

Tukenapo
be
ambitious.

食べ歩きマップ

つけ
ポ
リ
タ
ン



Buono!

全権特命大志ボンジョル/小川です！
問い合わせ つけナポよ！大志をいだけ！

- 🍷 富士つけナポリタン大志館 (タウンマネージメント吉原)

〒417-0051 静岡県富士市吉原2-3-21 吉原本宿
TEL/FAX 0545-52-0100 OPEN11:00~16:00 (毎週水曜定休)
- 🌐 つけナポリタン 公式Webサイト

http://www.tuke-napo.net/ info@tuke-napo.net
- 🍷 富士商工会議所 商業観光課

〒417-0057 静岡県富士市瓦島町82番地
TEL 0545-52-0995 FAX0545-52-9796



つけナポリタン大志館

発行日：平成22年11月6日 (No. 4)

Cafe seri つけナポリタン ¥800

所 川成島643-1
0545-60-0063
10:00~21:00
毎週火曜

フレッシュトマトを使ったトマトソースは、トマトの酸味を甘い魚介スープとチーズでまろやかに。麺は当店菜園で育てたバジルをベースに香り豊かに仕上げています。麺のみでも充分美味しくいただけます。オリジナルティラー溢れる手作りの味をお楽しみください。

hmwfw379@ybb.ne.jp

フレッシュトマトを使ったトマトソースは、トマトの酸味を甘い魚介スープとチーズでまろやかに。麺は当店菜園で育てたバジルをベースに香り豊かに仕上げています。麺のみでも充分美味しくいただけます。オリジナルティラー溢れる手作りの味をお楽しみください。

ハニーハウス ハニー風つけナポリタン ¥950

所 本市場609-10
0545-61-4130
平日11:00~14:00
16:30~20:30
日祝11:00~20:00
毎週火曜 第三月曜

地産地消を目指すハニーハウスのつけナポリタンは、もちろん地元県産の食材を調理しています。和豚もち豚の dashi とトマトソースのWソース、麺はつけナポリタン用のもちもちと腰のある特注麺です。半熟卵を崩しながらお召し上がりください！

地産地消を目指すハニーハウスのつけナポリタンは、もちろん地元県産の食材を調理しています。和豚もち豚の dashi とトマトソースのWソース、麺はつけナポリタン用のもちもちと腰のある特注麺です。半熟卵を崩しながらお召し上がりください！

キッチン・カフェ ZERO つけナポリタンZERO風 ¥850

所 本町4-8
0545-64-0188
11:00~21:00
不定休

当店は、トマトスープに魚介系スープを合わせたダブルスープを使い、具も大きなむきエビなど魚介類でまろめ、チーズをたっぷりと振りかけた、シーフード系つけナポリタンを作っています！ご飯もつきますので、麺とリゾットの2つの味が楽しめます！

当店は、トマトスープに魚介系スープを合わせたダブルスープを使い、具も大きなむきエビなど魚介類でまろめ、チーズをたっぷりと振りかけた、シーフード系つけナポリタンを作っています！ご飯もつきますので、麺とリゾットの2つの味が楽しめます！

バイドバイパー つけナポリタン ¥1,080

所 富士町3-28
マスビル1F
0545-65-3066
19:00~翌日3:00
毎週水曜

バイドバイパーでは、2008年11月よりつけナポリタンを始め、現在第3弾を提供しています！第3弾は特製ポロネーゼをベースにしたつけダレとスパイシーなチーズパスタを絡めて頂きます。お酒の後にもよく合うつけナポを是非一度お試しください！

バイドバイパーでは、2008年11月よりつけナポリタンを始め、現在第3弾を提供しています！第3弾は特製ポロネーゼをベースにしたつけダレとスパイシーなチーズパスタを絡めて頂きます。お酒の後にもよく合うつけナポを是非一度お試しください！

店名	商品名	金額	所在地	電話	営業時間	定休日
しぞ〜かおでん あおほ	オリジナルつけナポリタン	850円	東京都北区赤羽2-12-6	03-3902-2511	12:00~14:00, 18:00~23:30 (土日祝は17:00~23:00)	毎週月曜
ライオンのいるカース	つけナポリタン	930円 (大盛り¥250, リゾット用おむすび¥200)	東京都渋谷区恵比寿南2-3-1 バーザビル301	03-6452-3657	11:30~24:00 (土日は11:30~翌3:00)	不定休
リアルレストラン 伊太利亭	つけナポリタン	850円 (テイクアウト版580円)	静岡県浜岡区細屋町3-4 (細屋町下街バブル並び)	054-251-0456	11:00~20:00	毎週火曜

クロンボ つけナポリタン ¥890

所 本市場1051
0545-61-6593
10:00~22:30
つけナポリタンは11:00~
年中無休

特製トマトソースとあさりとホタテを入れて煮立てた鶏ガラスープを合わせ、隠し味にガーリック、アンチョビを入れたスープです！ペーコン、オニオン、マッシュルームのバスタをスープに付けてお召し上がりください。パルメザンチーズも是非かけてみてください！

