



すんぷたくみしゆく

駿府 匠宿

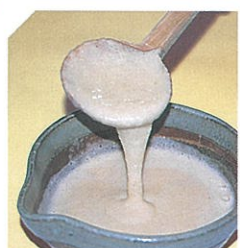
体験工房

創る楽しさ。
味わう喜び。



SUNPU TAKUMI SHUKU
Traditional hand-craft arts center

「味わう喜び」 御食事処 たくみ亭



歌川広重の東海道五十三次等に登場する東海道丸子宿の名物です。滋養に富む山の幸と言われる自然薯をたっぷり使ったとろろ汁には、独特の粘りと風味が生きています。丸子名物とろろ汁を是非ご賞味ください。

丸子名物 麦とろろ汁

- ◆ 一、六二〇円
・とろろ汁(大)・麦飯(お代り可)
・鮪刺身・小そば・味噌汁・漬物・フルーツ
- ◆ 二、一六〇円
・とろろ汁(大)・麦飯(お代り可)
・鮪、いか刺身・小そば・茶碗蒸し
・味噌汁・漬物・フルーツ・和菓子
- ◆ 二、七〇〇円
・とろろ汁(大)・麦飯(お代り可)
・刺身盛り合わせ・小そば・茶碗蒸し
・味噌汁・漬物・フルーツ・和菓子
- ◆ 三、二四〇円
・とろろ汁(大)・麦飯(お代り可)
・刺身盛り合わせ・小そば・茶碗蒸し
・季節の鍋・漬物・フルーツ・和菓子

麦とろろ汁膳



▲家康御膳



▲葵膳(松)



▲東海道



▲静岡うまいもの膳



▲麦とろろ汁膳(2,160円)

東海道

・とろろ汁(小)・麦飯・桜海老かき揚げ
・静岡三点盛り・鮪刺身・味噌汁・漬物
一、六二〇円

葵膳松

・とろろ汁(小)・麦飯・刺身盛り合わせ
・三点盛り・かに汁・漬物・茶碗蒸し
一、六二〇円

家康御膳

・とろろ汁(小)・麦飯・鮪刺身・鯛と茄子の天ぷら
・三点盛り・野菜の炊き合わせ・味噌汁
・安倍川餅
※20名様より受付可能
一、七三〇円

食べ比べ膳

・とろろ汁(小)・麦飯・白飯・小蕎麦
・野菜の炊き合わせ・茶碗蒸し・味噌汁・漬物
・デザート
一、四〇〇円

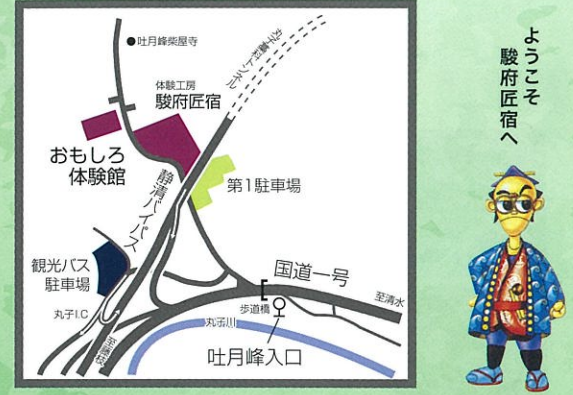
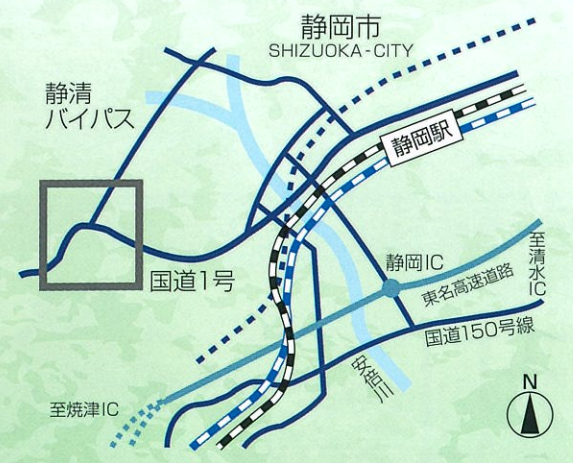
天ぷら膳

