-6-10
図 11:30 ~ 13:30
17:00 ~ 20:30
休 年中無休(元旦のみ休み)

MAP 拡大図 A A-2



焼肉 韓一館

創業45年。産地を限定するのではなく、その時その時に一番状態の良い産地を見極め、柔らかく味わい深い牛肉を厳選。たれ、キムチ、コチュジャンまで、すべてを手作りにこだわり、安くて美味しいものを提供している。自家製ベーコンやネギ塩タン、ランチ限定の本格ハンバーグも美味。

☎ 0555-23-0406
所 富士吉田市新西原3-3-18
図 11:30 ~ 13:30
17:00 ~ 21:00
休 月曜日

MAP 市域マップ B-3



ニンニク控えめ、
煙臭もつかないから、
ランチ焼肉にも最適



一押しは甲州牛の
シャトーブリアン



焼肉バル 秀

富士山麓での焼肉、黒毛和牛の希少部位はいかがでしょうか? アラカルトメニューも豊富で、白州ハイボールにピッタリのレバ刺し風も人気メニューです。県産ワインも取りそろえております。当店一押しは、甲州牛のシャトーブリアンです。お豆腐のようにとろけてしまうお肉の食感を是非この機会にご堪能ください。
*希少部位の為、品切れの場合もございます。事前にご確認ください。

☎ 0555-73-9465
所 富士吉田市松山1-4-10
図 17:00 ~ 22:00(月・水・木)
17:00 ~ 23:00(金・土・日)
休 火曜日

MAP 拡大図 A B-2



ほるもん 我楽

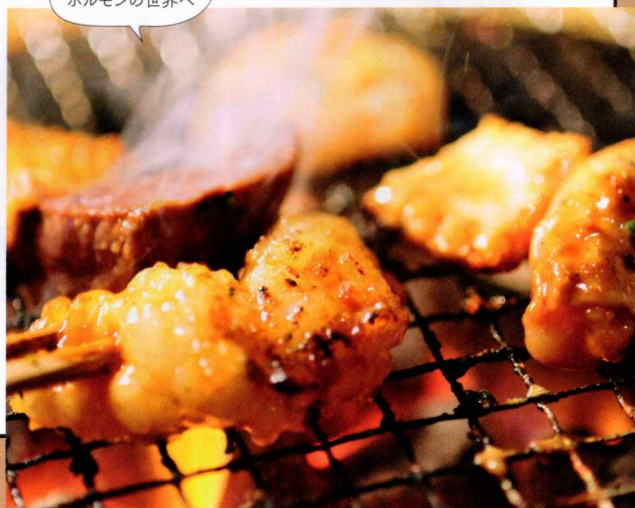
珍しいホルモンメインの焼き肉屋。全国から取り寄せる上質な和牛のホルモンを、常時20 ~ 30種類揃えていて、最上級の味わいをとことん堪能できる。新鮮なホルモンを七輪で焼き、口に運ぶ。ジュワーっと広がる独特の甘さ。癖になりそう。

☎ 0555-28-5555
所 富士吉田市下吉田2-19-5 2F
図 12:00 ~ 14:00頃
17:00 ~ 24:00(23:00LO)
休 火曜日

MAP 拡大図 B



ようこそ
ホルモンの世界へ



ぐるめ♪ ふじよしの

和 食

老若男女、宴会や会食が多い富士吉田。
確かな技術と、研ぎ澄まされた感性で、
舌の肥えた地元客もうならせる、極上の味が勢ぞろい。



活きの良いネタと、
見事な仕事ぶりが自慢



☎ 0555-24-2339
所 富士吉田市上吉田東4-5-34
営 11:00 ~ 14:30LO
17:00 ~ 21:30LO
休 火曜日

MAP 拡大図 A C-4

本格派 江戸前 寿司 華

四季折々の旬の魚介類を中心に
に常時40種類以上の極上ネタ
が並び、江戸前寿司の粋をリー
ズナブルに堪能できる。豊洲から
直接取り寄せる新鮮なネタを
ベテランの職人が握る寿司は天
下一品。こだわりを極めたマグ
ロも、絶対に味わいたい逸品。



旬の極上ネタを豪快に
並べた「旬のにぎり」。
これぞ、江戸前の心意気!

