



リピート率高し!
黒胡麻スイーツ

自家製くるこまプリンは、なめらかな舌触りと黒胡麻の風味が香る、お店の看板スイーツ。奥之院参拝の際には、わざわざ立ち寄っても食べたい一品!

はちよう

☎ 0736-56-3713
和歌山県伊都郡高野町高野山49-3 中の機会館2F
☎ 奥の院前からすぐ
☎ 8:30~17:00(季節により変動あり)
☎ 年中無休(12~3月は不定休あり)
☎ くるこまプリン 470円

高野山を代表する菓子は
気軽にイトインもOK!

創業以来、金剛峯寺御用達の菓子店。ほのかな甘みの餡子を薄皮で巻いた酒饅頭と、粒状のくるみを練り込んだくるみ餅は、上品な味わいで幅広い人気。店内には喫茶コーナーもあり。

みろく石本舗 かさ園

☎ 0736-56-2327
和歌山県伊都郡高野町高野山764
☎ 小田原通りからすぐ
☎ 8:00~18:00
☎ 不定休(冬季のみ火曜または水曜)
☎ くるみ餅 110円、酒饅頭 110円 ※各1個の料金



モチモチの生麩を使った
高野山の愛されスイーツ

モチモチとした食感とともに、よもぎの風味と小豆のほのかな甘さが口いっぱい広がる生麩スイーツ。笹で包んだ上品な見た目も、おしゃれ女子のお土産におススメ。

麩善

☎ 0736-56-2537
和歌山県伊都郡高野町高野山732(かるかや堂前店)
☎ 豆苺堂前からすぐ
☎ 9:00~16:30(売切れ次第終了)
☎ 月曜(月曜が祝日の場合は翌日) ☎ 笹巻あんぶ 140円(1個)

古の人々も愛した名物を
散策のお供に

高野山開創当時から続く元祖やきもちのお店。昔ながらの素材と製法にこだわっており、朝ついたモチリ柔らかな餅の中には素朴な甘さのつぶし餡がぎっしり!

上きしや 高野店

☎ 0736-56-2885
和歌山県伊都郡高野町高野山732-1
☎ 豆苺堂前からすぐ
☎ 9:30~17:00(12~3月は9:30~15:00)
☎ 不定休
☎ やきもち(白餅・よもぎ)各130円



老舗の名店でいただく
オリジナル胡麻豆腐スイーツ

伝統ある胡麻豆腐を、なんとスイーツに! 土日限定の抹茶胡麻豆腐は、濃厚な抹茶の風味にミルクと和三盆の優しい甘さがまるやかに溶け合う。通常の和三盆添えは平日も。

胡麻豆腐 濱田屋

☎ 0736-56-2343
和歌山県伊都郡高野町高野山444
☎ 小田原通りから徒歩3分
☎ 9:00~17:00(売切れ次第終了)
☎ 不定休
☎ 抹茶胡麻豆腐(和三盆+ミルク) 500円 ※土日限定

長期熟成した味噌を
いろんな味で楽しんで!

宝暦7(1757)年の創業で、代々高野山の寺院に味噌を納めてきた老舗店。人気の新商品「味みそ」は、それぞれ梅、大葉、落花生、胡桃の味が楽しめる。ご飯はもちろん、トーストやサラダにもマッチ!

レストハウス みずぎ

☎ 0736-56-2621
和歌山県伊都郡高野町高野山794
☎ 金堂前からすぐ
☎ 9:00~17:00
☎ 不定休 ☎ 味みそ 各500円
※レストランも併設



ワタシ流こうやさん伊 5
高野山
グルメ&グッズ

高野山には神秘的の文化や美しい景観だけでなく、他にもいろんな魅力がいっぱい! “らしい”ものから“意外”なものまで、とっておきの高野山グルメ&グッズをご紹介します。

高野山に来たらコレ!
食べたい、買いたい、名品セレクション。



バリスタが淹れる
本格派カプチーノ

ふわふわの泡に描かれた可愛いラテアートたち。特に高野山開創1200年のマスコットキャラクター「こうやくん」のイラストは、こちらならではの。店内では天然石グッズの販売も。

天然石工房&カフェ 心星

☎ 0736-26-7160
和歌山県伊都郡高野町高野山809
☎ 愛宕前からすぐ ☎ 7:30~19:00(土曜は7:30~18:00)
☎ 水曜(祝日の場合は営業) ☎ カプチーノ 430円

お手頃価格なのに
本格精進料理

金剛峯寺をはじめ、山内の数々の寺院へ精進料理を仕出しする実力店。弘法大師の教えに基づき、野菜の皮まで美味しい料理に変えるワザはお見事!

中央食堂 さんぼう

☎ 0736-56-2345
和歌山県伊都郡高野町高野山722
☎ 千手院橋からすぐ
☎ 11:00~16:00(売切れ次第閉店)
☎ 不定休
☎ 胡麻豆腐湯葉巻揚げ定食 1,300円

精進料理ともひと味違う!
ヘルシー無国籍料理

地元で獲れた新鮮野菜やタカキビなどの雑穀を使ったヘルシーランチ。野菜や豆腐などの素材を、精進料理とは異なる異国情緒たっぷりのテイストに。



梵恩舎

☎ 0736-56-5535
和歌山県伊都郡高野町高野山730
☎ 小田原通りからすぐ
☎ 10:00~日没
☎ 月・火曜、その他不定休あり
☎ 日替わりランチ 1,200円

ダシの風味が香る
昔懐かし、お母さんの味

ふっくら炊き上げたご飯の上に、地元の山の幸がたっぷり! お茶碗3杯分ものボリュームなのに、ペロリといただける。おこげの香ばしさも絶品。

つくも食堂

☎ 0736-56-2212
和歌山県伊都郡高野町高野山243
☎ 大門口からすぐ
☎ 10:00~16:00 ☎ 木曜
☎ 釜めし定食(山菜) 1,400円

