

静岡の聖地



“日本平&久能山” 立ち寄りプラン

3点がセットになったお得なプランです。

大人 1,900円(税込) 小人 1,150円(税込)

01 国宝・久能山東照宮 ご参拝



02 日本平ロープウェイ 往復乗車券



03 蛇口みかんジュース

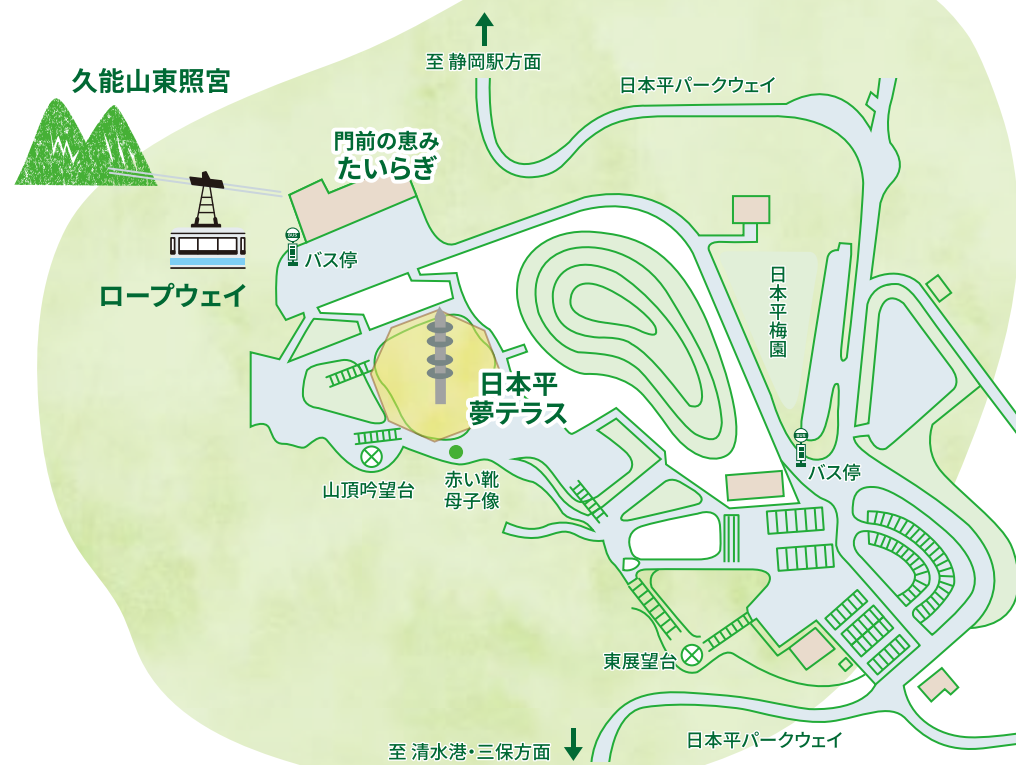


施設概要

自然景観を意識した木目調のモダンなデザインの施設で、ロープウェイ乗り場とつながる1階は駅周辺の見どころをプロジェクターやパネルで紹介。2階は久能山東照宮や静岡にちなんだ土産物を販売するギフトショップとなっています。店内には県内初の静岡みかんジュースが出る蛇口を設置。SNSでも話題の名物です。駿河湾を一望する飲食エリアもあり、海を眺めながらのんびりした時間を過ごせます。

団体受入れ時間(食事)	11:00~14:00
団体受入れ時間(売店)	10:00~17:00
バス駐車場	10台
食事最大収容人数	40名様

日本平山頂MAP



アクセス

- 東名久能山スマートIC
約25分
- 久能山東照宮
約5分(ロープウェイ)
- 日本平夢テラス
約3分(徒歩)
- 玉露の里
約60分
- 清水港
約25分
- 三保の松原
約25分
- 清水河岸の市
約20分

静

門前の恵み たいらぎ
NIHONDAIRA

団体プラン



日本平夢テラス



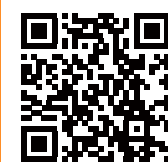
久能山東照宮



日本平からの夜景



日本平ロープウェイ



MONZEN NO MEGUMI
TAIRAGI

日本平
ロープウェイ売店



門前の恵み たいらぎ
NIHONDAIRA



〒424-0886 静岡県静岡市清水区草薙597-8
TEL 054-334-2828 FAX 054-335-8057

お問い合わせ

株式会社静岡鉄リテイリング

観光売店事業部 観光営業課

TEL 054-260-6914 FAX 054-260-6928
MAIL kankoueigyoku@netinsz.co.jp

Shizutetsu Retailing Co.,Ltd.



🌸 団体 昼食メニュー



松花堂弁当 2,200円(税込)

- ◆天ぷら
- ◆煮物
- ◆鯖の照り焼き
- ◆ローストビーフサラダ
- ◆白飯
- ◆味噌汁



大御所御膳 1,500円(税込)

- ◆金な粉そば
- ◆ねぎまんま
- ◆野菜のかきあげ
- ◆香物

🌸 お立ち寄りスイーツ



富士山スイーツ&静岡茶セット 1,250円(税込)

たいらぎ名物「たいら焼き」の上にバニラアイスとあんこをのせ求肥で包みました。富士山をイメージし抹茶アイスやフルーツ、わらび餅をトッピングした静岡にちなんだスイーツです。ご自身の手で急須から静岡茶を注いでいただき、できたての香りとともにお召し上がりいただけます。



おへそ餅&静岡茶セット 650円(税込)

餅の真ん中(へそ)をへこませ、あんこをのせた「おへそ餅」は、今川家の人質として駿府に住まわれた家康公(竹千代)の付き人が「なんとか無事に育つように」と願いを込めて作ったお菓子です。

アレルギー対応について

アレルギーやベジタリアン等ご相談ください。

特定原材料8品目(下記)に該当するアレルギーのみ対応いたします。

えび・かに・卵・乳・小麦・そば・落花生・くるみ

※厨房内の調理器具等は十分な洗浄を施しておりますが、特定原材料8品目を含むすべての食材を同一の環境で調理しており、アレルギー物質が微量に流入する場合がございます。
※上記メニューは、アレルギー物質を含む食品を使用しております。



蛇口みかんソフト
も人気!



