

メール販促機能 →

顧客化で売上アップ！

高品質ホームページ →

新規集客で売上アップ！

# 2つの売上アップ！新アットメールシステム

## 秀作ホームページ集 vol.2

P2～P16 温泉・宿泊施設・ゴルフ場

P17～P31 寿司店・とんかつ店・うなぎ店

P32～P43 日本料理・和食・割烹

P44～P61 ベーカリー・スイーツ・洋菓子・喫茶店

P62～P67 和菓子店

P68～P79 イタリア料理店・洋食店

【トップページを表示】

【家族露天風呂ページを表示】

【蒸し釜ページを表示】

山を眺めて森林浴気分！ 自分だけの為に入れ替えた 新鮮なお湯を満ちっばいに満たしてくれる やまあいの貸し切り温泉

やまあいの家族露天風呂  
はげのゆ温泉 くぬぎ湯

トップ 新着情報 温泉情報 家族風呂 露天風呂 蒸し釜 山を眺めて 温泉予約

トップ

くぬぎ湯会員登録

温泉山の山麓に広がる豊かな自然に恵まれた温泉地で、山々の雄大な景色や美しい星空を眺めながら、温泉を堪能することができます。多くの温泉施設には地温型があり、温泉の湧き出しを基す「地温蒸し」を楽しむことができます。また、標高約1500メートルの清高山登山の拠点としても便利な温泉地です。

くぬぎ湯会員登録

くぬぎ湯会員登録

このまま空メールを送って下さい  
hagenoyu@kunugiyu.com

施設案内

- ◎施設名 はげの湯温泉 くぬぎ湯
- ◎所在地 〒969-2504 秋田県秋田市小国町西尾2978 はげの湯温泉
- ◎電話番号 0967-46-3222
- ◎営業時間 24時間(コンタイム)
- ◎定休日 年中無休
- ◎料金 【家族風呂】 50分 800円~2000円 (80分コースもあります。但し混雑時不可。)
- ◎貸切り風呂の敷金と保証 家族風呂+16 (内湯+6、半露天+10)
- ◎泉質 低放射性中性単純温泉
- ◎源泉温度 98度
- ◎湯量 30リットル/分
- ◎効果 神経痛、関節炎、冷え性、疲労回復、アトピー等の皮膚疾患の方や赤ちゃん・妊婦さんでも大丈夫な温泉です。
- ◎備品と設備 石鹸・シャワー・床暖房【受付員にドライヤーあります】

このサイトを友達に教える

■ 観光情報RSS

村松製菓 (資料編) が完成しました

山を眺めて森林浴気分！ 自分だけの為に入れ替えた 新鮮なお湯を満ちっばいに満たしてくれる やまあいの貸し切り温泉

やまあいの家族露天風呂  
はげのゆ温泉 くぬぎ湯

トップ 新着情報 温泉情報 家族風呂 露天風呂 蒸し釜 山を眺めて 温泉予約

家族露天風呂

露天風呂

露天風呂 50分 1,600円

ゆつたり湯を6時間の中、四季折々に変化するわた山とツメギの森を眺めながらのんびり温泉をお楽しみください。

露天風呂

露天風呂 50分 1,200円

清高山の景色まで振りめぐり家族露天風呂。

特別室 (お風呂+お食事付き)

特別室 50分 2,000円

このサイトを友達に教える

■ 観光情報RSS

村松製菓 (資料編) が完成しました

山を眺めて森林浴気分！ 自分だけの為に入れ替えた 新鮮なお湯を満ちっばいに満たしてくれる やまあいの貸し切り温泉

やまあいの家族露天風呂  
はげのゆ温泉 くぬぎ湯

トップ 新着情報 温泉情報 家族風呂 露天風呂 蒸し釜 山を眺めて 温泉予約

蒸し釜

入浴情報

入浴情報

当施設では、ご入浴のおお掛けは無料ですが蒸し釜が使える特典があります。  
注) 入浴後2時間まで  
食料の持ち込みもOK! 好きな食料を持参して楽しんでください。

注) タマゴとツツマイモは売付でも販売しています。(販売時間午前10時~午後10時)