せん た ろう
鮓処 千太郎

いち押しは、厳選した上質
のネタに、ひと手間加えた
にぎり寿司。甘味の強いホ
タテ、見た目も美しいトロた
くあんなど、素材の味を活
かし引き出す、職人の技が
光る。店内には座敷と個室
もあり、家族連れも気軽に
利用可。



☎ 0555-24-0485
所 富士吉田市新西原2-23-24
営 11:30 ~ 13:25
17:30 ~ 20:50
休 水曜日

MAP 拡大図 A A-3

季節感あふれる創作料理を
おまかせコース(2500円~)
で提供

じゅう が
十 駕

閑静な住宅街にある和食の名店。コースで
提供されるのは、厳選した旬の魚や地元食
材を使った目にも美しい創作料理。脂の
乗った猪のしゃぶしゃぶや溶岩焼きなど、ジ
ビエ料理も味わえる。個室でゆっくり寛ぎな
がら、洗練された技を堪能したい。



☎ 0555-22-0150
所 富士吉田市上吉田東7-10-20
営 18:00 ~ 23:00
休 月曜日

MAP 周辺マップ C-4

とみふじ

注文を受けてからサバき、焼いて、蒸して仕上げるというかば
焼きは、ふっくらと香ばしい焼き上がり。創業時より50年近く
継足しを繰り返してきた秘伝のタレの甘い香りが、食欲をそそ
る。白焼きや肝申し、骨せんべい、馬モツを肴に、一杯やるの
も悪くない。

☎ 0555-22-5168
所 富士吉田市上吉田1-8-9
営 17:30~
休 不定休

MAP 拡大図 A B-3



うな重は並でも一匹分!
食べ応えがあるよ



見た目も味も
大満足の本格和食



凛 亭

『鮮度の良さと旬のもの』をモットーに、経験豊かなご主人がふるまう和食を、落ち着いた店内で、気軽にリーズナブルに楽しめる。ランチの日替わり定食は、肉と魚の2種類。夜はおまかせコースで、熟練の技と味をことん楽しみたい。

☎ 0555-22-7435
所 富士吉田市上吉田東7-3-13
図 11:30 ~ 14:00 (13:45LO)
17:30 ~ 22:00 (21:30LO)
休 水曜日

MAP 市地マップ C-3



割烹 笹 一

昭和9年に創業した、老舗の割烹。3代目の店主が提供するの
は、厳選した旬の食材を使い、季節感を取り入れた、目にも鮮
やかな料理の数々。店主の人柄がしのばれるあたたかな雰囲気
の店内で、こだわりの銘酒と共に、心行くまで堪能したい。

☎ 0555-20-0331
所 富士吉田市新西原3-16-15
図 17:00 ~ (お昼は前日まで
の予約)
休 水曜日・年末年始

MAP 市地マップ B-3



確かな技術と丁寧な仕事を、
コース料理で!



創作割烹 吟

金沢の名店で修業を積んだご主人が開いた割烹料理店。基本
を大切に、旬の素材を用い、技を駆使した創作料理を、1日5組
限定、おまかせコース(3000円~)でふるまっている。



☎ 0555-30-0008
所 富士吉田市電ヶ丘3-10-9
図 17:30 ~ 22:30 (22:00LO)
土・日・お昼はお祝い・法事など
で予約で営業
休 月曜日

MAP 拡大図 A-2



一流の料理人が腕を振るう
創作料理。何が出てくるかは
お楽しみ♪

酒にもご飯にも合う、
珠玉の日本料理を
召し上がれ

めし屋 仙 瑞

職人の粋を凝らした美しく繊細な和食が、気軽に楽しめる
店。出汁の味が沁み込んだ煮物や揚げ浸しなど、日本ならで
はの豊かな味を、富士吉田産完全無農薬米を大きな土鍋で
炊いた、ふっくらつやつやのご飯と一緒に味わいたい。

☎ 0555-23-8972
所 富士吉田市上吉田2-5-1
富士急ターミナルビル
Q-STA3階
図 11:30 ~ 14:00
17:30 ~ 22:00 (21:00LO)
休 月曜日 (祝日の場合は
翌火曜日定休)

MAP 拡大図 A B-3



やぶ

ボリュームな天井セット。
温・冷のうどんかそばを
チョイスできる

そば・うどんはもちろん、ラーメン、丼物、
定食、一品料理まで揃った幅広い年代
に人気の店。多彩なメニューは、どれも
ボリューム満点。手作りの味とアット
ホームな雰囲気で、お腹も心も満足。

☎ 0555-23-0580
所 富士吉田市下吉田5-33-27
営 11:00 ~ 20:00
休 水曜日・月2回木曜日(不定休)

MAP 拡大図 A C-3



に こん あん

而今庵

八ヶ岳山麓で育まれた玄そばで毎朝店主が打つソバは、香り高
く、口を含むと淡い甘味が広がる逸品。素材の味を楽しめるよう、
富士山周辺で採れた旬の野菜の天ぷらに塩を添える心遣いも
嬉しい。

☎ 0555-22-9737
所 富士吉田市下吉田2-14-27
営 11:30 ~ 14:00 (13:30LO)
17:30 ~ 21:00 (20:30LO)
休 木曜日(月1回連休)