蛇口 みかんジュース

蛇口をひねると出てくるのは、静岡県産みかんの100%ストレートジュース。みかんをまるごと一個ほおばったような、濃厚でフレッシュな味わいが楽しめます。大人も子どももワクワクが止まらない、当施設の名物です。

350円(税込)

売店

静岡の特産品・名産品はもちろん、久能山東照宮や徳川家康公にちなんだ商品まで、多くの人気商品を取り揃えています。
※積込み対応



家康公おへそ餅



たいらぎ限定販売! 久能山東照宮御参拝記念商品です。

飲食スペース はなあおい

風光明媚な駿河湾を望む飲食スペース。
名物「大御所御膳」をはじめ、
和食メニューやカフェメニューなど種類も豊富。
地元の食材にこだわり、ここでしか食べられない味を
ご提供しています。



Shizuoka “Nihondaira & Kunōzan” Stopover Plan

This value-packed plan includes three experiences:

01 Visit the National Treasure, Kunōzan Tōshō-gū Shrine



02 Round-trip ticket for the Nihondaira Ropeway



03 Tap Mikan (mandarin orange) Juice



Facility Overview

This modern facility, designed with a natural wood aesthetic, is connected to the ropeway station. The first floor features projectors and panels introducing the local attractions around the station. The second floor houses a gift shop offering souvenirs related to Kunōzan Tōshō-gū Shrine and Shizuoka. The shop also includes the prefecture's first "Tap Mikan juice", a local specialty that has become popular on social media. A dining area overlooking Suruga Bay allows visitors to relax and enjoy the scenic ocean views.

Group Service Hours (Meals)	11:00 AM – 2:00 PM
Group Service Hours (Gift Shop)	10:00 AM – 5:00 PM
Coach Parking	10 spaces
Maximum Dining Capacity	40 guests

Nihondaira (Summit) MAP



Access

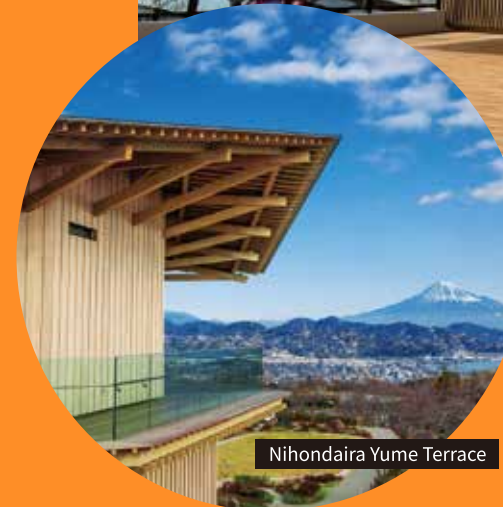
- Tomei Kunōzan Smart IC (Exit) – approx. 25 min.
- Kunōzan Tōshō-gū – approx. 5 min. (by ropeway)
- Nihondaira Yume Terrace – approx. 3 min. (on foot)
- Gyokuro no Sato – approx. 60 min.
- Shimizu Port – approx. 25 min.
- Miho no Matsubara (Mt. Fuji viewing coast) – approx. 25 min.
- Shimizu Kashi-no-Ichi Fish Market – approx. 20 min.

宿

門前の恵み たいらぎ

NIHONDAIRA

Group Plans



Nihondaira Yume Terrace



Kunōzan Tōshō-gū Shrine



Night view from Nihondaira



Nihondaira Ropeway



MONZEN NO MEGUMI TAIRAGI

Nihondaira Ropeway Shop
Monzen no Megumi Tairagi
 597-8 Kusanagi, Shimizu-ku, Shizuoka City,
 Shizuoka 424-0886
 TEL 054-334-2828 FAX 054-335-8057



Contact

Shizutetsu Retailing Co., Ltd.
 Tourist Shop Division Tourism Sales Section
 TEL 054-260-6914 FAX 054-260-6928
 MAIL kankoueigy@netinsz.co.jp

Shizutetsu Retailing Co., Ltd.

Group Lunch Menu



Shōkadō Bento (Traditional Assorted Bento Box)

- ◆ Tempura
- ◆ Simmered Vegetables
- ◆ Teriyaki Mackerel
- ◆ Roast Beef Salad
- ◆ Rice
- ◆ Miso Soup



Ōgoshō Gozen (Special Set Meal)

- ◆ Kinako Soba Noodles
- ◆ Green Onion Rice
- ◆ Vegetable Tempura
- ◆ Pickled Daikon Radish

Quick Sweet Treats



Mount Fuji Sweets & Shizuoka Tea Set

A Shizuoka specialty "Taira-yaki" pastry topped with vanilla ice cream and sweet red bean paste, wrapped in soft rice cake (gyūhi). Inspired by Mount Fuji, this Shizuoka-themed dessert is topped with matcha ice cream, fruit, and warabi-mochi. You will pour Shizuoka tea from the teapot with your own hands and enjoy it together with the fresh aroma.



Tokugawa Ieyasu's "Oheso Mochi" (Belly Button Mochi)&Shizuoka Tea Set

The Oheso Mochi has a dimpled center ("belly button") topped with sweet red bean paste. It is said that attendants of Tokugawa Ieyasu (Takechiyo)—who lived in Sunpu as a hostage of the Imagawa clan. It embodies the attendant's wish for his safe upbringing.

Allergy Information

Special dietary requests, including vegetarian and allergy-friendly options, can be accommodated.