特製トマトソースとあさりとホタテを入れて煮立てた鶏ガラスープを合わせ、隠し味にガーリック、アンチョビを入れたスープです！ペーコン、オニオン、マッシュルームのバスタをスープに付けてお召し上がりください。パルメザンチーズも是非かけてみてください！

遊々庵 つけナポリタン ¥1,200

所 中島536-1
0545-65-3306
17:00~23:00
毎週月曜

創作料理を得意とする遊々庵のつけナポリタンは、牛すね肉と牛骨、野菜を4時間煮込んだスープに特製トマトソースを合わせたWスープにこだわりました。1.7ミリの麺の上に糸状にしたジャガイモを揚げたものをのせ、サクッとした食感を楽しんでいただけます。見た目は和風ですが、ウインナー、半熟卵が入った独特の贅沢なソースにスパゲッティを絡めて深みのある味を楽しんでください。

創作料理を得意とする遊々庵のつけナポリタンは、牛すね肉と牛骨、野菜を4時間煮込んだスープに特製トマトソースを合わせたWスープにこだわりました。1.7ミリの麺の上に糸状にしたジャガイモを揚げたものをのせ、サクッとした食感を楽しんでいただけます。見た目は和風ですが、ウインナー、半熟卵が入った独特の贅沢なソースにスパゲッティを絡めて深みのある味を楽しんでください。

居酒屋&Restaurant サロ サロ 南の国風つけナポリタン ¥850

所 本町8-15
富士駅前ラックビル2F
0545-60-7233
17:00~翌日3:00
不定休

吉原宿で生まれた「つけナポリタン」を南の国風にアレンジ。フィリピン料理のカルデラとパインアップル及びフィリピン調味料をベースとして、トマトスープにココナッツミルクを少量注ぎ、「南の国風つけナポリタン」を完成させました。どうぞ、ご賞味くださいませ。

sptx4k79@future.ocn.ne.jp

吉原宿で生まれた「つけナポリタン」を南の国風にアレンジ。フィリピン料理のカルデラとパインアップル及びフィリピン調味料をベースとして、トマトスープにココナッツミルクを少量注ぎ、「南の国風つけナポリタン」を完成させました。どうぞ、ご賞味くださいませ。

駿香楼 ナポリタンつけチャイナ ¥480

※トッピングも別途あります

所 天間900-7
0545-72-6778
11:30~14:30
17:30~23:30
(土日祝は17:00~)
※土曜日の場合は17:00~
毎週月曜 第3火曜

中華料理店のつけナポリタンはいたってシンプル。麺はのどごしの良い中華麺を使用。スープはトマト豚ガラ・鶏ガラのトリプルスープ。イタリアンと中華のコラボ、その名もナポリタンつけチャイナ。とにかくタレに自身あり！富士一番の低価格で提供しています。(おこげは+210円)

中華料理店のつけナポリタンはいたってシンプル。麺はのどごしの良い中華麺を使用。スープはトマト豚ガラ・鶏ガラのトリプルスープ。イタリアンと中華のコラボ、その名もナポリタンつけチャイナ。とにかくタレに自身あり！富士一番の低価格で提供しています。(おこげは+210円)

レストランBerry Berry つけナポリタンBerry Berry風 ¥1,000

所 風久保2-11-41
0545-53-3262
11:00~15:00
17:00~21:00
毎週火曜

ランチはサラダバー・ドリンクバー付きで1,200円(ディナーは1,480円)、単品は1,000円。鶏肉団子と各種根菜をトマトスープで煮込み、一晚寝かせて作ったまみあたりのチーズ入りスープでパスタと具をいただきます。見た目にも美味しそうな仕上がりになっています。

ランチはサラダバー・ドリンクバー付きで1,200円(ディナーは1,480円)、単品は1,000円。鶏肉団子と各種根菜をトマトスープで煮込み、一晚寝かせて作ったまみあたりのチーズ入りスープでパスタと具をいただきます。見た目にも美味しそうな仕上がりになっています。

茶工房ちゃーみい 美茶(ピュアティー)パスタ ¥800

※常備のお菓子も1,000円

所 久沢1348-3
0545-72-3569
10:00~17:00
19:00~21:00
(お昼は予約のみ)
毎週火曜・日曜

http://www.c-charmy.com/

地元の野菜と自園のお茶を使いました。水にこだわり、麺をゆでる水、スープの水も還元水を使用しており、体にやさしい味に仕上げました。200円プラスで、手作りのお菓子をデザートとしてお出ししています。もちろんお茶はおかわり自由です。

info2@c-charmy.com

地元の野菜と自園のお茶を使いました。水にこだわり、麺をゆでる水、スープの水も還元水を使用しており、体にやさしい味に仕上げました。200円プラスで、手作りのお菓子をデザートとしてお出ししています。もちろんお茶はおかわり自由です。