MAP 拡大図 B



打ちたての
そばの味は格別。
熱々の天ぷらも美味



無事富士山登頂
できるよう、スタミナ満点な
メニューを提供



さん しょく どう

ふじ山食堂

柔らかくジューシーな唐揚げが6個もついてくる人気のから揚げ
定食を始め、メニューはどれもボリューム満点。うどんは、出汁の
効いた薄口のしょうゆ味に、お好みでみそだれを入れるスタイ
ル。築100年以上の民家を改装した趣ある店内も◎。



☎ 0555-23-3697
所 富士吉田市上吉田6-9-6
営 11:00 ~ 14:00
[土・日・祝日] 11:00 ~ 15:00
休 火曜日(祝日の場合営業)

MAP 拡大図 A A-4

お食事処 よしだ

40年以上続く定食屋。若者に人気のカラ揚げは、鶏のモモ肉
を大胆に切り、秘伝の衣にまぶして揚げたジューシーな味わ
い。ご主人が、材料と相談しながらその日の朝決めるという日
替わり定食も、お得感満載で見逃せない。



☎ 0555-23-7551
所 富士吉田市松山1-9-3
営 11:30 ~ 13:30
(土・日・祝日は休業)
18:00 ~ 21:00
休 水曜日(不定休)

MAP 拡大図 A B-2

ボリューム満点。
食べ盛りの中高生男子も、
スポーツ選手も大満足



おやこ食堂 いこい

丁寧に作られたバランスの良い定食に加え、離乳食やキッズメニューも充実していて、赤ちゃん連れでもランチが楽しめる。広い座敷にはおもちゃもあり、実家に帰ったかのような雰囲気。リラックスして食事を味わえるのが嬉しい。

☎ 0555-23-4191
所 富士吉田市下吉田8-19-25
営業 11:30 ~ 15:00 (ランチ)
休 日曜日、月曜日

MAP 拡大図A C-2



離乳食のおかゆは土鍋炊き。
離乳野菜は、素材の味を活かした優しい味



げん ろく 元禄

きめ細かく、肉も脂もしっとりしている最上級の豚肉を分厚く切り、極細の自家製パン粉をまぶして揚げた、極上のとんかつ。サクとした歯ごたえと共に、ジューっと広がる肉汁、舌の上でとろける脂。老舗の味を求め、遠方から訪ねるファンも多い。

☎ 0555-23-6843
所 富士吉田市上吉田7-3-2
営業 11:00 ~ 13:00LO
17:00 ~ 20:00LO
土日祝 11:00 ~ 20:00LO
休 月曜日 (祝日の場合は翌日)

MAP 拡大図A B-4



定番の定食はロースと
ひれの2種類。ふんわり
キャベツと召し上がれ

がっつり食べたい人も
大満足のボリューム感



広島風お好み焼き 鉄板焼 ぱんじゃ

高校時代、初めて食べた広島風お好み焼きに衝撃を受けたご主人が、東京での修業を経て、30年前に創業。ご主人が手際よく焼いてくれる広島風お好み焼きには、季節に応じて厳選し、切り方にもこだわったキャベツがたっぷり。口当たりが良くまろやかで、何枚でもイケそう。



☎ 0555-22-8138
所 富士吉田市上吉田東1-14-31
営業 11:30 ~ 22:30 (22:00LO)
休 火曜日

MAP 拡大図A B-4

野菜たっぷりの
ヘルシーなお好み焼き



いづみや

1968年創業の定食屋。現在は、新橋と銀座で修業を積んだ2代目店主が、確かな目で食材を吟味し腕を振るう。おすすめは魚料理。目にも鮮やかな刺身はもちろん、遠火でじっくりと焼いたジューシーな焼き魚や、薄衣でサクッと揚げた天ぷらも美味。



☎ 0555-23-0270
所 富士吉田市下吉田4-14-7
営業 11:30 ~ 14:00
17:00 ~ 21:00
休 火曜日

MAP 拡大図B

ぐるめ♪ ふじよしだの

洋食

富士吉田で洋食といえば、大きなエビフライ。
ちょっと懐かしいドリアも、本格派のピザやパスタも捨てがたい。
ランチやディナーにぴったりの、レストランが目白押し。

海老がたっぷり入った
トマトクリームパスタ。
濃厚な味わいで美味



イタリアンレストラン かぎしっぽ

富士山の湧水に魅せられ移住したシェフが作る本格イタリアンを、カジュアルに楽しめる。いちおしは、酸味の効いた自家製トマトソースをたっぷり使ったクリームパスタ。濃厚な味が癖になりそう。