We accommodate allergies for the following eight designated ingredients only:

Shrimp, Crab, Egg, Milk, Wheat, Buckwheat, Peanuts, Walnuts

※Please note: While our kitchen utensils are thoroughly cleaned, all ingredients—including the eight designated allergens—are prepared in the same environment. Therefore, trace amounts of allergens may be present. Warning: This menu includes foods with allergens.



The Mikan Soft Serve Ice Cream is also popular!

Tap Mikan (Mandarin Orange) Juice

Turn the juice tap to pour 100% pure mandarin juice made from Shizuoka-grown oranges. Enjoy a rich, fresh flavor, as if you were biting into a whole orange. A specialty of the facility that delights both adults and children alike. Price: 350 JPY (tax included)

Gift Shop

The shop features a wide range of popular items, from Shizuoka specialties and local products to goods related to Kunōzan Tōshō-gū Shrine and Tokugawa Ieyasu.※We will be happy to recommend suitable souvenir options for your guests according to your preferred budget.



Tokugawa Ieyasu's "Oheso Mochi" (Belly Button Mochi)



Exclusively sold at Tairagi! This commemorative sweet celebrates a visit to Kunōzan Tōshōgū Shrine.

Dining Space “Hana Aoi”

A scenic dining space with views of beautiful Suruga Bay. The menu includes the specialty Ōgoshō Gozen, a wide selection of Japanese dishes, and café-style items. With a focus on local ingredients, it offers unique flavors available only here.



静岡的聖地巡禮 “日本平&久能山” 一日遊

超值三項組合

01 參拜國寶・久能山東照宮



02 日本平纜車往返車票



03 蛇口橘子汁

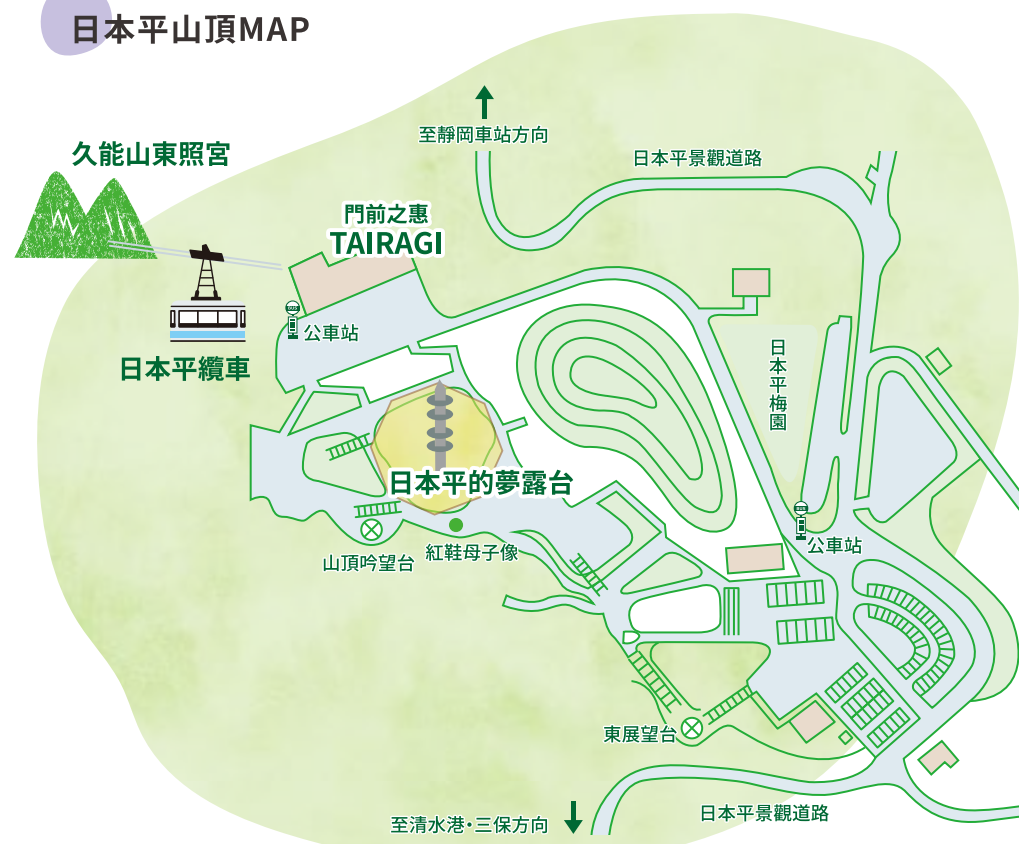


設施概要

本著保持自然景觀的理念利用天然木紋設計的摩登建築設施。在連接纜車站的1樓透過投影與展示板展示車站周邊的景點。2樓有販售久能山東照宮及静岡相關土特產的禮品店。店內設置了縣內首創、可直接從水龍頭流出静岡柑橘汁的飲料裝置，在網路社群倍受追捧。此外，設有可俯瞰駿河灣的餐飲區，遊客可以一邊欣賞海景，一邊悠閒享受美好時光。

團體接待時間(用餐)	11:00~14:00
團體接待時間(商店)	10:00~17:00
巴士停車位	10台
用餐最大收容人數	40位

日本平山頂MAP



交通方式

- 東名久能山智慧型交流道
約25分鐘
- 久能山東照宮
約5分鐘(搭乘纜車)
- 日本平夢展望台
約3分鐘(步行)
- 玉露之里
約60分鐘
- 清水港
約25分鐘
- 三保松原
約25分鐘
- 清水河岸市場
約20分鐘

静

門前の恵み たいらぎ
NIHONDAIRA

團體方案



日本平的夢露台



久能山東照宮



日本平遠眺夜景



日本平纜車



MONZEN NO MEGUMI
TAIRAGI

日本平
ロープウェイ売店



門前の恵み たいらぎ
NIHONDAIRA



聯絡方式

〒424-0886 静岡縣静岡市清水區草薙597-8
電話 054-334-2828 傳真 054-335-8057

株式會社靜鐵Retailing

觀光營業事業部 觀光營業課

電話 054-260-6914 傳真 054-260-6928
電子郵件 kankoueigyoku@netinsz.co.jp

Shizutetsu Retailing Co.,Ltd.



