



エスパルスドリームプラザプロデュース

清水港 サンセットクルーズ

この秋、清水港日の出地区で、新しい、楽しい週末を過ごしませんか。
帆船オーシャンプリンセス号に乗って、プレミアムなサンセットクルーズへ。
素敵な夜景とイタリアン料理を海上でお楽しみください。

JR清水駅(江尻)から日の出地区までは、水上バス利用でプチトリップ気分を(別料金)！



※イメージ

開催日 2025.10/18(土)、11/8(土)、12/6(土)・13(土)

料金 大人 12,000円(税込) 小学生 10,450円(税込)

乗船料込み。アルコール・ソフトドリンクは別料金。料理は大人、小学生同じメニューになります。
未就学児(乗船のみ):大人1名様につき1名様無料となります。
未就学児(料理を召し上がる場合):小学生料金となります。

コース料理 厳選食材のイタリアンフルコース

【アミューズ】・トマト、生ハム、オリーブのブルスケッタ
【前菜】・カンパニのカルパッチョ ・田舎風パテ ・フォアグラと茄子
・ツナのムース ・木の子と鶏のキッシュ
【パスタ】・ボルチーニとトリュフのパッパルデッレ〜ココア風味のバスター
【肉料理】・牛ロースのタリアータ バルサミコ、マッシュポテト添え
【デザート】・ホワイトチョコレートのムース ・アップルパイ

開催日 2025.10/25(土)、11/22(土)

料金 大人 10,000円(税込) 小学生 7,500円(税込)

乗船料込み。フリードリンク(ソフトドリンクのみ)付き。アルコールは別料金。
未就学児(料理を召し上がる場合):大人1名様につき1名様無料となります。

※大人の人数より未就学児が多い場合、未就学児1名様につき小学生料金を頂戴します。 例 / 大人2名様+未就学児3名様の場合 10,000円×2+7,500円=27,500円

ブッフェ料理

メインのローストビーフをはじめ、イタリアンをベースにした多彩な
洋食料理のブッフェ。お子様がお楽しみいただける料理も各種ご
用意しています。



オーシャンプリンセス号

かつてエーゲ海や地中海を舞台に活躍し、指揮者カラヤンや女優エリザベス・テューラーなど数々の著名人が乗船したと伝えられる帆船です。その歴史ある雰囲気ある海の上でぜひご体験ください。

※画像はイメージです。港内で帆は張れません。



family cafe restaurant freely
(ファミリーカフェレストラン フリーリー)

エスパルスドリームプラザの人気レストラン「フリーリー」が、クルーズに合わせた料理を提供します。
夕景を彩る贅沢な特別メニューをご堪能ください。

運航スケジュール

16:40~17:10 受付 / 17:00 乗船開始 / 17:15 出港 ~ 18:45 着岸

※雨天時の場合も催行いたしますが、天候などの都合により中止・欠航・ダイヤ変更の場合がございます。

清水駅(江尻)⇄ クルーズ乗り場(日の出)へは水上バスが便利【料金別】

行き(江尻⇒三保経由⇒日の出) 16:30 江尻発 17:05 日の出着
帰り(日の出⇒江尻) 18:55 日の出発 19:05 江尻着

募集人数 : 10組30名様程度/回(最少催行人数:各回15名様)

予約方法 : 開催日前日より起算して5日前までに
右の二次元コードからご予約ください。

支払方法 : お支払はクレジットカードによる事前決済となります。

WEBでのお申し込みが難しい方は、お電話にてご予約を承ります。
富士山清水港クルーズ株式会社 TEL 054-353-2262 (9:00~17:00)