☎ 0555-73-8858
所 富士吉田市下吉田3-12-72
営 ランチ 11:30~14:00
ディナー 18:00~22:00
休 ランチ 日曜日、月曜日
ディナー 日曜日

MAP 拡大図B

カリアム ドゥ

和食の料理人だった店主が、複雑なスパイスが絡み合う南インド料理を再現。地元産の野菜をたっぷり使い、味わい深く仕上げている。複数のカレー、スープ、副菜などをご飯と混ぜながらいただく2種類のミールズで、香りや味、食感の変化を楽しもう。



☎ 090-4429-3061
所 富士吉田市下吉田3-6-28
営 水・木・金 11:30~15:00
土・日 11:30~16:00
休 月曜日、火曜日

MAP 拡大図B

一番人気の
ノンベジミールズと、
オリジナルブレンドの
スパイスレモネード



マヨネーズから手作りする
タルタルソースがたまらない

BRUSCHETTA(ブルスケッタ)

オシャレで落ち着いた雰囲気の店内には個室もあり、子ども連れでも安心して寛げる。メニューは常時70種類以上。甲州ワインビーフや富士桜ポーク、旬の野菜など、新鮮な県産食材を用い、ひと手間掛けて、さらに美味しく華やかな料理に。

☎ 0555-72-8303
所 富士吉田市旭2-6-4
営 ランチ 11:30~14:00(13:30LO)
ディナー 18:00~22:00(21:30LO)
休 水曜日、他不定休

MAP 拡大図A A-1



レストラン ハマッコ 本店

船の形が目印の3代続く洋食店。4サイズで展開するこだわりのエビフライは、サクサクの衣とふわっとジューシーなエビのバランスが絶妙。エビフライもステーキも味わえるハマッコDXランチなら、老舗の味を堪能できる。

☎ 0555-22-2052
所 富士吉田市下吉田6-7-21
営 11:30~14:30(14:00LO)
17:00~21:00(20:00LO)
休 火曜日 第1、第3水曜日

MAP 拡大図A C-3



甲州ワインビーフを使った
いちほのグリルは、
食べ応え満点!

ふじやまビール レストランハーベステラス

壮大な富士山の美しい景色を楽しみながら、地元の天然水で醸造された「自家製ふじやまビール」を味わうことができます。何よりも、ペット同伴者も歓迎され、一緒に楽しむことができます。メニューにはプレミアムカツカレーをはじめビールに合う料理が充実しており、ペットと共に特別なひとときを過ごすことができます。

☎ 0555-24-4800

〒 富士吉田市新屋3-7-1

🕒 平日11:00~16:30LO

土日祝11:00~18:30LO

🚫 不定休・冬季期間中毎週水曜日定休

※季節により営業時間が変わる場合があります。

MAP 拡大図C



地下100mから汲み上げた富士山の天然水とドイツ伝統の醸造技術で作ったクラフトビールです！



クリームコロッケやとんかつなど、豊富な洋食メニュー。和食はコースで！

レストラン 浜っ子 よこまち

創業40年。洋食を学んだご主人と、老舗料亭で修業した若旦那が腕を振るう、和食も洋食も楽しめる店。おすすめは、ビッグサイズのエビフライとステーキ、そして豊洲直送の新鮮な刺身が、全部味わえる欲張りな「浜っ子膳」。個室でゆっくり楽しみたい。

☎ 0555-24-0043

〒 富士吉田市新西原4-4-15

🕒 11:30~14:00

17:00~21:00

🚫 火曜日、水曜日

MAP 所在地マップ B-3



La Fusion 51

日本最大級の料理大会などで受賞歴のあるシェフが作る、地物や季節の食材を用いた料理が楽しめる創作レストラン。お食事によく合うクラフトビールやワインも豊富に取り揃えています。

☎ 0555-28-5176

〒 富士吉田市下吉田3-21-37 1F

🕒 17:00 ~ 23:30 (LO 22:30)

🚫 水曜日

MAP 拡大図B



ワイン粕を食べて育った風味豊かで甘みのある甲州ワインビールの炭火焼きステーキで味わい深く仕上がっています。

ピッツァ カーポリーナ

本場で修行を積んだイタリア料理人が営むピッツァの移動販売。トラックに積んだ薪窯で焼くピッツァは、もちもちの生地とソース、チーズのバランスが◎。旬の自家製野菜を使ったオリジナルピッツァにも注目。



☎ 070-3770-1274

〒 富士吉田市上吉田東2-1-30-101

営業情報はHP、SNSをご確認ください。

<https://www.pizzacaporina.com>



薪窯ならではの、ふんわり感と風味の高さが自慢

オムレツを開くと、中はトロトロ。スパイシーなライスとの相性も抜群



キッチン Oku

ホテルやレストランで長年腕を磨いたご主人の、豊かな知識と確かな技術から生み出される創作料理が魅力。ふんわり卵のオムレツを始め、人気のランチセットは週替わりで3種類。夜はゆっくりディナーコースを楽しみたい。