團體午餐菜單



松花堂便當

- ◆ 天婦羅
- ◆ 燉菜
- ◆ 鯖魚照燒
- ◆ 烤牛肉沙拉
- ◆ 白米飯
- ◆ 味噌湯



大御所御膳

- ◆ 黃豆粉蕎麥麵
- ◆ 蔥飯
- ◆ 蔬菜天婦羅 (炸蔬菜餅)
- ◆ 醃漬小菜

順道甜點



富士山甜點與靜岡茶套餐

TAIRAGI名產「平焼(TAIRAYAKI)」放上香草冰淇淋再包上求肥甜餅。以富士山為靈感造型，可選配抹茶冰淇淋、水果或蕨餅是靜岡特色甜點。請您親手從急須中倒出靜岡茶，伴隨新鮮現泡的香氣一同享用。



家康公肚臍餅與靜岡茶套餐

餅中央凹陷，放上紅豆餡的「肚臍餅」，據說是源於家康公(竹千代)作為今川家人質住在駿府時，其隨從希望他「平安健康成長」而製作的點心。

關於過敏症

如有過敏或素食需求，請與我們洽詢。

僅對下列8項特定原材料所引起的過敏進行處理。

蝦・蟹・蛋・乳製品・小麥・蕎麥・花生・核桃

※雖然廚房內的烹飪器具等均已充分清洗，但所有食材(含特定8項原材料)均於同一環境下調理，可能會有微量過敏原混入的情況。
※上述菜單含有使用含過敏原的食品。



蛇口橘子冰淇淋也很有人氣唷！



蛇口 橘子汁

旋轉水龍頭即可獲得100%純真靜岡縣產橘子原汁，口感濃郁新鮮，就像整顆橘子直接入口般美味。大人小孩無不稱奇，是本設施的人氣名品。

商店

販售靜岡特產名品，並有與久能山東照宮及德川家康公相關的商品及各類人氣商品。
※可根據您的預算提供選購參考方案



家康公肚臍餅



TAIRAGI限定銷售！久能山東照宮參拜紀念商品。

餐飲區 HANAAOI

餐飲區可眺望風光明媚的駿河灣。提供招牌套餐「大御所御膳」、各式日本料理及多種咖啡。堅持使用當地特有食材，提供獨一無二的美味。



시즈오카의 성지 “니혼다이라 & 구노잔” 부담없이 들를수있는 플랜

3가지가 세트로 된 알뜰 플랜입니다.

01 국보·구노잔
도쇼구 참배



02 니혼다이라 로프웨이 왕복
승차권



03 수도꼭지에서
나오는 굴 주스



시설 개요

자연 경관을 의식한 나무 무늬의 모던한 디자인으로 지어진 시설로, 로프웨이 승강장과 연결된 1층에서는 역 주변의 볼거리를 프로젝트와 패넬로 소개합니다. 2층은 구노잔 도쇼구와 시즈오카와 관련된 기념품을 판매하는 기프트숍으로 구성되어 있습니다. 매장 안에는 현 내 최초로 시즈오카 굴 주스가 나오는 수도꼭지가 설치되어 있어 SNS에서도 화제가 되는 명물입니다. 또한 스루가만을 한눈에 내려다볼 수 있는 음식 공간도 마련되어 있어, 바다를 바라보며 여유로운 시간을 보낼 수 있습니다.

단체 수용 시간(식사)	11:00~14:00
단체 수용 시간(매점)	10:00~17:00
버스 주차장	10대
식사 최대 수용 인원	40명

니혼다이라 정상 MAP



오시는 길

- 도메이 구노잔 스마트 IC
약 25분
- 구노잔 도쇼구
약 5분 (로프웨이)
- 니혼다이라 유메 테라스
약 3분 (도보)
- 교쿠로노사토
약 60분
- 시미즈 항
약 25분
- 미호노마쓰바라
약 25분
- 시미즈 가시노이치(수산시장)
약 20분

尼門前の恵み たいらぎ

NIHONDAIRA

단체 플랜



MONZEN NO MEGUMI
TAIRAGI



문의

단체 점심 메뉴



쇼카도 도시락

- ◆텐푸라 (튀김)
- ◆니모노 (조림)
- ◆고등어 테리야키
- ◆로스트 비프 샐러드
- ◆흰쌀밥
- ◆미소국



오오고쇼 고젠

- ◆콩고물로만든 소바
- ◆야채 카키아게 (야채 튀김)
- ◆파밥 (네기만마)
- ◆향채 (절임)

🌸 잠시 들러 즐기는 디저트



후지산 디저트 & 시즈오카 차 세트

타이라기 명물 「타이라야키」 위에 바닐라 아이스크림과 팔랑귀 올리고 참쌀떡로 감쌌습니다. 후지산을 이미지하여 말차 아이스, 과일, 와라비모치를 토포한 시즈오카 관련 스위트입니다. 직접 주전자에서 시즈오카 차를 따라, 갓 우려낸 향과 함께 즐기실 수 있습니다.



이에야스 공 배꼽 떡 & 시즈오카 차 세트

떡의 가운데(배꼽)를 움푹 패고, 팔소를 올린 「배꼽 떡」은, 임진왜란 이전 시절 지금의 스루가(駿府)에 인질로 거주했던 이에야스 공(타케치요)의 수행원이 “무사히 잘 자라길”이라는 마음을 담아 만든 과자입니다.

알레르기 대응 안내

알레르기·채식 등 상담 가능

특정 원재료 8품목(아래) 해당 알레르기에만 대응 가능합니다.

새우·게·계란·우유·밀·메밀·땅콩·호두

※주방 내 조리기구 등은 충분히 세척하고 있으나, 특정 원재료 8품목을 포함한 모든 식재료를 동일한 환경에서 조리하고 있어, 알레르기 물질이 미량으로 섞일 가능성이 있습니다.