・天ぷら盛り合わせ 白飯・小蕎麦
・金揚げしらす・小鉢・味噌汁・漬物
・デザート
二、一六〇円

静岡うまいもの膳

・とろろ汁(小)・麦飯・しずおかおでん
・金揚げしらす・小鉢・味噌汁・漬物
※20名様より受付可能
一、五〇〇円

交通のご案内



- 静岡バイパス利用——丸子IC出口東へ200m
- 東名高速道路利用——静岡IC～約7km……所要時間 約15分
焼津IC～約15km……所要時間 約30分
- 新東名高速道路利用——新静岡IC～約14km……所要時間 約20分
静岡SA(スマートIC)～約10km……所要時間 約15分
藤枝岡部IC～約11km……所要時間 約15分
- バス利用——しずてつジャストライン 中部国道線
新静岡バスターミナル①番線又は
JR静岡駅北口⑦番線～約30分
→吐月峰駿府匠宿入口下車→徒歩5分



所在地/静岡市駿河区丸子3240-1
開館時間/午前9時～午後5時
(7月20日～8月31日は午後6時まで)
休館日/年末年始(12月30日～1月1日)
駐車場/乗用車約150台収容可能
お問合せ先/054-256-1521(代)

創る楽しさ

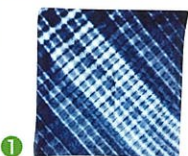
駿府匠宿ではバラエティー豊かな伝統工芸体験、おもしろ体験館でのサンドブラスト体験、レーザー加工体験を御利用いただけます。
物作りの楽しさをぜひご堪能ください。

伝統工芸体験(本館)

和染め



Aエリア



今川、江戸時代から受継がれた「型染」や「筒描」「絞り染」の技法が人間国宝、芹沢銈介氏との交流で新しい和染の復活となりました。体験では主に絞染(しぼりぞめ)、型染(かたぞめ)による染め物作りを行います。

① 白ハンカチ	1,130円	
② 抜染ハンカチ	1,480円	
③ ストール	3,100円	
てぬぐい	1,130円	
バンダナ	1,580円	90分
小風呂敷	1,480円	90分
二布のれん(95×90)	2,160円	120分
Tシャツ(各種)	3,420円	120分
④ 巾着(大)	2,230円	90分

漆器

緑 ピンク 紺 赤 赤紫 黒 青



Aエリア



江戸時代、浅間神社造営の際、全国から職人が集められそのまま定住し技術を伝えたのが始まりです。体験では職人さんがあらかじめ本漆を使って塗ったものを研いで仕上げる過程を行います。

① 漆塗粉貝箸(21、23cm)	2,130円	
② 卵殻プレート(小)	1,580円	60分
③ 卵殻プレート(大)	2,340円	90分
④ ヘアクリップ	2,020円	60分
漆塗箸	1,950円	90分
半月盆	6,170円	90分
姫鏡	3,090円	90分
椀(根来・曙)	5,040円	120分
ぐい呑(根来・曙)	3,960円	90分

竹千筋細工

たけせんすじざいく



Aエリア

国の伝統的工芸品にも指定されている静岡の竹細工です。丸ごごによる優美なデザインと独特な曲げや継手の技法により花器、虫籠、行灯などさまざまな製品が作られています。体験コーナーでは「ひご差し」を中心にキットの組立を行います。