取消料 : 実施日前日から起算して下記の取消料がかかります。

7日~2日前(17:00迄):30% / 2日前(17:00以降)~前日(17:00迄):50%
前日(17:00以降)~開催日当日:100%

※仕入れ状況などで料理メニューが変更になる場合があります。



お問い合わせ



富士山清水港クルーズ株式会社

静岡市清水区日の出町10-80 マリンターミナル3階
営業時間 / 9:00~17:00

ご予約
お問い合わせ **054-353-2262**

<https://www.shimizu-curise.co.jp>



夜の清水 波止場&酒場 めぐり



夜景×ローカルフード×
港時間×はしご酒

来れば!波止場



来れば!波止場



清水港エリアは、ナイトタイムもおすすめ。

デイトタイムには出会えない、

「美しい」「美味しい」「楽しい」がきらめいています。

普段、観ることのない海からの夜景、

ここでしか食べられない料理、

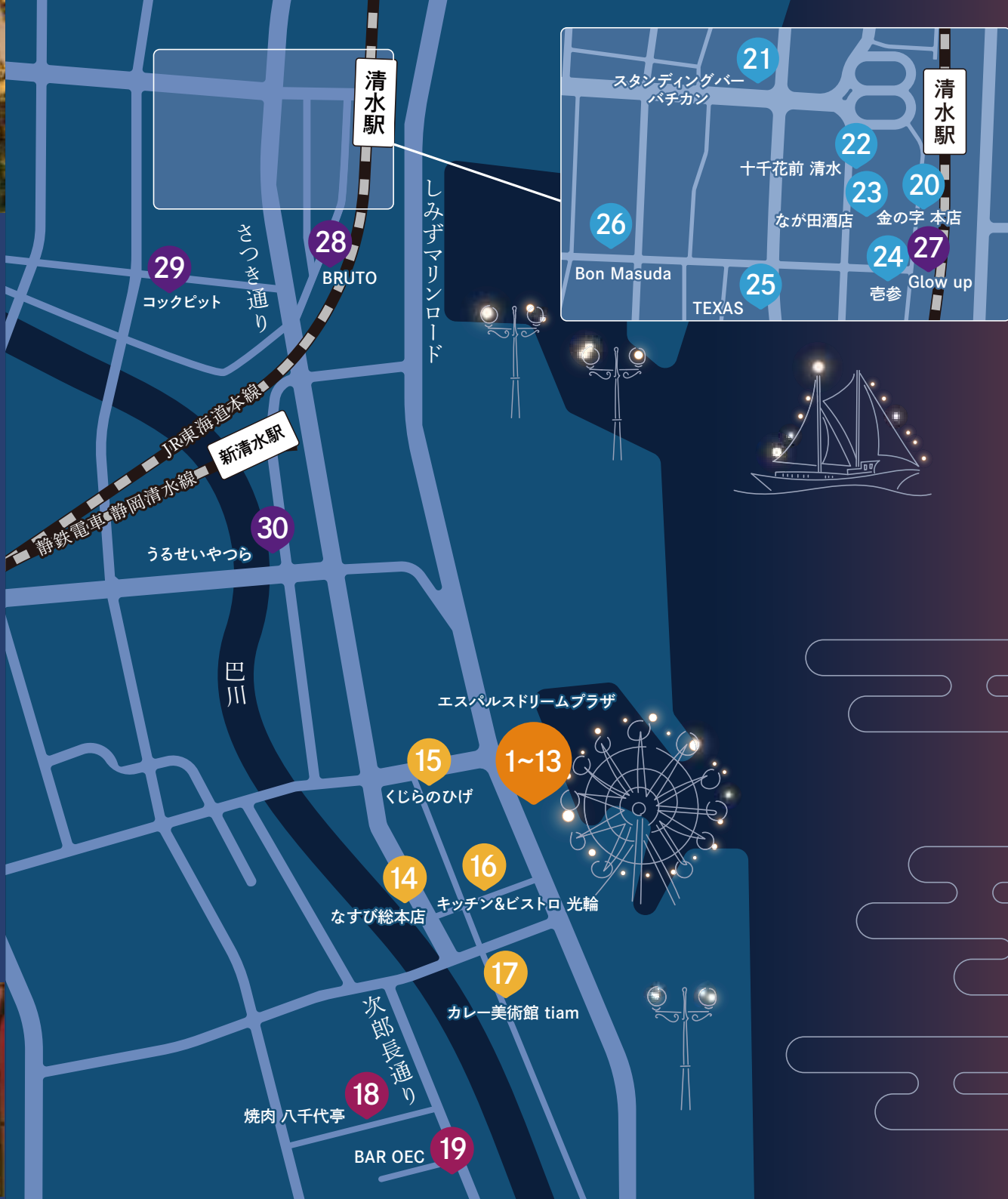
ちょっと冒険して地元の居酒屋、スナック…。

モダンとレトロが交錯する、

清水ローカルの魅力を味わってください。

地元の人といっしょに、ほろ酔い気分で。

発行：エスパルスドリームプラザ





清水港随一の「賑わいの場」は、夜も楽しくておいしい。

観覧車がライトアップされたら、ドリプラ大人時間のはじまりです。
夜景を眺めながら、好きなお酒といっしょに波止場グルメを味わってください。

エスパルスドリームプラザ 住所 / 静岡市清水区入船町13-15



① みやもと水産

「みやもと水産」の前身は、マグロの仲買業者。厳選した地元清水港直送のマグロは絶品です。近海で獲れた新鮮な海鮮、焼き物、揚げ物、さらに肉料理など、お酒をおいしくする居酒屋メニュー、静岡グルメが楽しめます。

TEL.054-354-1045

営業時間 / 11:00~20:00(L.O.20:00) ※ご予約の方は21:00まで
場所 / SEA-side 2F

② family cafe restaurant freely (ファミリーカフェレストラン フリーリー)