※위 메뉴에는 알레르기 물질을 포함한 식재료를 사용하고 있습니다.



수도꼭지
굴주스

수도꼭지를 돌리면 나오는 것은 시즈오카현산 굴 100% 스트레이트 주스입니다. 굴을 통째로 한 개 베어 문 듯한 진하고 신선한 맛을 즐기실 수 있습니다. 어른과 아이 모두 설렘이 멈추지 않는, 이 시설의 명물입니다.

매점

시즈오카의 특산물·명산품은 물론, 구노잔 도쇼구와 도쿠가와 이에야스 공과 관련된 상품까지, 많은 인기 상품을 갖추고 있습니다.
※고객님이 원하시는 예산에 맞춰, 고객 배포용 기념품을 안내해 드립니다.



이에야스 공 배꼽 떡



타이라기 한정 판매! 구노잔 도쇼구 참배 기념입니다.

음식 공간
「하나아오이」

경치가 아름다운 스루가만을 바라볼 수 있는 음식 공간입니다. 명물 「오오고쇼 고젠」을 비롯해, 일본식 메뉴와 카페 메뉴 등 다양한 종류를 갖추고 있습니다. 현지 식재료에 신경을 써, 여기에서만 맛볼 수 있는 요리를 제공합니다.



สถานที่ศักดิ์สิทธิ์แห่งชิซุโอกะ: นิปปอนไดระ & คุโนะซัง



แพ็คเกจสุดคุ้ม 3 ไฮไลต์ที่ไม่ควรพลาด

01

เยี่ยมชมและสักการะสมบัติประจำชาติ ศาลเจ้าโทโชกุ คุโนะซัง



02

ตัวนั่งกระเช้าลอยฟ้านิปปอนไดระ (ไป-กลับ) เพลิดเพลินกับวิว 360 องศา



03

สัมผัสประสบการณ์ดื่มด่ำรสสดจากกอก



ภาพรวมของสถานที่

อาคารสไตล์โมเดิร์นลายไม้ ให้ความรู้สึกใกล้ชิดกับธรรมชาติ
ชั้น 1 เชื่อมต่อกับสถานีเคเบิลคาร์ และนำจุดชมวิวและสถานที่น่าสนใจรอบ ๆ ผ่านโปรเจกเตอร์และป้ายข้อมูล
ชั้น 2 เป็นร้านของฝาก จำหน่ายสินค้าเกี่ยวกับศาลเจ้าโทโชกุ คุโนะซัง และจังหวัดชิซุโอกะ ไฮไลต์พิเศษของร้านคือ ก๊อมน้ำส้มชิซุโอกะแห่งแรกของจังหวัด น้ำส้มสด ๆ ชื่นช้อ ซึ่งกำลังได้รับความนิยมในโซเชียลมีเดีย
นอกจากนี้ยังมี โซนร้านอาหารพร้อมวิวอ่าวซุรุกะ ให้คุณนั่งพักผ่อน ชมทะเล และเพลิดเพลินกับบรรยากาศที่ให้ความรู้สึกสบาย

เวลาให้บริการสำหรับหมู่คณะ (อาหาร)	11:00-14:00
เวลาให้บริการสำหรับหมู่คณะ (ร้านของฝาก)	10:00-17:00
ที่จอดรถบัส	10 คัน
จำนวนผู้เข้ารับบริการรับประทานอาหารสูงสุด	40 ท่าน

แผนที่ยอดเขานิปปอนไดระ



การเดินทาง

- Tomei Expressway – Kunozan Smart Interchange : ใช้เวลาประมาณ 25 นาที
- Kunozan Toshogu Shrine : ใช้เวลาประมาณ 5 นาที (โดยกระเช้าลอยฟ้า)
- Nihondaira Dream Terrace : ใช้เวลาประมาณ 3 นาที (เดินเท้า)
- Gyokuro no Sato : ใช้เวลาประมาณ 60 นาที
- ท่าเรือชิมิซุ (Shimizu Port) : ใช้เวลาประมาณ 25 นาที
- Miho no Matsubara : ใช้เวลาประมาณ 25 นาที
- ตลาดริมแม่น้ำชิมิซุ (Shimizu Riverside Market): ใช้เวลาประมาณ 20 นาที

MONZEN

門前の恵み たいらぎ

NIHONDAIRA

แพ็คเกจสำหรับหมู่คณะ



เพลิดเพลินกับระเบียงชมวิว นิปปอนไดระ ดริมเทอเรซ



ชมศาลเจ้าโทโชกุ คุโนะซัง อันเก่าแก่



เพลิดเพลินกับวิวกลางคืนจากนิปปอนไดระ



นั่งกระเช้าลอยฟ้า นิปปอนไดระ ชมวิวรอบ ๆ



MONZEN NO MEGUMI TAIRAGI

ร้าน Nihondaira Ropeway
Monzen no Megumi

Tairagi



ที่อยู่: 597-8 Kusanagi, Shimizu-ku, Shizuoka-shi,
Shizuoka 424-0886, Japan

โทรศัพท์ 054-334-2828 แฟกซ์ 054-335-8057

ติดต่อสอบถาม

บริษัท Shizutetsu Retailing Co., Ltd.

ฝ่ายธุรกิจร้านของฝากนักท่องเที่ยว แผนกขายทัวร์นักท่องเที่ยว

โทรศัพท์: 054-260-6914 แฟกซ์ 054-260-6928
อีเมล kankoueigyounetinsz.co.jp

Shizutetsu Retailing Co.,Ltd.