ご利用案内

ご利用の際は是非村松にお申し出ください。

高湯時間は、タマゴで約6分・ツツマイモで約35分です。  
ツツマイモは大湯中に高湯しておかれたらいいですよ

注) 高湯は高温ですので、やけどにご注意下さい。  
蒸し釜の高湯レバーを開けてご利用ください。

このサイトを友達に教える

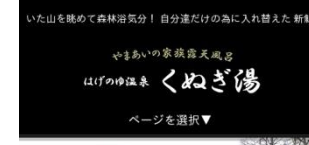
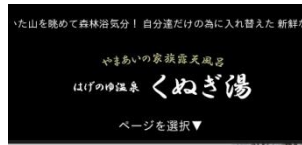
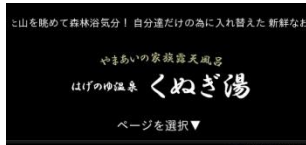
■ 観光情報RSS

村松製菓 (資料編) が完成しました

【トップページを表示】

【家族露天風呂ページを表示】

【蒸し釜ページを表示】



と山を眺めて森林浴気分！自分達だけの為に入れ替えた 新鮮な湯

やさしい家族露天風呂  
はげの湯温泉 **くぬぎ湯**

ページを選択▼

トップ

満蓋山の山麓に広がる豊かな自然に恵まれた温泉地で、雄大な景色や美しい星空を眺めながら、温泉を満喫することができます。多くの温泉施設には地獄釜があり、温泉の蒸気を「地獄蒸し」を楽しむます。また、標高約1500mの満蓋山登山の拠点としても便利な温泉地です。

くぬぎ湯会員登録

「くぬぎ湯会員」様だけの特典いっぱいの新サービス間は下記から会員登録ください！

■ご登録はこちらから  
携帯電話でQRコードを読み取りメールを送信して！

お電話でのお問い合わせ  
0967-46-3222

訪問者:36548

くぬぎ湯会  
このままメールを送って  
hagenoyu@r.kunugiyu.jp

検索...

くぬぎ湯会員登録

施設名 はげの湯温泉 くぬぎ湯  
〒890-2504  
所在地 熊本県宇都宮郡小国町西里 2978 はげの湯温泉  
電話番号 0967-46-3222  
営業時間 24時間(コインタイマー式)  
定休日 年中無休  
料金 【家族風呂】 50分 800円～2000円  
(80分コースもあります・但し混雑時不可)  
貸切り風呂の数と種 家族風呂×16 (内湯×6、半露天×10)  
泉質 低張性中性単純温泉  
源泉温度 98度  
湯量 300リットル/分  
神経痛、関節痛、冷え性、疲労回復、アトピー

使用機種：携帯電話・スマートフォン  
※パソコン用アドレスにはメール配信されません。

最近の投稿

た山を眺めて森林浴気分！自分達だけの為に入れ替えた 新鮮な湯

やさしい家族露天風呂  
はげの湯温泉 **くぬぎ湯**

ページを選択▼

ご利用案内

露天風呂は全10棟  
1室50分貸切で、何名様でも上り料金！  
金庫、脱衣所、洗面台・着脱機・床暖房・石焜・シャワー完備（ドライヤーは受付横の化粧室に設置していますので、入浴後どうぞ！）

家族露天風呂

露天風呂

露天風呂 50分 1,600円

ゆったり流れる時間の中、四季折々に変化するわいた山との森を眺めながらのんびり温泉をお楽しみください。

露天岩風呂

露天岩風呂 50分 1,200円

満蓋山の景色まで独り占めできそうなお貸切露天風呂。

特別室(岩風呂+横渡付き)

特別室 50分 2,000円

当施設はコインタイマー式です。  
まずお風呂の栓をしてください。

次にお金を入れると約5分でいっぱいになります。(お湯は35分間出続けます)

毎日お湯を入れ替えますので、とても清潔で気持ちいいですよ！  
お帰りの際には、栓を抜いてお湯を落としてください。

検索...