☎ 0555-24-2347
所 富士吉田市下吉田5-32-3
営業 ランチ (火~金) 11:30 ~ 13:30
ディナー (火~日) 18:00 ~ 21:30
休 月曜日、日曜日

MAP 拡大図 A C-3

Transparent FULL MOON (トランスペアレント フルムーン)

昭和の面影を色濃く残す月江寺の路地裏に佇む、大人の隠れ家的レストラン。味わえるのは、シェフが自らの目と舌で厳選した食材を使い、自信を持って提供する素材の味を活かした骨太のイタリアン。県産品も含めワインの種類も豊富。

☎ 090-4424-3565
所 富士吉田市下吉田3-7-25
営業 ランチ (水~日) 11:30 ~ 14:00 (13:30LO)
ディナー 18:00 ~ 23:00 (22:00LO)
日曜日のみ 17:30 ~ 22:00 (21:00LO)
休 月曜日

MAP 拡大図 B



表面を覆いつくしたチーズがたまらない!



ピザハウス ポツポ

絵画や食器が飾られた品の良い店内で味わえるのは、ぬくもり感あふれる手造りの洋食。おすすめは、ボリューム満点のハンバーグステーキ。1人前300グラムと通常の2倍の大きさで、食べ盛りの中高生でも満足すること間違いなし。



☎ 0555-23-1393
所 富士吉田市上吉田7-3-11
営業 11:30 ~ 13:00
夜は予約
休 水曜日

MAP 拡大図 A B-4

ジャガイモの甘さが引き立つ
シンプルなニョッキは、
イタリアのママンの味



洋食レストラン M-2(エムツー)

昭和の面影が色濃く残る店内。コーヒーの香り漂うなか、ドリア、カツカレー、ハンバーグなど、往年の洋食が楽しめる。天逝したフジファブリックの志村正彦さんが愛した大根スパゲッティも健在。

☎ 0555-23-9309
所 富士吉田市下吉田3-6-45
営業 11:30 ~ 20:00
休 不定休

MAP 拡大図 B



根強い人気を誇る、
エビもホタテもたっぷり
入ったシーフードドリア



中華・ラーメン

うどん文化の富士吉田で、ラーメンが愛され続けるのは至難の業。
素材にも調理法にも、とことんこだわり生み出された、
珠玉のスープやオリジナル料理を、味わい尽くしたい。

麵喰処 じゃじゃ旨^{うま}

常に新しい味を模索し続けている進化系ラーメン店。一番人気は、もちもち食感の全粒太麺と濃厚なスープが絡み合う豚骨魚介つけ麺。牡蠣が贅沢に使われている、ふんわりクリーミーで濃厚な、牡蠣の泡ラーメンも傑作。

昭和30年代を模した
レトロな雰囲気!



☎ 0555-22-3344
所 富士吉田市上吉田東1-7-19
山梨重機ビル1F
🕒 11:00 ~ 13:30
18:00 ~ 21:30
📅 不定休
MAP 拡大図 A B-4



有名店で修業したご主人の
確かな腕が人気のヒミツ。

中国料理 天祥

ボリュームがあって美味しいと、地元で人気の中華料理店。パンチの効いた四川風麻婆豆腐やプリプリ食感のエビチリなど、本格中華をリーズナブルに楽しめる。日替りからラーメンまでランチメニューも多彩。座敷と個室があり家族連れも安心して利用できる。



☎ 0555-22-6266
所 富士吉田市上葛1-15-9
🕒 11:00 ~ 14:00
17:00 ~ 21:00 (L.O.20:30)
📅 水曜日

MAP 市地マップ D-1

麵処 寅路^{とらじ}

最大の特徴は、鶏ガラと豚骨を8時間以上煮込んだ白湯に、煮干しやアサリの魚介出汁を合わせたダブルスープ。「ラー油」「マー油」「海老油」から好みの調味油を選び、濃厚な旨味が堪能できる。創業時からタレを継ぎ足す自家製チャーシューも、旨味が凝縮していて美味。

所 富士吉田市上吉田1-1-15
🕒 月~土 11:00 ~ 14:00
17:30 ~ 22:00
日・祝 11:00 ~ 21:00
📅 月曜日夜、火曜日

MAP 拡大図 A B-3



マー油でこってり感をプラスした、
醤油味の特製ラーメン



シンプルだけど奥が深い、
上品で繊細な味わいが
GOOD



中国料理 蓮^{れん}

創業50余年。中華街仕込みの本格中国料理を味わえる。看板メニューのとり肉そばは、鶏の旨味が溶け込んだ黄金色のスープが自慢。柔らかな鶏肉と細麺の相性も良く、深い味わい。甘味と辛みが絶妙なえびの辛子煮込み(官保蝦仁)も美味。