☼ เมนูอาหารกลางวันสำหรับทุกคน



เบนโตะแบบโชกะโตะ

- ◆ เหมะปุระ
- ◆ อาหารตุ๋นญี่ปุ่น – ผักหรือเนื้อสัตว์ตุ๋นสไตล์ญี่ปุ่น
- ◆ ปลาซาบะย่างซอสเทรียกิ
- ◆ สลัดโรสบีฟ
- ◆ ข้าวสวย
- ◆ ซุปมิโสะ



ชุดอาหารโอโกโชะโกะเซ็น

- ◆ เส้นโซบะผสมผงคินาโกะ – เส้นโซบะสดนวดผสมผงถั่วเหลืองคินาโกะ
- ◆ ข้าวหน้าตันหอม – ข้าวหน้าตันหอมปรุงรสเรียบง่ายสไตล์ญี่ปุ่น
- ◆ ผักชุบแป้งทอดคากิอาเกะ– ผักรวมชุบแป้งทอดสไตล์ญี่ปุ่น
- ◆ เครื่องเคียง– ผักดองสไตล์ญี่ปุ่น

☼ เพลิดเพลินกับของหวานท้องถิ่นตามอัธยาศัย



ชุดขนมฟูจิซัง & ชา ชิซุโอกะ

เป็นขนมหวานขึ้นชื่อของร้าน Tairagi สร้างสรรค์โดยได้รับแรงบันดาลใจจากจังหวัด ชิซุโอกะ ที่เรียกว่า "โทระยากิ" ขนมนี้มีไอศกรีมวานิลลาและถั่วแดงกวนวางอยู่ แล้วห่อด้วยแป้งโมจิเนื้อนุ่ม (กิวอิ) ท็อปปิ้งด้วยไอศกรีมชาเขียว, ผลไม้ และวาราบิ โมจิ เพื่อให้มีรูปลักษณ์คล้ายกับภูเขาไฟฟูจิ คุณจะได้สัมผัสประสบการณ์รับชาชิซุโอกะจากกาน้ำชาด้วยตนเอง และเพลิดเพลินกับรสชาติที่มาพร้อมกับกลิ่นหอมของชาที่เพิ่งรินเสร็จใหม่ ๆ



ชุดโอเฮโซโมจิ อีเอยาสุและชาชิซุโอกะ

โอเฮโซโมจิ' (O-heso Mochi) เป็นขนมโมจิที่ทำโดยการกดให้ตรงกลางเป็นหลุม แล้วนำถั่วแดงกวน (อังโกะ) วางไว้ด้านบน (บริเวณที่กดตรงกลาง เรียกว่า Heso หรือ สะตือ) ขนมนี้เป็นขนมที่ผู้ติดตามของท่านอีเอยาสุ (Ieyasu-kō) (ซึ่งในวัยเด็กมีชื่อว่า Takechiyo) ได้ทำขึ้นขณะที่ท่านใช้ชีวิตในซุนปู (Sunpu) ในฐานะตัวประกันของตระกูลอิมากาวะ โดยทำขึ้นด้วยความปรารถนาที่ว่า ขอให้ท่านเติบโตอย่างปลอดภัยและปราศจากอันตรายทั้งปวง

สำหรับบริการดูแลผู้ที่แพ้อาหาร

กรุณาแจ้งให้เราทราบ หากท่านมีอาการแพ้อาหาร (Allergy) หรือข้อจำกัดด้านอาหารอื่น ๆ เช่น อาหารมังสวิรัต เป็นต้น

ทางร้านสามารถดูแลได้เฉพาะ ผู้แพ้อาหารที่จัดอยู่ในกลุ่มวัตถุดิบที่ก่อให้เกิดอาการแพ้ 8 ชนิด (ตามรายการด้านล่าง) เท่านั้น

กุ้ง • ไข่ • ข้าว • นม • ข้าวสาลี • โซบะ • ถั่วลิสง • วอลนัท

คำชี้แจงและข้อควรระวัง:
 • เมื่ทางร้านได้ทำความสะอาดอุปกรณ์และเครื่องใช้ในครัวอย่างถูกสุขลักษณะแล้วก็ตาม แต่เนื่องจากอาหารทุกเมนูจะถูกปรุงภายในครัวเดียวกัน รวมถึงการใช้วัตถุดิบที่ก่อให้เกิดอาการแพ้ 8 ชนิดข้างต้นด้วย จึงอาจมีความเป็นไปได้ที่จะมีสารก่อภูมิแพ้ปนเปื้อนในปริมาณเล็กน้อยได้
 • เมนูที่ระบุไว้ข้างต้น (เมนูหลักที่ท่านสั่ง) มีส่วนผสมของอาหารที่อาจจะก่อให้เกิดอาการแพ้ได้



น้ำส้มจากก๊อกน้ำ

เมื่อเปิดก๊อกน้ำ สิ่งที่ไหลออกมาคือ น้ำส้มสด 100% (100% Straight Juice) ที่มาจากผลผลิตขึ้นชื่อของจังหวัดชิซุโอกะ ให้คุณได้เพลิดเพลินกับรสชาติของน้ำส้มแท้และสดชื่น เหมือนได้กัดส้มทั้งลูก ในค่าเดียว เป็นของขึ้นชื่อของที่นี่ ที่สร้างความตื่นเต้นด้วยประสบการณ์ดื่มน้ำส้มแบบใหม่ให้กับทุกคน ทั้งเด็กและผู้ใหญ่

ร้านขายของฝาก

ทางร้านได้รวบรวมสินค้าหลากหลายที่เป็นที่นิยม ตั้งแต่สินค้าท้องถิ่นและของขึ้นชื่อของจังหวัดชิซุโอกะ ไปจนถึงสินค้าที่เกี่ยวข้องกับศาลเจ้าคุโนซัง โทโชกุ และท่านโทคุกาวะ อีเอยาสุ*

* เรายินดีให้คำแนะนำเกี่ยวกับของฝากสำหรับแจกจ่ายแก่ลูกค้า โดยเลือกสินค้าที่เหมาะสมกับ งบประมาณที่ท่านต้องการ



ขนมโมจิโอเฮโซะที่ระลึกถึงท่านอีเอยาสุ



วางจำหน่ายเฉพาะที่โทะระงิเท่านั้น! และเป็นสินค้าที่ระลึกสำหรับผู้ที่มาสักการะศาลเจ้าคุโนซัง โทโชกุ