様々なジャンルのいいとこ取りをしたような、カジュアルな洋食のメニューがうれしい。飽きのこない味わいが、リピーターを増やしています。夕陽に染まる富士山を眺めながらのディナータイムが狙い目です。

TEL.054-388-9117

営業時間 / 11:00~21:00(L.O. 20:30)

場所 / PARK-side 3F



③ 清水チャーハン食堂

みんな大好き「チャーハン」の専門店。その道40年の中華職人が、華麗に中華鍋を振ります。定番から、あんかけ、石焼きまでいろいろなチャーハンが揃っているので、好みの味をお選びください。

TEL.054-351-1288

営業時間 / 11:00~21:00(L.O.20:30) 定休日 / 火曜

場所 / SEA-side 1F



④ バンノウ水産

マグロがメインのお店です。まず、お刺身を注文したら、静岡らしいメニューにもチャレンジしましょう。単品、おつまみの種類も豊富に揃っているので、お酒が進みます。

TEL.054-355-3500

営業時間 / 11:00~20:30(L.O.20:00)

場所 / SEA-side 1F



⑤ はとばキッチン

静岡の契約農家から届く、新鮮な地場野菜をふんだんに使った手づくり料理がずらり。何から食べようか迷うビュッフェスタイルです。アルコール飲み放題を選べば、日本酒、ワインなどに加え、人気の御殿場高原ビールもグイグイいけます。

TEL.054-354-3370

営業時間 / 11:00~16:00、17:30~21:00

(L.O.19:30、ディナータイムのビュッフェは土、日、祝のみ)

場所 / SEA-side 1F



⑥ This Is Cafe 清水店

夜の清水港を眺めながら、くつろいだ時間が過ごせるベイスайдカフェ。高質なコーヒーやアートなスイーツ、さらにフードメニューも充実しています。会話が広がる個性的な空間も魅力です。

TEL.054-625-5822

営業時間 / 11:00~21:00

場所 / SEA-side 1F



⑦ 酒蔵屋

地元清水の「臥龍梅」をはじめ、静岡の地酒やクラフトビールを中心に、こだわりの生産者によるお酒、食品などを扱う食のセレクトショップ。今年、改装をして、店内で角打ち(立ち呑み)ができるようになりました。角打ち専用の激レアな銘柄にも注目です。