① 小物入 すみれ	2,230円	
② 虫籠まりも	1,740円	
③ 小物入 小鈴	1,800円	
④ 風鈴(H-3)	2,570円	
⑤ 花器 丸子	2,160円	
⑥ 虫籠からたち	1,740円	
花器 千姫	2,160円	
写真吊り	1,800円	
花器 あおい	2,230円	
花器 こぶじ	2,230円	
小物入れ 虹	1,540円	
花器 しおり	2,880円	
虫籠 三二丸	1,740円	60分
虫籠 四角	1,740円	70分
花器 はるな	2,340円	20分
行灯 ほろろ	3,200円	20分
コースター(2枚組)	1,910円	40分
虫籠 なぎさ	1,740円	40分

指物

さしもの



Aエリア

釘を使わず接着剤やホゾ等の溝を用いて組む木工製品です。指物は日本独特の差金(物差し)を使って作った事が語源といわれます。体験では職人さんが用意したキットの組立を行います。



① 四角貯金箱	1,480円	
② 六角小箱	2,260円	
③ メガネケース	2,020円	
④ 手提小物入れ	1,800円	
ようじ入れ	2,020円	
名刺入れ	2,020円	
ポケットティッシュ入れ	2,230円	
格子スタンド	2,260円	
小物入れ箱	2,570円	30分
富士山くす箱	2,300円	40分
小箱	2,880円	30分
状差	2,390円	30分
えんぴつ立て	2,880円	30分

陶芸

とうげい



Bエリア

粘土は3種類、釉薬は6種類、絵付けは5種類用意されています。作品の完成(作製~受取)までに約2ヶ月かかりますが、作るときの楽しさと作品を受け取る時の楽しさを味わえます。自分だけのオリジナル作品なので、作品への愛着はひとしお! 陶芸にハマル人が多いのも納得ですね。あなたも是非一度挑戦してみませんか?

手ひねり	2,050円	絵付けマグカップ	1,440円
絵付け皿	1,440円	絵付け茶碗	1,440円
絵付け湯呑み	1,440円	電動口クロ	3,290円 要予約

挽物

ひきもの



Aエリア



ろくろを使用し木をくりぬいてつくる製品。木製品で丸みをおびた物のほとんどに挽物の技法が用いられています。体験では主に木のおもちゃの組立ができます。

① 観覧車	1,690円
② 恐竜ペン立て	1,690円
③ スクーター	1,690円
④ ブランコ	1,530円
くまっこCDラック	2,020円
ダックスペン立て	1,800円
魚型ペン立て	1,800円
三輪ペン立て	1,260円
すべり台	1,640円

木製履物

もくせいはいきもの



Aエリア



① 女性用下駄 右近(M・L)	3,640円	60分
② 男性用下駄 大角柄鼻緒(M・L・LL)	3,640円	60分
③ 子供下駄(13.5~21cm)	1,750円	60分
男性用下駄 右近柄鼻緒(M・L)	3,640円	60分
女性用下駄 芳町(下方・小判)(M)	3,200円	60分

《ご予約にあたってのご案内》

- 体験メニューが決まったお客様から優先的に席を取らせて頂きます。
- ご予約日近にて体験メニューのご連絡を頂きますと、キットのご用意が間に合わない場合がございます。体験日より1ヶ月前を目安にご連絡頂くことをお勧めします。
- 体験メニューは、ひとつのエリアで3種類までにまとめて頂ければ幸いです。
- 陶芸作品は焼き上げる為、当日のお持ち帰りはできません。(約2ヶ月後に完成)作品は後日、着払い配送又はご来店でのお渡しとなります。
- 陶芸絵付けの絵の具は6色ございます。(赤・黄・緑・青・黒・茶)
- 陶芸・和染の体験をご希望のお客様は、汚れても差し支えない服装(学生の方は体操着やジャージ)で来て頂く事をお勧めいたします。
- 抜染ハンカチ体験は、事前に絵を考えて来てください。
- 竹千筋細工は、細かい作業が多い為、眼鏡が必要な方はご持参ください。
- 団体(10名以上)のお客様は緑色のメニューよりお選びください。(体験人数・所要時間は要相談)
- 個人のお客様は緑色・白色どちらからでもお選び頂けます。
- 体験の受付は午後4時終了です。
- 表示価格は税込価格です。
- 記載されている時間は目安です。デザインや個人差によって異なります。