☎ 0555-22-2634
所 富士吉田市松山1418-4
🕒 11:30 ~ 13:30 (13:00LO)
17:30 ~ 20:30 (20:00LO)
📅 月・火曜日(祝日は営業)

MAP 市地マップ B-3



たい き
支那そば 大喜

ご主人が毎日打つ自家製麺は、しっかりとした歯ごたえと滑らかな食感。透き通ったスープは、豚骨ダシのしょうゆ味。あっさりとしているようで奥行きがあり、麺との相性抜群。長ねぎ、チャーシュー、ザーサイを豪快に炒めて乗せたねぎそばも新鮮。



☎ 0555-243546
所 富士吉田市中曽根3-11-5
営業 11:30～14:00
17:30～19:30(土曜日は昼のみ)
休 日曜日

MAP 拡大図 A C-3

ニンジンの歯ごたえと
ニラの香りが食欲をそそる
玉子チャーハンにも注目



人気のご飯ものは、
ボリューム満点。
お得なランチも◎



しょう えん
中国料理 昌苑

40年以上も地元で愛され続ける中国料理店。東京で修業したご主人が、毎朝取る鶏ガラと豚骨のダシをベースに作り上げるお馴染みのメニューは、どれも一味違う深い味わい。麺にもこだわったラーメンやあんかけ焼きそばも、バラエティに富んでいておススメ。

☎ 0555-24-0905
所 富士吉田市新屋1-3-5
営業 11:30～13:50
17:30～21:00
休 不定休

MAP 拡大図 A B-4



夜はコースで。
彩も香りも味わいも豊かな
本物の四川料理を堪能



はち りゅう
八龍

創業から40年。ベテランのオーナーシェフが会席スタイルで提供するの、厳選した上質の材料を用いた、彩り豊かなオリジナル料理の数々。中華料理のイメージを覆す素材の味を活かした上品な味わいで、年配の方にも人気がある。

☎ 0555-24-0051
所 富士吉田山下吉田2-17-1
営業 11:30～14:30
17:00～21:00
休 水曜日

MAP 拡大図 B



前菜から始まり、メイン、
お食事、デザートまで、
順番にサーブ



し せん りゅう と
中国料理 四川龍都

大阪のホテルで修業した若きシェフが腕を振るう、知る人ぞ知る四川料理の名店。味はもちろん見た目も美しい本格中華が、リーズナブルに楽しめる。もちもちの杏仁とマンゴープリンを贅沢に乗せた自家製杏仁豆腐も絶品。

☎ 0555-23-5150
所 富士吉田山下吉田3-20-22
営業 11:30～13:30
18:30～20:30(20:00LO)
休 水曜日

MAP 拡大図 B



カフェ

街角で、木立の中で、静かにたたずむユニークなカフェ。
ゆっくりとした時間が流れる店内に、漂うコーヒーの香り。
彩り豊かなスイーツも、趣向を凝らした料理も魅力的。



natural food cafe CON BRIO

音楽堂を彷彿とさせる店内で、自然食材で作った食事やスイーツを楽しめる一軒家カフェ。一番人気は、手の込んだ5〜6種類のお惣菜をワンプレートに盛り込んだ、実は華やかな『じみじみ定食』。素材の味をじっくりと味わいたい。

☎ 0555-22-7676
〒 富士吉田市上吉田5335-11
🕒 11:00 ~ 16:00
(ランチ 14:00LO)
🗓 月曜日、火曜日
第2・第4日曜日

MAP 市営地図 C-3



心にも体にも
優しい料理だよ

café Blue blanc(カフェ ブルーブラン)

オムライスやパスタから充実内容のコースまで、気軽に楽しめるオシャレなカフェ。注目は、自家野菜や鮮魚店から直接仕入れる新鮮な魚をふんだんに使った創作料理。広い座敷と豊富なキッズメニューで、子育て中のママにも大人気。



☎ 0555-24-0705
〒 富士吉田市上吉田5551
🕒 昼11:30 ~ 14:00
夜17:30 ~ 21:00
🗓 木曜日

MAP 市営地図 A-4



キャラクターや似顔絵の
イラストケーキも人気



定番から新作まで、
ずらりと並ぶケーキや
焼き菓子もおすすめ

よう が し てん チロル洋菓子店(鐘山店)