あれこれ屋 道の駅富士 あれこれ屋風つけなぼりたん ¥650

所 五貫島669-1
0545-62-1118
7:00~20:00
※オーダーストップ19:45
年中無休

完熟トマトの果肉が入っている、コクのあるナポリタンソースをベースに、鶏がらスープを混ぜ合わせたWスープです。具には野菜類、玉子、チーズなどで味を一段と美味しくしています。価格はリーズナブルですが皆様にお薦めできる逸品です。是非一度お立ち寄りくださいませ。

完熟トマトの果肉が入っている、コクのあるナポリタンソースをベースに、鶏がらスープを混ぜ合わせたWスープです。具には野菜類、玉子、チーズなどで味を一段と美味しくしています。価格はリーズナブルですが皆様にお薦めできる逸品です。是非一度お立ち寄りくださいませ。

吉兆 双葉 つけナポリタン ¥900

所 比奈861-3
0545-34-0275
11:00~14:00
16:00~21:00
毎週水曜

http://www.asitakatei.com/

火を通したあと裏ごしして3日間寝かせたトマトソースを再び火に通し、地場野菜、きのこ、フルーツトマトを加えて少し甘みのあるWスープにしました。コーヒ、サラダ付です。是非一度御賞味ください。

asitakatei@ybb.ne.jp

火を通したあと裏ごしして3日間寝かせたトマトソースを再び火に通し、地場野菜、きのこ、フルーツトマトを加えて少し甘みのあるWスープにしました。コーヒ、サラダ付です。是非一度御賞味ください。

チビクロ チビクロ風つけナポリタン ¥1,100

所 今泉6-2-8
0545-53-8831
9:00~22:00
毎週木曜

チビクロ風つけナポリタン(サラダドリンク付)・・・1,100円野菜ときのこたっぷりのミネストロネに・・・フランクフルト、ベーコン、エビとパスタにとろけるチーズを絡めた、ボリューム豊かなチビクロ特製オリジナルソースで・・・どうぞ是非一度ご賞味ください。

チビクロ風つけナポリタン(サラダドリンク付)・・・1,100円野菜ときのこたっぷりのミネストロネに・・・フランクフルト、ベーコン、エビとパスタにとろけるチーズを絡めた、ボリューム豊かなチビクロ特製オリジナルソースで・・・どうぞ是非一度ご賞味ください。

料理茶屋 すずな、 つけナポリタン すずな、風 ¥1,570円

(ドリンク・サラダ付)

所 伝法509-1
0545-22-0151
11:30~14:30
(ラストオーダー13:30)
17:30~21:30
(ラストオーダー20:00)
毎週月曜

当店秘蔵の生ペーコンを使ったトマトソースに、伊勢海老から取ったソースアメリカーヌと、鰹出しを加えたトリプルスープ。モロヘイヤを練りこんだ生麺！残ったスープにはバジルご飯と粉チーズを加えて、リゾットのような味わいをお楽しみ頂けます。

suzun@nexy2bb.ne.jp

当店秘蔵の生ペーコンを使ったトマトソースに、伊勢海老から取ったソースアメリカーヌと、鰹出しを加えたトリプルスープ。モロヘイヤを練りこんだ生麺！残ったスープにはバジルご飯と粉チーズを加えて、リゾットのような味わいをお楽しみ頂けます。

富士川楽座 まるせん食堂 海鮮つけナポリタン ¥950

所 沼津148-1 富士川楽座3F
0545-81-5555
8:00~21:00
※オーダーストップ20:40
年中無休

海のソースと呼ばれる「マリナラソース」と「鶏ガラスープ」のWスープ！スープの具にはホタテ・エビ・イカを、アドニスさんと同じ特注麺には桜えびと海の幸をトッピングしました。最後まで飲み干せる海鮮つけナポリタンを、ぜひ一度お召し上がりください。

海のソースと呼ばれる「マリナラソース」と「鶏ガラスープ」のWスープ！スープの具にはホタテ・エビ・イカを、アドニスさんと同じ特注麺には桜えびと海の幸をトッピングしました。最後まで飲み干せる海鮮つけナポリタンを、ぜひ一度お召し上がりください。

デリス愛鷹亭 ごちそうつけナポリタン! 単品 950円 弁当 1,300円

所 神谷84
0545-34-5639
11:30~14:00
18:00~21:00
毎週月曜・火曜のランチ

「地産地消」神谷はなまる農園さんの完熟フルーツトマトのソース、特注麺に海老、沼津のイカ、旬の有機野菜をトッピング。まろやかな味わいはお子様にもおススメ！通常テイクアウトのみです。スモークサーモンサラダ、デザート付のつけナポリタン弁当も好評！

asitakatei@ybb.ne.jp

「地産地消」神谷はなまる農園さんの完熟フルーツトマトのソース、特注麺に海老、沼津のイカ、旬の有機野菜をトッピング。まろやかな味わいはお子様にもおススメ！通常テイクアウトのみです。スモークサーモンサラダ、デザート付のつけナポリタン弁当も好評！