TEL.054-625-6123

営業時間 / 10:00~20:00

場所 / SEA-side 1F



清水 すし横丁

マグロの聖地に、こだわりの寿司店が集合！

冷凍マグロの水揚げ量日本一を誇る清水港。マグロの聖地で大満足のお寿司を食べるなら、エスパルスドリームプラザ内の「清水すし横丁」へ。タイムスリップしたようなレトロな横丁には、お寿司屋さんがずらり。目の前で亭主が握る本格的な江戸前寿司や、家族連れでも立ち寄りやすい回転寿司など、スタイルだけでなく味の競演が楽しめます。上質なマグロはもちろん、しらす、桜エビ、しずまえ鮮魚など、静岡ならではの寿司ネタもおすすめです。



そんなお寿司をさらにおいしくしてくれるのが、地酒。清水地区の希少な酒蔵に加え、近隣の静岡地区や由比、富士川町などにも優れた酒蔵が点在しています。受賞歴のあるお酒も多く、静岡のお酒は今や全国区です。海に近い場所で作られるお酒は、海の幸との相性が抜群。是非、近海で採れた地魚に合わせて、静岡の地酒の飲み比べを楽しんでください。



⑧ 横丁のへそ 清水ドリームプラザ店

コンセプトは、『海鮮市場屋台寿司』。場外市場のような活気のある「清水トロ商店」「ざ・北海道」「炙り屋」「肉寿司極み」など5つの屋台が、こだわりの味を競っています。多くの種類を食べたい人のために、一貫から注文OKです。

TEL.054-340-8354 営業時間 / 11:00~20:00

場所 / SEA-side 1F

⑨ 御食事処 大漁市場

マグロを1本丸ごと仕入れているため、運がよければ希少部位が味わえます。また、新鮮な駿河湾の海の幸を素材にしたお寿司や和の一品もおすすめです。土日祝日には、お寿司バイキングでお腹いっぱいになってください。

TEL.054-355-1622 営業時間 / 11:00~20:00

住所 / SEA-side 2F



⑩ 入船鮓エスパルスドリームプラザ店

創業大正元年、静岡の老舗寿司店の「入船鮓」がこだわるのは、伝統のある江戸前の仕込み。独自のルートで仕入れた新鮮で上質のネタを使い、お寿司好きを楽しませてくれます。握り、丼、一品など、その日の気分に合わせて注文しよう。

TEL.054-395-8551 営業時間 / 11:00~20:00 定休日 / 水曜

場所 / SEA-side 1F

⑪ 海と太陽

お寿司をカジュアルに食べるならこのお店。「海鮮丼」「握り寿司」「カフェ」それぞれのスタイルが楽しめます。厳選ネタが超豪快に乗っている海鮮丼はボリューム満点。海の幸が色鮮やかに盛られた「パフェ丼」も人気です。

TEL.054-340-5205 営業時間 / 11:00~20:00

場所 / SEA-side 1F



⑫ 回転寿司 のぶちゃん

「おいしいマグロを、安く食べてもらいたい」をカタチにした回転寿司。回転寿司なのに、職人が目の前で握ってくれます。マグロの他、近海地魚もおすすめ。毎週土曜日のお昼は、マグロの解体ショーを開催しています。

TEL.054-353-5681 営業時間 / 11:00~20:00

場所 / SEA-side 1F

⑬ 鮓 川澄

極上の南鯨をメインにしたこだわりのマグロ、当日の朝獲れた新鮮な白身魚、さらに熟成させたネタを江戸前の熟練の技で仕上げる握りは絶品。ソムリエの資格を持つ店長が、お寿司をさらにおいしくするお酒を紹介してくれます。

TEL.054-340-9178 営業時間 / 11:00~20:00 定休日 / 木曜

場所 / SEA-side 1F





懐かしくて、新しい。港町清水の「今」を訪ねて。

ふらりと巴川沿いを歩いていると、こんなところにお店がと気づきます。扉を開けて、清水の懐かしいこと、新しいものを感じてください。かつて居酒屋や船食屋で賑わっていたこの界隈も今は少し寂しくなりましたが、港町らしい個性派のお店は健在。常連さんと会話しながら、清水の夜を楽しみましょう。