พื้นที่รับประทานอาหาร ฮานะอะโออิ

พื้นที่สำหรับรับประทานอาหารที่สามารถชมทิวทัศน์ที่สวยงามของ อ่าวสุรุเกะ (Suruga Bay) ได้อย่างเต็มอิ่ม อีกทั้งยังมีเมนูอาหารญี่ปุ่นที่หลากหลาย รวมถึงเมนูคาเฟ่ และที่พลาดไม่ได้คือ ชุดอาหารโอโกโชะโกะเซ็น (Ogoshō Gozen) ที่เป็นเมนูขึ้นชื่อทางร้านได้พิถีพิถันเลือกใช้ วัตถุดิบในท้องถิ่น เพื่อนำเสนอรสชาติที่มีเอกลักษณ์และหาทานได้เฉพาะที่นี่เท่านั้น





Gói tham quan ưu đãi bao gồm 3 trải nghiệm

01 Tham quan Quốc bảo - Đền Kunozan Toshogu



02 Vé khứ hồi cáp treo Nihondaira



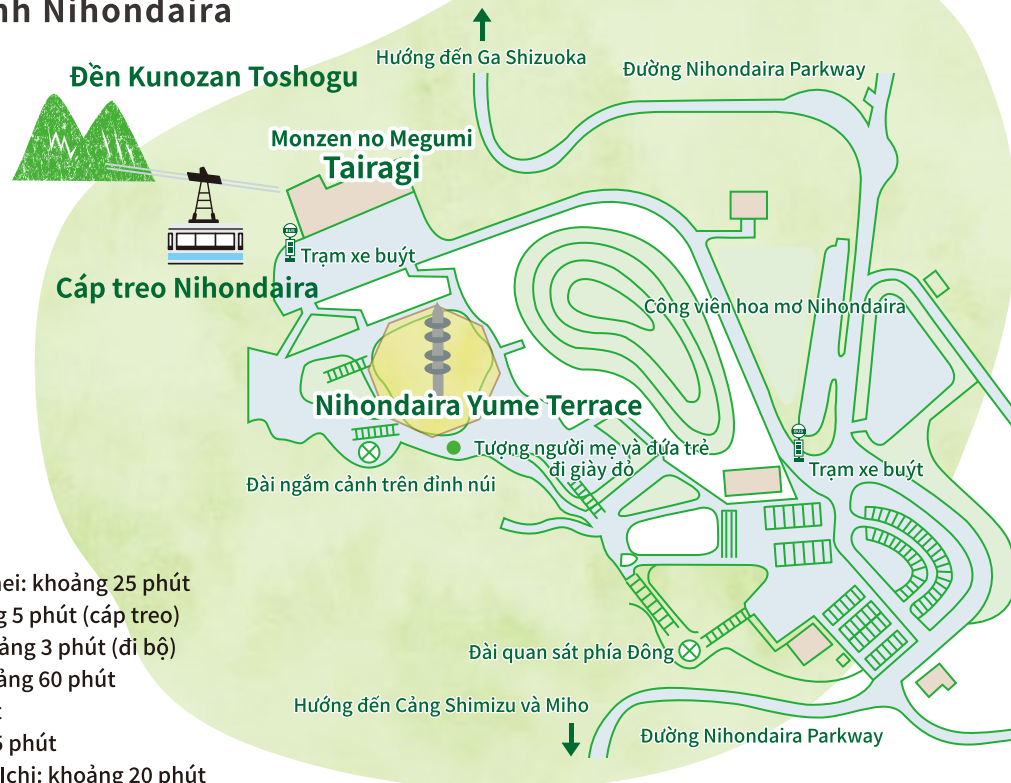
03 Vòi nước ép tuyết



Tổng quan cơ sở

Cơ sở được thiết kế hiện đại với tông màu gỗ, tạo cảm giác gần gũi với thiên nhiên. Tầng 1 nối liền với ga cáp treo, nơi được lắp đặt hệ thống máy chiếu và bảng giới thiệu các địa điểm tham quan nổi bật xung quanh. Tầng 2 là cửa hàng bày bán các món quà lưu niệm về đền Kunozan Toshogu và các quà đặc sản của tỉnh Shizuoka. Ngoài ra, tại cửa hàng còn có “Vòi nước ép tuyết” đầu tiên của tỉnh Shizuoka, rất nổi tiếng trên mạng xã hội. Khu vực nhà hàng với tầm nhìn ra vịnh Suruga rộng lớn tạo không gian thoải mái cho quý khách vừa thư giãn, vừa thưởng thức bữa trưa.

Bản đồ đỉnh Nihondaira



Cách di chuyển

- Kunozan Smart IC cao tốc Tomei: khoảng 25 phút
- Đền Kunozan Toshogu: khoảng 5 phút (cáp treo)
- Nihondaira Yume Terrace: khoảng 3 phút (đi bộ)
- Trà thất Gyokuro no Sato: khoảng 60 phút
- Cảng Shimizu: khoảng 25 phút
- Miho no Matsubara: khoảng 25 phút
- Chợ hải sản Shimizu Kashi no Ichi: khoảng 20 phút

Cửa hàng tại ga cáp treo Nihondaira
Monzen no Megumi Tairagi

Địa chỉ: 597-8 Kusanagi, quận Shimizu, thành phố Shizuoka, tỉnh Shizuoka, 424-0886, Nhật Bản
Điện thoại: 054-334-2828 Fax: 054-335-8057



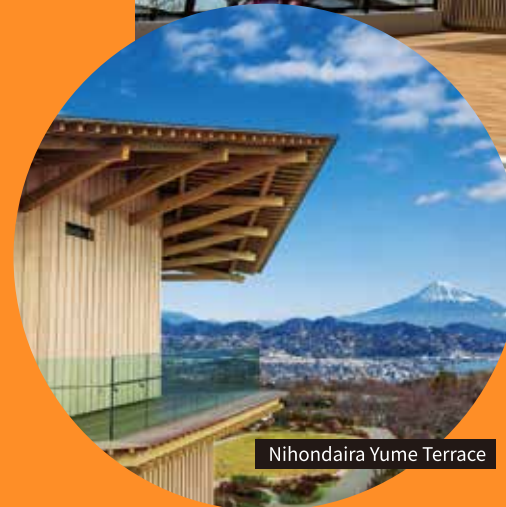
Liên hệ Công ty Cổ phần Shizutetsu Retailing

