


つけナポリタンとは...

テレビ番組「チャンピオンズ」と吉原商店街がタッグを組んで、ご当地グルメとして開発されたのが『つけナポリタン』！考案者は、つけ麺で有名な「めん徳二代目 つじ田」の辻田雄大さんです。

『つけナポリタン』の特徴は、スープは必ずトマトスープをベースに、鶏ガラ・コンソメ・ブイヨンなど、お店独自のスープを活用したWスープが基本。麺はオリジナルの極太麺をはじめ、パスタ・中華麺・日本そばなど、麺とスープは別々につけ麺風！具材は各店アレンジ自由。

食べ歩きするのが楽しい『つけナポリタン』！一口食べたまさに「Buono!!」な味わいです。



富士つけナポリタン大志館
特命全權大臣 ボンジョリ 小川

カフェ・プリアーテ ¥900

プリアーテ風つけナポリタン

所 吉原2-11-7
☎ 0545-57-5175
🕒 11:30~22:00
📅 日曜は緑のみ営業
🚿 毎週水曜

<http://preate.info/>

じっくり手間をかけて丁寧に作ったトマトソースと鶏からスープはシンプルで、素材の味をいかしています。玉ねぎ、ベーコンをじっくり炒め、スープを上げました。フェットチーネとよく絡めておいしくお召上がりください。

串特急 富士吉原店 ¥850

串特急風つけナポリタン

所 吉原2-11-8
☎ 0545-54-2258
🕒 平日17:00~翌1:00
金土17:00~翌2:00
日 17:00~24:00
🚿 年中無休

<http://www.foodium-int.com/>

串焼き店ならではの「自家製手ごねつね」がそのまま入ったトマトソースと、食欲をそそる香り高い桜海老と特注麺のコラボを是非御賞味あれ！

DOGカフェ ポワポワキッチン ¥1,000

つけナポリタン ポワポワ風

所 御幸町11-17
☎ 0545-52-6813
🕒 11:00~21:00
🚿 毎週水曜

<http://natural-sweet.pr-pro.jp/>

まるでやけど濃厚なトマトソースを、スパイシーに仕上げました。もっちりふと縮れ麺によく絡め、上品なつけナポリタンをご堪能ください。わんちゃんメニューもご当地グルメ「ナポリわん」誕生しました！ランチタイム(日祝を除く)はお食事ご注文のお客様にプチデザートをサービス。わんちゃんをお連れでもお連れでなくても、皆様お気軽にご来店くださいませ。

福らく 和風つけナポリタン ¥600

所 日乃出町40
(パークニューヨーグ隣)
☎ 080-3363-2941
🕒 11:00~20:00
📅 ラストオーダー19:30
🚿 不定休

[sg-suzuki@evolve-max.com](http://www.evolve-max.com)

当店のつけナポリタンは、ほんのり和風テイストな、とても食べやすい味となっております。かつおだしとトマトソースが生み出す絶妙なハーモニーと、自家製又焼いたたっぷりチーズの相性が抜群です。酸味をきかせたさっぱりめんで、さらりと召し上がってください。

coffee shop アドニス ¥850

つけ富士リタン

所 吉原2-3-16
☎ 0545-52-0557
🕒 10:00~19:00
🚿 毎週火曜

<http://www.adonis-cafe.com>

元祖「つけナポリタン」。昔ながらのナポリタンをアレンジして、トマトと地元の鶏を使ったガラスープにとろけるチーズ、特注麺に挽きびつをトッピング！半分食べたならレモンを加えてさっぱり味で！まさしくこれが元祖の味。どうぞご賞味ください。

タビするカフェ Sofarii ¥830

つけナポリタンSofarii風

所 吉原2-3-19
☎ 0545-51-3555
🕒 13:00~15:00
17:00~23:00
金土 11:30~翌1:00
日祝 11:30~23:00
🚿 毎週水曜