地元清水の人々が集う、駿河郷土料理の老舗



長さ36cm! 見た目も味も大満足のエビフライ



静岡の海の幸が味わえるメニューが揃う

地元客だけでなく観光客にも人気の海鮮・郷土料理店。和の心を大切に丁寧な料理が魅力です。マグロはもちろん清水港から、新鮮な地魚は興津・由比港から。時期が合えば、駿河湾で獲れた桜エビ、しらすなど旬の海の幸が味わえます。名物の「ジャンボ海老フライ」は、豪快に召し上がってください。



14 なすび 総本店

TEL.054-352-1006

営業時間 / 11:30~14:30(土、日、祝11:00~)
17:00~21:00

定休日 / 第2・4火曜

住所 / 静岡市清水区富士見町5-8



お店自慢の焼鳥(上)とシメに人気のカレードリア(右)



忙しなくても、奥様のお話をぜひ



16 キッチン&ピストロ 光輪

1972年にフランス料理店として創業。今はカジュアルな洋食店として、ハンバーグ、カレーなどが人気です。創業時の味を伝える絶品のエスカルゴは、ワインによく合います。

TEL.054-352-9285

営業時間 / 11:30~14:00(L.O.13:30) 17:30~22:30(L.O.21:00)

定休日 / 月曜、第3日曜 住所 / 静岡市清水区入船町7-10



名物のハンバーグ(上)とエストラゴンを隠し味に使っているエスカルゴ(左)



人気の「合いがけカレー」(左)と、気になる「著名人のキーマカレー」(上)



17 カレー美術館 tiam

13種のスパイスを組み合わせ、その時に揃う旬の食材を使った「合いがけカレー」が人気。どこか爽やかで、後を引くおいしさが魅力です。店主の絵心あふれる盛り付けも楽しい。

営業時間 / 11:30~15:00(L.O.14:30)
17:30~21:00(L.O.20:30)

定休日 / 月曜、第1・3木曜のディナー、日曜のディナー
イベント出店時(詳細はInstagramで)

住所 / 静岡市清水区港町2丁目5-13



15 くじらのひげ

マスターの人柄が伝わる心地よい空間で、地魚のお刺身、地鶏の焼鳥をつまみに、地酒で一杯。10月からは静岡おでんも楽しめます。常連さんのシメは、まさかの「カレードリア」。後を引くおいしさを、お試しください。

TEL.054-357-1592

営業時間 / 11:00~14:00(ランチは平日のみ)
18:00~23:00

定休日 / 日曜

住所 / 静岡市清水区入船町9-24

次郎長通り周辺



旅人の好奇心を刺激する「次郎長通り」。

明治末期に活躍し港町の礎を築いた大親分、清水の次郎長(山本長五郎)の家などがある次郎長通り。時間が止まったようなどこか懐かしくて、人肌を感じる雰囲気を訪れた人を心地よくさせます。地元で人気のユニークなお店があるので、常連さんとの会話を楽しみながら濃い清水に触れてください。



18 焼肉 八千代亭

先代から引き継いで57年、地元客、スポーツ選手から愛される焼肉店。昭和感あふれる店内で、煙に巻かれながらワイワイ食べる焼肉は味わい深い。人気店なので予約が安心です。

TEL.054-352-8682

営業時間 / 17:00~22:30(L.O.22:00)

定休日 / 木曜

住所 / 静岡市清水区八千代町3-1

19 BAR OEC

元銀行を改装した清水次郎長通りのリノベカフェ「CAFE OEC」が、土曜の夜限定でバルをオープン。天井が高く開放感があり、夜はさらに不思議な感覚でお酒が楽しめます。