おもしろ体験(別館)

サンドブラスト



Cエリア

細かな砂を圧縮された空気で吹き付け、ガラスや陶器などを削り美しく描きます。



① ガラスマグカップ	1,130円	
② タイルペンダント	870円	
③ ハート小物入れ	1,340円	
ピアグラス	1,130円	
コップビルスナー	1,130円	
サークルグラス	1,130円	
ファッション小皿(スター・ハート)	1,130円	
ガラスペーパーウェイト	1,750円	
しょうゆさし	2,200円	
湯呑み茶碗	1,340円	60分
④ 石ペンダント	1,030円	35分

レーザー加工



Cエリア

虫メガネの光の屈折の原理で作ります。描いた絵や文字がそのまま作品になります。




① キーホルダー(茶・白)	1,130円	
② 桐小箱	990円	30分
正方形(大)990円 長方形(小)1,040円 長方形(大)1,100円		
③ 小物入れ	1,800円	40分
④ 手かがみ	1,500円	30分
フォトスタンド	1,750円	40分
表札	1,260円	60分

駿府匠宿

団体体験一覧表

★全て要予約です

<h3>お茶の詰め体験</h3>  <p>イメージ</p>	<p>「やぶきた」は茶の樹の品種の1つで明治末に見出された品種です。今では静岡県で栽培されているお茶の9割を占めています。</p> <p>収量が多くて味がよい優良品種</p>	<p>《お茶の詰め放題》 100g以上 (値段によって変更可能) 《体験所要時間》 約30分 《体験料》 グロス 540円 《期間》 新茶 5月1日～6月末 普通茶 1年中</p>
--	---	--

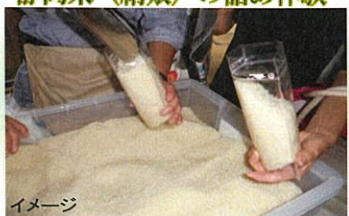
<h3>ぶどう狩り体験</h3> 	<p>藤枝市岡部町にある、静岡県内唯一のぶどうの観光農園です。園内には、シャインマスカット、藤稜がありどれでも好きなぶどう1房狩りとなっています。</p> <p>* 食べ放題はやっていません。</p>	<p>《ぶどう狩りの体験》 1房狩り 《体験所要時間》 約30分 《体験料》 グロス 950円 《期間》 8/1～8/31</p>
--	--	---


<h3>みかんの詰め体験</h3>  <p>イメージ</p>	<p>静岡みかんは温暖な気候に恵まれた日本有数のみかんの産地です。</p> <p>みかんは日本で一番食べられている果物です。</p> <p>静岡市で最大級のみかん園をも</p>	<p>《みかんの詰め放題》 1kg以上 《体験所要時間》 約20分 《体験料》 グロス 430円 《期間》 10月初旬～12月末</p>
---	--	--

<h3>安倍川餅&鞠子紅茶のティータイム</h3>  <p>イメージ</p>	<p>アイドルタイム(13:00～16:00)におやつとして駿府匠宿内「鞠子庵」にて食べることができます。</p>	<p>《安倍川餅&鞠子紅茶》 安倍川餅&鞠子紅茶 《所要時間》 約20分 《体験料》 グロス 430円 《期間》 1年中</p>
---	---	--


<h3>みかん狩り食べ放題</h3>  <p>イメージ</p>	<p>静岡みかんは温暖な気候に恵まれた日本有数のみかんの産地です。</p> <p>みかんは日本で一番食べられている果物です。</p> <p>静岡市で最大級のみかん園をもつ「巻本みかん園」の美味しいみかん狩り食べ放題をお楽しみください。</p>	<p>《みかん狩り食べ放題》 食べ放題 《体験所要時間》 約60分 (山への移動含めて) 《体験料》 グロス 430円 *お土産5個付き 《期間》 10月中旬～12月末</p>
--	---	--