Phòng Kinh doanh Cửa hàng Du lịch
Bộ phận Kinh doanh du lịch
Điện thoại: 054-260-6914 Fax: 054-260-6928
MAIL kankoueigyoku@netinsz.co.jp

MONZEN NO MEGUMI
TAIRAGI

門前の恵み たいらぎ
NIHONDAIRA

Chương trình dành cho khách đoàn



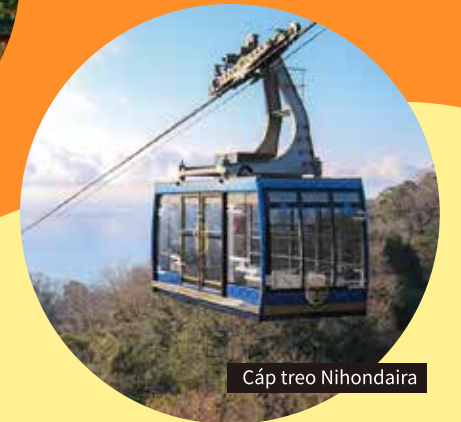
Nihondaira Yume Terrace



Đền Kunōzan Tōshō-gū



Cảnh đêm từ Nihondaira



Cáp treo Nihondaira



MONZEN NO MEGUMI
TAIRAGI

Thực đơn trưa cho đoàn



Cơm hộp Shokado

- ◆ Tempura

◆ Salad thịt bò nướng (roast beef salad)
- ◆ Món hầm

◆ Cơm trắng
- ◆ Cá Saba sốt teriyaki

◆ Súp miso



Set Ōgosho-gozen

- ◆ Kinako Soba (Mì Soba đậu nành)
- ◆ Negimanma (cơm hành lá)
- ◆ Kakiage (rau củ chiên bột)
- ◆ Củ cải muối

Điểm tâm ngọt



Set bánh ngọt Núi Phú Sĩ & trà Shizuoka

Món bánh đặc trưng "Tairayaki" được phủ thêm lớp kem vani và mứt đậu đỏ, sau đó gói trong lớp mochi mềm dẻo. Lấy cảm hứng từ núi Phú Sĩ, món tráng miệng này còn được trang trí với kem matcha, trái cây và warabi mochi, mang đậm hương vị đặc trưng của tỉnh Shizuoka. Với set này quý khách sẽ tự tay rót và thưởng thức trà được pha từ những lá trà trồng tại tỉnh Shizuoka. Hương trà thanh mát, thơm ngon kết hợp với bánh ngọt mang đến trải nghiệm ẩm thực đầy thú vị.



Set bánh Ohesho Mochi & Trà Shizuoka

Bánh "Ohesho Mochi" có phần lõm ở giữa (giống rốn) và được phủ thêm mứt đậu đỏ. Khi còn là con tin của gia tộc Imagawa tại Sunpu, người hầu cận của Tướng quân Ieyasu (Takechiyo) đã sáng tạo ra món bánh này với ước nguyện: "Mong ngài lớn lên bình an và khỏe mạnh"

Về việc hỗ trợ vấn đề dị ứng

Chúng tôi có hỗ trợ chuẩn bị thực đơn chay và các món ăn phù hợp với khách có dị ứng.

Chỉ hỗ trợ các trường hợp dị ứng với 8 loại nguyên liệu thô được chỉ định dưới đây

Tôm, cua, trứng, sữa, lúa mì, kiều mạch, đậu phộng, hạt óc chó

Mặc dù các dụng cụ nấu ăn trong nhà bếp được làm sạch cẩn thận, nhưng do tất cả các nguyên liệu (bao gồm cả 8 loại nguyên liệu đã nêu trên) được chế biến trong cùng một không gian nên cũng có trường hợp một lượng nhỏ nguyên liệu có thể gây dị ứng bị trộn lẫn vào.
※ Thực đơn phía trên có sử dụng nguyên liệu chứa thành phần có thể gây dị ứng.



Kem quýt.
Món kem rất
được yêu thích!



Vòi nước ép quýt

Khi vận vòi, quý khách sẽ được thưởng thức nước ép nguyên chất 100%, được làm từ những quả quýt được trồng tại tỉnh Shizuoka. Hương vị tươi mát, đậm đà như thể quý khách đang thưởng thức một quả quýt tươi, chín mọng. Đây là thức uống nổi tiếng của cửa hàng chúng tôi, hấp dẫn cả trẻ em lẫn người lớn.

Cửa hàng bán quà đặc sản

Không chỉ có các loại quà bánh và sản phẩm đặc trưng của tỉnh Shizuoka, cửa hàng chúng tôi còn bày bán nhiều món quà lưu niệm được yêu thích, liên quan đến đền Kunozan Toshogu và tướng quân Tokugawa Ieyasu.
※Hỗ trợ chuẩn bị các set quà tặng theo số lượng và ngân sách của quý khách.



Bánh Ieyasu-ko Ohesho Mochi



Bán độc quyền tại cửa hàng Tairagi! Đây là món bánh đặc biệt khi ghé thăm đền Kunozan Toshogu.

Khu ẩm thực
“Hana Aoi”

Khu vực ăn uống với tầm nhìn hướng ra Vịnh Suruga tuyệt đẹp. Có nhiều món ăn đa dạng, từ món đặc sản “Ōgosho gozen” đến các món ăn Nhật Bản và cà phê. Chúng tôi sử dụng nguyên liệu địa phương và mang đến những hương vị chỉ có thể thưởng thức tại đây.