<http://www.sofarii.com/>

sofariiのつけナポリタンは、静岡産の牛すじをトマトでコトコト煮込んで使っています。他の店とは違い、しょうゆや味噌を使って和風テイストに上げています。残ったスープにごはん、のり、ゆずしょうゆを入れてリゾット風にする、また一味違って楽しめます。

sofarii@smart-ss.jp

アウトナーネット吉原店 ¥750

つけナポリちゃん

所 吉原2-11-14
☎ 0545-52-3900
🕒 10:30~15:00
🚿 不定休

<http://outer-network.com/>

20種類以上のハーブ&スパイスの入ったトマト&和風のノンオイルWスープに、豊富な野菜を煮込んだ特製ヘルシースープ！コンのある麺との絡みが絶妙なハーモニーを奏でます。

mail@outer-network.com

winstoncafe (ウインストンカフェ) ¥990

吉原つけナポリ (shrimp soup pasta)

所 吉原2-10-19 宇久口入館内
☎ 0545-55-2550
🕒 11:00~21:00
日祝 11:00~18:00
🚿 毎週月曜

<http://winstoncafe.com/>

エビの香り豊かなアメリカンソースと野菜を煮込んだ特製トマトスープ+チキンブイヨンのトリプルスープが特徴！！他のメニューと同様大盛りやドリンクつきも100円で出来ます。パティエオリジナルケーキや焼き菓子なども一緒にどうぞ！

レストランイタリアン・カンパナ ¥1,780

つけナポリタンCampanaスタイル

所 瓜島町105-1
☎ 0545-51-5177
🕒 10:00~23:00
🚿 不定休

<http://www.sh-field.com/>

四季にあわせて具材や種、温製や冷製など、季節ごとに時々たり食べたくなるよう工夫しています。その時々限定なので、食べ忘れのないように！※平日15:00~17:00は軽食のみとなります。

[campana@suzuwa.co.jp](http://www.campana.suzuwa.co.jp)

太陽のカフェ 季節のTsukeナポリタン ¥980

所 瓜島町105-1
☎ 0545-51-5177
🕒 10:00~23:00
🚿 不定休

<http://www.sh-field.com/>

トラトリア キクチ ¥1,155

吉原トラトリタン

所 吉原2-3-24
☎ 0545-52-6212
🕒 11:15~14:00
17:00~22:00
(日祝は~21:00)
🚿 毎週月曜

<http://www.trakiku.jp/>

国産イタリア産のトマトを使ったトマトソースに、野菜とあさりでとったスープを合わせたWスープ。たっぷりの具入りのつけスープに麺を絡めてどうぞ！ トッピングに温泉卵も人気です。平日ランチはサラダ・ドリンク付きで1,313円！リピーター急増中！

buyo425@sea.plala.or.jp

本手打 鯛屋 ¥850

お蕎麦屋さんの味がしつなつけナポリタン

所 吉原2-3-21
☎ 0545-52-0012
🕒 11:00~14:00
18:00~24:00
🚿 毎週水曜

<http://www.toiya.com>

本手打 鯛屋の温故知新、蕎麦屋のつけナポリタン「焦がしトマトつけ麺」。自家製香辛料、自家製チャーシューとまくらげに、特別に準備したトマトソースと、鯉節たっぷりの和風だしWスープに、本手打の蕎麦・うどんが絡む。いざ出陣！王道メニューも進化中。

創作酒肴 雪月花 ¥900

つけなほりたん

所 吉原2-11-30
☎ 0545-53-7112
🕒 11:00~24:00
🚿 毎週日曜

<http://yaplog.jp/chi-0403/>

どこか懐かしい、ケチャップの効いた甘めのトマトソース。Yシャツの方にも安心してお召し上がりいただけるよう、平麺タイプのフェットチーネをお箸でどうぞ。残ったソースには、ご飯を入れてリゾット風に。夜も雪月花でつけなほりたんをお楽しみ下さい。

setugetuka0403@yahoo.co.jp

御幸屋 並 750円 大盛 1,000円

御幸屋風つけナポリタン

所 中央町1-5-11
☎ 0545-53-3344
🕒 9:30~19:00
🚿 年中無休

<http://miyukiya.exblog.jp/>

Teigakアウトできます！豚バラ角煮をやわらかく煮込み、シイタケとホタテのエキスを加えたスープに、少し濃い目のトマトソースを合わせたダブルスープ。オリジナル麺は玉ねぎ、あさり、アスパラガス、桜エビと一緒にいたしました。富士タコ焼もぜひ一度御賞味ください。

miyukiya@fmwbs.jp

あ〜とふれんど とん忠 ¥850

とん忠さんのつけナポリタン

所 遠岡本町3-31
☎ 0545-51-1376
🕒 9:30~19:00
🚿 毎週火曜

<http://www.tonchun.com>

麺はつるりと入るように、トマトのうまみと当店力作のラーメンのスープを掛け合わせ、具は多めにホタテも入りさっぱりと。お好みでバター・粉チーズのトッピングを加え、味の変化も楽しめます。ゆで卵はしょうゆ玉子にし、生のオレガノの葉をかざっています。