こだわりの材料で丁寧に作られたスイーツと洋軽食で、根強い人気を誇る店。新鮮な野菜サラダと自家製天然酵母パンが付く人気のランチは、パイ包みグラタンとミートソースパスタの2種類。食後には、ショーケースに並んだ彩り豊かなケーキをぜひ。

☎ 0555-24-0801
〒 富士吉田市上吉田東9-7-10
🕒 10:00 ~ 20:00 (16:30LO)
🗓 水曜日

MAP 市営地図 C-4



THE DEARGROUND

富士吉田発のアパレルブランド「オールドマンズテイラー」が直営するカフェ。オーナー夫妻の世界観が体现されたゆったりとした空間で、「Far Leaves TEA」のオーガニックハーブティーやブレンドティーが、手作りのスイーツと一緒に味わえる。

☎ 0555-73-8845

所 富士吉田市下吉田6-18-46

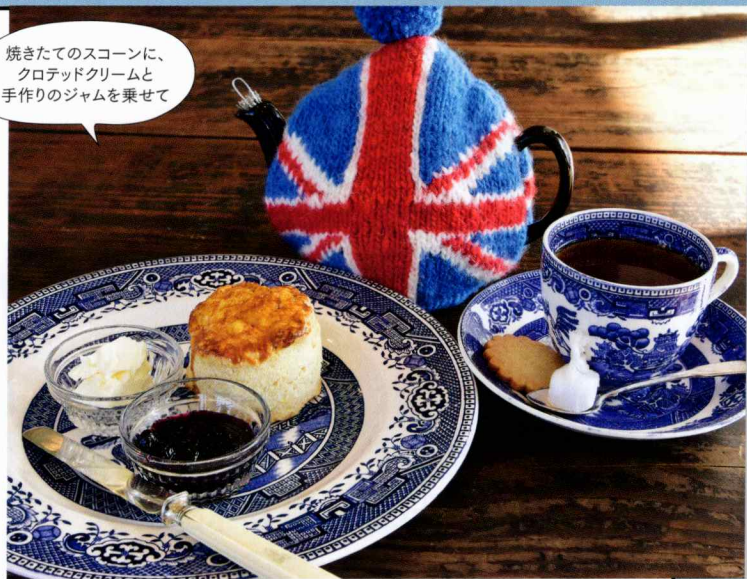
🕒 11:00 ~ 18:00

📅 火曜日、水曜日、木曜日

MAP 拡大図 A C-3



焼きたてのスコーンに、クロテッドクリームと手作りのジャムを乗せて



カフェレストラン マドリード

メニューは、13種類のスパゲティーをはじめ、ハンバーグ、ピラフ、グラタン、ドリアなど、美味しくて懐かしい洋食が中心。創業から50年近く、変わらぬ味を守り続けている。オリジナルドレッシングを使った夏季限定のトマトサラダも人気。

お土産としても人気のドレッシング。道の駅富士吉田でも販売中

☎ 0555-23-8547

所 富士吉田市下吉田5-18-29

🕒 11:00 ~ 21:00

📅 月曜日

MAP 拡大図 A B-2



喫茶檸檬

東京渋谷のデザイン会社「れもんらいふ」が運営する、こだわりの詰まった喫茶店。富士吉田のイタリアンのオーナーシェフ監修による県産の食材で作ったホットドックなどの軽食が楽しめる。オリジナルのブレンドコーヒーや自家製シロップのレモンソーダ、県産のフルーツを使ったデザートも人気。

☎ 090-4019-8729

所 富士吉田市下吉田2-2-27

🕒 11:00 ~ 17:00

📅 水曜日、木曜日(定休)

MAP 拡大図 B





店内で焼く絶品どらやき。
ふわふわの皮と甘い
あんこがたまらない!

FUUTO COFFEE AND BAKE SHOP

和菓子職人とバリスタという経歴を持つ店主が、月江寺大門商店街にオープンしたカフェ。全国の有名焙煎所から仕入れ自家焙煎したコーヒーは、まるやかで香り高く、自家製スイーツとの相性も抜群。アロマに包まれ、幸せな時間が過ごせそう。



☎ 0555-72-8380
〒 富士吉田市下吉田3-12-3
営業 11:00 ~ 17:00
休 月曜日、火曜日

MAP 拡大図 B



人気のホットサンド。
味の決め手は、母直伝の
まろやかなタルタルソース

若草珈琲

“夜の町”西裏にある昭和レトロな珈琲店。気さくなマスターが、客の好みを聞いた上でこだわりの豆を焙煎し、時間をかけてハンドドリップしてくれる。ブランデーで煮詰めたブルーベリーを添えた、自家製バスクケーキも絶品!