営業時間 / [木~日] 11:30~17:00

[土のみ] 17:00~21:00

定休日 / 月曜~水曜

住所 / 静岡市清水区松井町12-1



エスパルスドリームプラザ内にある日本唯一のお寿司のミュージアム。冷凍マグロ水揚げ日本一の清水港にふさわしく、地域の寿司文化と歴史を展示、解説しています。



江戸時代の港町の風景を再現した通りには、すし屋台が置かれていて、昔の握りのサイズに驚いてください。当時のファストフードという説明にも納得いきます。

「鮎学堂」では、お寿司のはじまりや変化などちょっと話したくなるお寿司の雑学がいっぱい。ここで知識をためて、友達とお寿司を食べに行った時の話のネタにしましょう。



ミュージアムを見学したら、そのまま「清水すし横丁」へ。職人の握る江戸前寿司や回転寿司を、実際に堪能してください。



清水すしミュージアム

TEL.054-351-0623

営業時間 / 11:00~18:00

入場料金 / 大人500円、小人200円

場所 / エスパルスドリームプラザ SEA-side 2F

／ 来れば!波止場イベント情報 ／

知ると、もっとおいしい。
和食
日本の自然、人々の知恵
ふたつを味わおう
WASHOKU

和食展しずおか 開催決定!

2025.10/11 sat ~12/14 sun

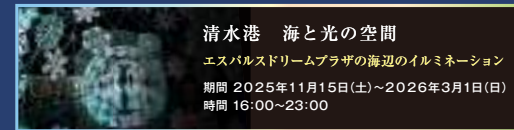
会場: 清水マリニビル・フェルケル博物館

清水港 海と光の空間

エスパルスドリームプラザの海辺のイルミネーション

期間 2025年11月15日(土)~2026年3月1日(日)

時間 16:00~23:00



清水駅周辺



清水駅前、令和と昭和が交差するまちへ。

JR清水駅西口のすぐそこが「清水駅前銀座商店街」のはじまり。アーケードなど昭和の名残が色濃く、映画の世界に入り込んだような不思議なエリアです。最近では若手店主によるフレッシュな店舗も増えていて、新旧が混在しています。どんな時代と出会うか、お楽しみください。



カレータレがたっぷりかかった「清水もつカレー」(上)と人気の「あか焼き」(右)



20 金の字 本店

『清水もつカレー』発祥のお店。丁寧に仕込まれた自慢の焼鳥はどれもおいしく、気づくくと食べ終わった串が串入れいっぱい。お酒の種類も豊富でうれしい。もつカレーを狙うなら早い時間を予約しよう。

TEL.054-364-1203

営業時間 / 17:00~21:00(L.O.20:00)

定休日 / 水曜、日曜、祝日

住所 / 静岡市清水区真砂町1-14



立ち飲みだけど、居心地がよくて長居するお客さんが多い。お酒が進む「麻婆豆腐」(右)



22 十千花前 清水

地産を中心にした厳選素材でつくりあげる素直な和食が人気です。新鮮な旬のお造り、多彩な串焼き、おでん屋のポテトサラダなど、上質で個性的なメニューが揃っています。

TEL.054-365-8808

営業時間 / 17:00~22:00(金、土23:00)

定休日 / 日曜、第1水曜

住所 / 静岡市清水区真砂町2-24



新鮮な魚介類、旬の地魚を味わおう



21 スタンディングバー パチカン

新しい出会いを演出する清水駅前の立ち飲みスタイルのバー。お酒のバリエーションが豊富で、今日の気分に応じてくれます。中華系の料理は、手づくりのぬくもりがありおいしくリーズナブルです。

営業時間 / 17:00ころ~24:00

(フードL.O.23:00、ドリンクL.O.23:30)

定休日 / 日曜、月曜、祝日(金曜、土曜は営業)

住所 / 静岡市清水区本郷町1-1



23 なが田酒店

地酒と全国の酒蔵から集めた30~40種の日本酒を常備。身体にやさしいおつまみとittoしょに、おいしくいただきます。静岡のクラフトビールも日替わりで提供しています。