<h3>和菓子体験</h3>  <p>イメージ</p>	<p>和菓子職人を講師に迎え、本格的な和菓子体験をしていただきます。</p> <p>全て、静岡にちなんだ、お茶、いちご、みかん、鞠子紅茶の花の4種類があり、その1つを予約</p>	<p>《和菓子体験》 ①お茶の葉体験 ②いちご体験 ③みかん体験 ④鞠子紅茶の花体験 《体験所要時間》 約30分 《体験料》 グロス 540円 《期間》 1年中</p>
--	---	--

<h3>静岡米(絹娘)の詰め体験</h3>  <p>イメージ</p>	<p>農家直送の100%静岡米の詰め体験をしていただきます。</p> <p>品種は絹娘で、食べたとき粘りが強いのが特徴です。</p>	<p>《静岡米詰め体験》 400g以上 《体験所要時間》 約20分 《体験料》 グロス 270円 《期間》 1年中</p>
---	--	---

<h3>とうもろこし狩り体験</h3>  <p>イメージ</p>	<p>新東名 清水ICから約7分の場所にてとうもろこし狩りの体験をしていただきます。</p>	<p>《とうもろこし狩り体験》 1本 《体験所要時間》 約15分 《体験料》 グロス 220円 《期間》 6月前半～7月末</p>
---	--	---

<h3>そば打ち体験+食事</h3>  <p>イメージ</p>	<p>駿府のそばの歴史は古く、現在ではお茶の産地としてご存知の方も多い駿河の国ですが、付近一帯のお茶畑は明治維新以降の事で、それまではそばの栽培がとて盛んなったそうです。</p> <p>駿府匠宿では、本格派のそば打ちを皆さんに体験していただきます。打ったそばは、天ぷら等と一緒に召し上がりが</p>	<p>《駿府そば道場》 そば打ち+食事 《体験所要時間》 約120分 《体験料》 グロス 2,052円 《期間》 1年中</p>
---	---	--

<h3>枝豆狩り体験</h3> 	<p>新東名 清水ICから約7分の場所にて枝豆狩りの体験をしていただきます。</p>	<p>《枝豆狩り体験》 1束(2本) 《体験所要時間》 約15分 《体験料》 グロス 300円 《期間》 6月前半～7月末</p>
---	--	---

お食事処 たくみ亭 団体メニュー

《ご予約についてのご案内》

- ※メニューの決定及び変更は、予約日より6日前までをお願い致します。
- ※人数変更の最終連絡は前日17時までをお願い致します。
- ※お食事メニューを複数選ばれる場合は2品までとさせていただきます。
- ※団体メニューは10名様以上から、『静岡うまいもの膳』『家康御膳』は20名様以上から承ります。
- ※とろろ汁が召し上がれない方は別の品をご用意致しますので、事前にご連絡下さい。

静岡うまいもの膳 ¥1,500	黒米膳 ¥1,290	食べ比べ膳 ¥1,400	家康御膳 ¥1,730	東海道 ¥1,620
とろろ汁(小) 麦飯 しずおかおでん 釜揚げしらす 小鉢 味噌汁 漬物 ※20名様より受付可能	黒米膳 鮪、いか刺身 小蕎麦 味噌汁 こだわり豆腐 漬物 フルーツ	とろろ汁(小) 桜海老丼 鮪刺身 小蕎麦 三点盛り(日替わり) 味噌汁 漬物	とろろ汁(小) 麦飯 鯛と茄子の天ぷら 鮪刺身・野菜の炊合せ 家康3点盛り(日替わり) 葱味噌汁 安倍川餅 ※20名様より受付可能	とろろ汁(小) 麦飯 桜海老かき揚げ 静岡三点盛り 鮪刺身 味噌汁 漬物

