

# 戸田温泉旅館案内



## 海のほてる いさば

富士山、夕日、駿河湾を一望できる高台に建つ絶景の宿。駿河湾でとれた高足ガニをはじめ、新鮮な魚介類をふんだんに使ったお料理をご用意します。

静岡県沼津市戸田 3878-20  
☎ 0558-94-3048



## 西伊豆 今宵

ロビーからみる絶景の夕陽と駿河湾の恵みを堪能できる癒やしのハートフル旅館。いつまでも笑顔でいられるおもてなしを提供しています。

静岡県沼津市戸田 3878-86  
☎ 0558-94-5656



## 磯割烹の宿 山市

「磯割烹」を看板に掲げ、砂浜・荒磯・深海と変化に富んだ戸田港と駿河湾という自然に恵まれた土地ならではの魚介料理には特に力を入れております。

静岡県沼津市戸田 523  
☎ 0558-94-2037



## 潮騒と磯料理の宿 美浜レステル

海まで15歩！新鮮素材の料理が自慢の宿。目の前の海で釣りが楽しめ、客室・お食事処から眺める夕陽と漁火は絶景です。

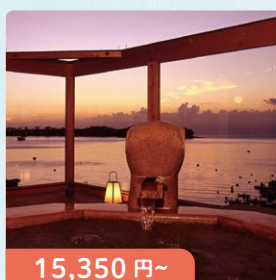
静岡県沼津市戸田 362-5  
☎ 0558-94-3555



## 旅館 みはま

目の前は海！富士山と戸田湾の眺めが最高の漁師宿。お食事は個室でゆっくりと。専用の釣台船もごさいます。

静岡県沼津市戸田 3703-60  
☎ 0558-94-3052



## ときわや

夕陽、海一望の貸切露天は予約不要で無料。タカアシガニをはじめ新鮮な駿河湾の幸を存分にご堪能下さい。宿の目の前で海釣り体験も好評！

静岡県沼津市戸田 289-1  
☎ 0558-94-3333



## AWA Nishi-Izu

西伊豆の土地性を活かし【発酵・茶・温泉・ヨガ】を中心とした浄化体験を通じた新しい滞在スタイルをご提供します。

静岡県沼津市戸田 1480-1  
☎ 0558-88-9915



## 網元の宿 清進丸

網元ならではの新鮮で豪快な海の幸をご夕食に。朝食には名物「漁師鍋」など、料理が自慢の宿です。

静岡県沼津市戸田 799-5  
☎ 0558-94-4488

日常の忙しさを忘れ、  
ゆったりと、のんびりと。  
戸田の豊かな自然のめぐみの中で、  
癒しの時間をお過ごしください。

発行・制作 / お問い合わせ

戸田観光協会 0558-94-3115

「深海魚の聖地 戸田」の  
ディープな情報を発信しています！  
[www.deep-heda.com](http://www.deep-heda.com)



記載の料金は1泊2食の最低料金(税・サービス料込)です。お部屋タイプ・料理コース・シーズン・曜日により料金が異なります。表示料金の他入湯税が別途追加される場合もございますので、詳細につきましては各施設にお問い合わせください。

## 出逢い岬



戸田のまち、駿河湾、富士山の絶景が一望できる展望台。晴天時には美しい夕陽を眺めることができます。

## 重要文化財 松城家住宅



営 9:00-16:30(入館は16:00まで)  
休 水曜日(祝日の場合は翌日)/年末年始  
料 大人 300円/小人 100円  
P 10台

## 瞽女展望地



盲目の三味線女旅芸人「瞽女」のお墓。展望台からは戸田の町が一望できます。

## はかま滝



展望デッキから滝を見下ろすことができ、周辺の遊歩道や森を散策することができます。

## 北山の棚田



『日本の棚田百選』にも選ばれ、現在も稲作が行われる現役の水田です。

# 戸田を感じる おすすめスポット



## 部田神社



大國主命を祭神とする戸田の鎮守。境内のコブ付きクスノキは市指定文化財に指定されています。

## 道の駅くるら戸田



戸田のお土産が揃う道の駅。日帰り入浴施設「壺の湯」も併設され戸田温泉も楽しむことができます。

## 宝泉寺



幕末にロシア使節プチャーチン提督が滞在した宝泉寺。4月上旬には、見事な枝垂れ桜が見頃です。

## 諸口神社



海上守護の神様が祀られる神社。戸田湾に鳥居と富士山が並ぶ景色は珍しい撮影スポットとして有名です。

## 造船郷土資料博物館 駿河湾深海生物館



御浜岬の先端にある資料館。一回の入館で博物館と生物館を楽しむことができます。

## 御浜岬公園 みはまびーチ



日本トップクラスの水質を誇る海水浴場。駿河湾が広がる外海側では美しい夕陽を眺めることができます。

## いさば駐車場前



御浜岬を見下ろす小高い丘。戸田港越しに御浜岬と富士山が見られる絶景展望地です。

## 富士見海岸通り



御浜岬へ向かう途中の道沿いに位置し、岬の砂嘴と対岸の陸に挟まれた富士山が綺麗に見えます。

# 戸田のグルメとお土産

## タカアシガニ

駿河湾の深海で水揚げされる世界最大の甲殻類。日本でも食することができる土地に限られる珍しいカニです。



## 戸田塩

駿河湾の海洋深層水を薪でじっくり炊いた昔ながらの製法で作るお塩。ミネラル豊富でまろやかな味わいは様々な料理に合います。



## 深海魚料理

戸田と言えば、深海魚! 刺身もよし、煮てもよし、揚げてもよし。ふわふわの白身をお楽しみください。



## 戸田塩じゃ〜と

戸田の旅館の女将達が考案した戸田塩を使った甘じょっぱいゼラート。「海のほてるいさば」や「道の駅くるら戸田」で購入できます。



## 戸田橘

日本の固有種である希少な柑橘。柚子よりも優しく甘い香りが特徴。「道の駅くるら戸田」では橘を使ったジャムやジュースなどの加工品を購入できます。



戸田の  
グルメとお土産は  
これで決まり!