☎ 090-2936-2231
〒 富士吉田市下吉田3-15-14
営業 11:30 ~ 17:00
休 木曜日

MAP 拡大図 B

Y's café'tta (ワイズ カフェッタ)

住宅街にある寛ぎのカフェ。注目は、オーガニック野菜やナッツを使い、最低限の油分と砂糖で丁寧に焼き上げるヘルシーなケーキ。春菊のシフォンなど旬の時期のみ登場するレシピも多い。脇を飾る自家製玄米甘酒のアイスと共に、素材本来の豊かな味を楽しみたい。



☎ 090-5512-6210
〒 富士吉田市上吉田2-11-9
大森ハイツ1-A
営業 11:00 ~ 17:00
休 日曜日、月曜日、火曜日

MAP 拡大図 A B-3



香ばしいニンジンケーキと、
優しい甘さの
さつまいものタルト

珈琲茶論

1976年の創業以来、本当に美味しいコーヒーを追求し続けている喫茶店。イチオシは、独自の手法でドリップする贅沢ブレンド。コーヒー本来の香りと旨味を堪能できる。玉子焼きを挟んだ玉子サンドやとろける口当たりのコーヒーゼリーなど、手作りメニューも魅力。

☎ 0555-23-6776
〒 富士吉田市上吉田2-3-6
営業 9:00 ~ 18:00
休 水曜日、土曜日

MAP 拡大図 A B-3



自慢の自家焙煎珈琲と
手作りスイーツで
ホッと一息。

ぐるめ♪ ふじよしだの
**おみやげ
スイーツ**

富士吉田には、旅のおみやげにピッタリなスイーツがたくさん! キュートな形とお店こだわりの味を楽しもう。

シフォン富士

☎ 0555-24-8488
〒 富士吉田市大明見2-23-44
🕒 10:00-18:00
📅 火曜日・第4水曜日
(祝・祭日は営業)

やさしさと
ホスピタリティの
シフォンケーキ

ふじフォン 大

地元の食材を厳選して、
丁寧に焼き上げたシフォン
ケーキ。しっとりふわふわ
でほったがとろけるー。

ラブリーなパッケージが
アイコンニック!

ふじフォンラスク

フワフワ生地のシフォンケーキ
から作られたラスクは、程よい
甘さとエアリーな歯触りであっ
という間にラスト一個に。

素材にこだわった
老舗の和菓子



干菓子

目にも鮮やかな特製
の干菓子。富士山や
桜など様々な形を取り
揃えているので、おみ
やげで喜ばれること問
違いなし!

さくや富士

優しくも香りの効いたバターと
餡子の洋×和のお味が、不思議
とお口の中で調和する。お茶
だけでなく、紅茶やコーヒーと
も相性◎

東京屋製菓

☎ 0555-22-1547
〒 富士吉田市竜ヶ丘1-5-1
🕒 9:00-19:00
📅 火曜日

軒端富士どらやき

厳選されたすべての
材料と、手焼きのぬく
もり、職人の本気を感じ
るどらやき。パッケージ
は、昔懐かしい富士
吉田の情景がモデル
になっています。

末広富士最中

富士山型のお餅入りの
最中。エアリーで香ば
しい皮と甘すぎない餡
子。インスタ映え上
級者必見!

**アーヴェント
Abend**

☎ 0555-24-5888
〒 富士吉田市新西原1-8-1
🕒 8:00~20:00
📅 無休

富士登山の金剛杖を
イメージした銘菓「つえ」

富士山なごり雪ギフト

なごり雪の花、富士山の湧水を使用した水ゼリーなどが
入ったお菓子の詰め合わせは、お土産に喜ばれること問
違いなし!(6種/12個入り)
※飲食については要問い合わせ

クルル
Qurulu

☎ 090-7813-2691
〒 富士吉田市大明見2-8-6
🕒 10:00-18:00
📅 不定休

小さな工房の
まごころ込められた
ロールケーキ

マカロン フリュイ(3個入り)

サクサクッホロッなマカロン。味は
もちろんのこと見た目もラブリー♡。
お土産としていただける人はたちま
ち笑顔になるでしょう。

こだわりの素材と製法で
作られるマカロンやケーキを
ぜひご賞味あれ

ベル・エ・サンジュ
Belle et singe

☎ 0555-22-1572
〒 富士吉田市松山1440-3
🕒 金曜日・土曜日 11:00~18:00
日曜日 11:00~17:00
📅 月曜日~木曜日

濃厚ベイクドチーズケーキ

フォークで一口大にカットし
お口に運べばあらビックリ!
チーズの厚みのある香りがあ
りつつ、後に響かない魔法の
チーズケーキ。

プレーンロールケーキ

生地もホイップクリームも、ナイフが困ってしまうくらい
にフワフワで、つい頬張ってしまう。一人で一本食べら
れちゃいます!