			<h3>《お詫び》</h3> <p>桜海老の不良の為、『食べ比べ膳』『東海道』は当面メニューから除外させていただきます。 また、その他の桜海老が含まれるメニューにおきましては、内容を変更させていただきます場合がございます。 まことにご迷惑をお掛け致しますが、なにとぞご了承下さいますようお願い申し上げます。</p>
ミックスフライ膳 ¥1,400	カレーライス ¥1,080	お子様ランチ ¥930	
フライ盛合せ 白飯 小鉢 味噌汁 漬物 フルーツ	カレーライス サラダ スープ ジュース	ご飯 鶏のから揚げ 海老フライ・コロッケ ハンバーグ デザート オレンジジュース	

※添乗員、乗務員専用メニュー 税込み¥540(とろろ汁、麦飯、刺身、三点盛り、漬物、味噌汁)
※価格は全て税込み表示です。

2018年12月 改訂

2018年11月3日(土) オープン



天下人が愛した駿河の国

久能山東照宮拝観



日本平ロープウェイ往復



- 《お品書き》
- ① 鯛の天婦羅盛り合せ
 - ② 揚げ出し茄子三種盛り
 - ③ 家康公好物三種盛り
 - ④ 名物とろろ汁
 - ⑤ 麦飯
 - ⑥ 味噌汁
 - ⑦ 漬物
 - ⑧ 安倍川餅

久能山東照宮 落合宮司監修
『家康会席』



東照宮拝観+ロープウェイ往復+昼食のセット価格

2,650円

お食事処 たくみ亭 団体メニュー

《ご予約についてのご案内》

- ※メニューの決定及び変更は、予約日より6日前までにお願い致します。
- ※人数変更の最終連絡は前日17時までにお願い致します。
- ※お食事メニューを複数選ばれる場合は2品までとさせていただきます。
- ※団体メニューは10名様以上から、『静岡うまいもの膳』『家康御膳』は20名様以上から承ります。
- ※とろろ汁が召し上がれない方は別の品をご用意致しますので、事前にご連絡下さい。



麦とろろ汁膳 (とろろ汁が多くなります)

¥1,620	¥2,160	¥2,700	¥3,240
とろろ汁(大) 麦飯(お代り可) 鮪刺身 小蕎麦 味噌汁 漬物 フルーツ	とろろ汁(大) 麦飯(お代り可) 鮪、いか刺身 小蕎麦 茶碗蒸し 味噌汁 漬物 フルーツ・和菓子	とろろ汁(大) 麦飯(お代り可) 刺身盛合せ 小蕎麦 茶碗蒸し 味噌汁 漬物 フルーツ・和菓子	とろろ汁(大) 麦飯(お代り可) 刺身盛合せ 小蕎麦 茶碗蒸し 鍋 漬物 フルーツ・和菓子

- ※ とろろ汁(大)は麦飯にかけた場合、約3杯分ございます。
- ※ 麦飯のお代りはお一人様1~2杯程度ございます。(食べ放題ではございませんのでご了承下さい)



葵 膳			刺身膳	天ぷら膳
梅 ¥1,080	竹 ¥1,290	松 ¥1,620	¥2,160	¥2,160
とろろ汁(小) 麦飯 鮪、いか刺身 こだわり豆腐 味噌汁 漬物	とろろ汁(小) 麦飯 刺身盛り合わせ 三点盛り(日替わり) 味噌汁 漬物	とろろ汁(小) 麦飯 刺身盛り合わせ 三点盛り(日替わり) かに汁 漬物 茶碗蒸し	とろろ汁(小) 麦飯 上刺身盛り合わせ 三点盛り(日替わり) かに汁 漬物 茶碗蒸し	天ぷら盛合せ 白飯 小蕎麦 煮物 茶碗蒸し 味噌汁 漬物・デザート

- ※添乗員、乗務員専用メニュー 税込み¥540です。(とろろ汁、麦飯、刺身、三点盛り、漬物、味噌汁)
- ※価格は全て税込み表示です。