ピストロ スズコウ ¥1,260

ピストロつけリタン

所 永田町1-97 富本ビル
☎ 0545-57-2989
🕒 11:00~14:00
17:00~21:30
🚿 毎週日曜

<http://www.pistolo.com>

パンとサラダ、デザート付。ミネストローネのスープにアイオリソースを入れて、辛めのソースに仕上げました。麺は平麺を使用し、生クリーム・ガーリック・エビ・ホタテを入れて味付けし、スープに絡めやすくしました。残ったスープはパンをつけてお召し上がりください。

居酒屋 喰問屋 ¥850

つけナポリうどん風

所 吉原2-2-1 水野ビル1F
☎ 0545-51-2020
🕒 11:30~14:00
17:00~24:00
🚿 毎週火曜

<http://www.kuikomon.com>

自家製トマトソースをベースに富士鶏のひき肉、パプリカ、ウインナーをじっくり炒め、鶏からスープとコンソメスープのWスープに合わせたちょいピリ辛のスープに、ガーリックオイルで炒めたパスタがベストマッチ。お好みで量をお選び頂けます！

coupe@ka.tnc.ne.jp

クーベ ¥1,160

クーベ風つけナポリタン

所 吉原2-8-12
☎ 0545-52-0570
🕒 18:00~24:00
🚿 毎週日曜・祝日(不定休)

<http://www.kube.com>

野菜、きのこ、豚肉じっくり煮込んだWスープは、スパイシーな大人の味に仕上げ、好評です。クーベの代名詞とも呼ばれる「カレードリア」も相変わらず大人気で、カクテルと共に召し上がるお客様から絶賛されています。創業53年のレトロの空間を、あなたも体感してみませんか！

居酒屋 TOMATO ¥850

TOMATO風つけナポリタン

所 吉原4-5-15
☎ 0545-53-0186
🕒 17:00~15:00
🚿 第2・3月曜

<http://www.tomato.com>

フレッシュトマトが入ったミネストローネと鶏からとったWスープ！具には富士地鶏を使った「つくね」と半熟卵、旬の野菜を取り入れました！食後は、コーヒーがつかます。居酒屋が作るつけナポリタンも絶品！ぜひお試しください！

月のすべり台 ¥780

コクジョーシキが爽やかなつけナポリタン

所 吉原4-11-19
☎ 0545-53-5108
🕒 11:30~14:30
17:00~23:00
🚿 毎週火曜

<http://www.moon.com>

当店では、トマトのシャリシャリ感を残したソースにチキンソースをくわえてWスープにし、トッピングのチーズのまろやかさが一体となったつけナポリタンをいただきます。3階はビアガーデンとなっていますので、お酒好きの方にもおススメです！

レストラン ロゼ ¥1,575円

つけナポリタン

所 参原町1750
☎ 0545-60-2727
🕒 11:00~14:30
17:00~21:00
🚿 不定休

<http://rose-theatre.jp/>

つけナポリタンはバイキングの一品として、ご当地グルメコーナーに並んでいます。季節に合わせて、温製、冷製、ソースも替わり、トッピングもご自由にお選びいただけます。もちろん何もいれずにそのままでもOK。レストランロゼ食べ放題のバイキングならではのお楽しみまで。

イルポンテ ¥1,155~

つけナポリタン・デル・ポンテ

所 参原956
☎ 0545-66-0735
🕒 11:00~15:00
17:30~22:30
🚿 毎週火曜

<http://ilponte.mobi/>

イルポンテのつけナポリタンは季節ごとに変化します。フォンデュスタイルの冬・春バージョン。夏はトロピカル風冷製パスタ。そして、食欲の秋は…。地元の有機野菜や、安心食材をたっぷり使った、ヘルシーでおしゃれなつけナポリタンをご堪能あれ。

ilponte@sa5.gyao.ne.jp