TEL.080-4634-2650

営業時間 / 【火~金】17:00~22:00

【土】16:00~22:00

定休日 / 日曜、月曜

住所 / 静岡市清水区真砂町2-22



お酒のわかりやすい解説付き



大満足のセット「三味鮮」。選べる一品は、鍋、グラタン、肉料理、サラダの中からチョイス



25 TEXAS

ワインを中心にした小さなセレクトショップ。スタンドコーナーでは、週替わりでソムリエが厳選したワインを飲むことができます。大人気の「ちょこっとおつまみ」もどうぞ。

TEL.054-365-2550

営業時間 / 〔火～金〕 15:00～22:00
〔土、日、祝〕 12:00～22:00

定休日 / 月曜

住所 / 静岡市清水区江尻東2-1-6



静岡がやさしく薫るこだわりのフレンチをカジュアルに



24 巻参

一人でも気兼ねなく飲める、お刺身と串揚げが評判のお店。おまかせのお刺身三点、串揚げ三本、選べる一品がついたお得なセットメニュー「三味鮮」がおすすめです。

TEL.054-367-7788

営業時間 / 〔火～土〕 17:00～22:00
〔日、祝〕 17:00～21:00

定休日 / 月曜、第1日曜

住所 / 静岡市清水区真砂町5-32



好みのワインに合わせて「ちょこっとおつまみ」を選ぼう



26 Bon Masuda

カジュアルにお箸でもOKのフランス料理店。地産地消にこだわるシェフが、厳選したお肉、契約農家からの旬野菜を使って腕を振ります。素敵な静岡を味わってください。

TEL.054-395-9655

営業時間 / 11:30～14:00(L.O.13:00)
17:30～22:00(L.O.20:00)

定休日 / 火曜、水曜

住所 / 静岡市清水区江尻東1丁目3-15

Bar・スナック



清水の夜は、ディープに酔いしれたい。新規客歓迎の店4選。

さあ、夜の清水に出かけましょう。ほんのり灯るBar・スナックの看板が「飲みたい」心をそそります。初めてのお店でも、勇気を出して扉を開けてください。そこには、「ようこそ」の笑顔が。個性の強いマスターがつくる濃いめのお酒に酔いしれるのもいいし、愉快的ママとの会話を楽しむのもいい。どっぷり清水に浸かって、帰りたくない夜をお過ごしください。くれぐれも飲み過ぎにご注意を。



27 Glow up

多彩な味が楽しめる「全菜盛り合わせ」

地の素材を豊富に使った創作料理がおいしいイタリアンバル。仲間と飲むならいろいろな味覚が楽しめる「全菜盛り合わせ」をオーダーしましょう。お酒の種類も豊富に揃っています。

TEL.054-374-9750

営業時間 / 17:00～1:00(土、日、祝は3:00まで) 定休日 / 不定休
住所 / 静岡市清水区真砂町1-20



28 BRUTO

ふらっと立ち寄りたくなる14席のカジュアルバー。本格派のメキシコ料理と個性豊かなマスターのレアな失敗談をつまみに、強めのお酒をキュッといきましょ。

TEL.080-5129-0528

営業時間 / 20:00～2:00 定休日 / 月曜
住所 / 静岡市清水区真砂町1-39



29 コックピット

清水銀座の裏通りにあるカラオケスナック。ゆうかママを目当てに、今日もお酒と歌が好きなベテランの常連客が集います。少人数で、大人の会話をと歌を楽しみましょう。

TEL.054-365-5318

営業時間 / 18:00～1:00 定休日 / 不定休
住所 / 静岡市清水区銀座14-1



30 うるせえやつら

あかねママが、小さな悩みを豪快に笑い飛ばしてくれます。しこたま飲んで歌って、帰る頃には常連さんと仲良しに。ママづくりのお通しもやさしい味です。

営業時間 / 20:00～3:00 定休日 / 日曜、月曜
住所 / 静岡市清水区巴町7-9 MKビル201