くぬぎ湯会員登録

ココをクリックして空メールを送るだけ

いた山を眺めて森林浴気分！自分達だけの為に入れ替えた 新鮮な湯

やさしい家族露天風呂  
はげの湯温泉 **くぬぎ湯**

ページを選択▼

蒸し釜

無料で使える休憩所もあります。

検索...

くぬぎ湯会員登録

入浴情報

当施設では、ご入浴のお情報は無料で蒸し釜が使える特異品です。  
注) 入浴後2時間まで  
食材の持ち込みもOK！好きな食料を持参して楽しんでください。  
注) タマゴとサツマイモは受付でも販売しています。(前年10時～午後10時)

ココをクリックして空メールを送るだけ

使用機種：携帯電話・スマートフォン  
※パソコン用アドレスにはメール配信されません。

最近の投稿

30年ぶり位の大雷  
積露天【ふきのとう】【つくし】リニューアル

ギャラリー

モバイル対応

このサイトを友達に教える

蒸す時間は、タマゴで約6分・サツマイモで約35分です。  
さつまいもは入浴中に蒸しておかれないですよ。  
注) 蒸気は高温ですので、やけどにご注意下さい。  
蒸し釜の蒸気レバーを開けてご使用ください。

ココをクリックして空メールを送るだけ

やまあいの家族露天風呂  
はげの湯温泉 **くぬぎ湯**

目の前にくぬぎの森と  
わいた山を眺めて森林浴気分！  
自分達だけの為に入れ替えた  
新鮮なお湯を湯船いっぱい  
満たしてくれる  
やまあいの貸し切り温泉



温泉を満喫することができます。  
多くの温泉施設には地獄釜があり  
温泉の蒸気で食材を蒸す「地獄蒸し」を楽しめます。また、標高約150  
0メートルの涌蓋山登山の拠点としても  
便利な温泉地です。

メニュー

くぬぎ湯会員登録

「くぬぎ湯会員」様だけの特典いっ  
ぱいの新サービス開始 まずは下記か  
ら会員登録ください！

ご予約はこちらから

施設案内

◎施設名  
はげの湯温泉 くぬぎ湯

◎所在地  
〒869-2504  
熊本県阿蘇郡小国町西里2978 は  
げの湯温泉

◎電話番号  
0967-46-3222

◎営業時間  
24時間(コインター式)

◎定休日  
年中無休

◎料金  
【家族風呂】 50分 800円～20  
00円  
(80分コースもあります・但し混雑時  
不可。)

◎貸切り風呂の数と種類  
家族風呂×16 (内湯×6、半露天×  
10)

◎泉質  
低張性中性単純温泉

◎源泉温度

涌蓋山の山麓に広がる豊かな自然  
に恵まれた温泉地で、山々の雄大  
な景色や美しい星空を眺めなが

やまあいの家族露天風呂  
はげの湯温泉 **くぬぎ湯**

目の前にくぬぎの森と  
わいた山を眺めて森林浴気分！  
自分達だけの為に入れ替えた  
新鮮なお湯を湯船いっぱい  
満たしてくれる  
やまあいの貸し切り温泉



露天岩風呂 50分 1,2  
00円涌蓋山の景色まで独り占め  
できそうな貸切露天風呂。

特別室 (岩風呂+檜夜湯付き)



特別室 50分 2,000円

ご利用案内

露天風呂は全10棟  
1室50分貸切で、各名様でも上記料  
金！  
全棟、脱衣所、洗面台・扇風機・床暖  
房・石鹸・シャワー完備(トライヤーは受付  
機の化粧室に設置していますので  
、入浴後にどうぞ！)



当施設はコインター式です。  
まずお風呂の栓をしてください。



次にお金を入れると約5分でいっ  
ぱいになります。(お湯は35分間  
出続けます)

メニュー


トップ  
新着情報  
メール会員登録  
家族内湯  
家族露天風呂  
蒸し釜  
くぬぎ湯の四季  
交通アクセス

露天檜風呂

露天岩風呂

やまあいの家族露天風呂  
はげの湯温泉 **くぬぎ湯**


目の前にくぬぎの森と  
わいた山を眺めて森林浴気分！  
自分達だけの為に入れ替えた  
新鮮なお湯を湯船いっぱい  
満たしてくれる  
やまあいの貸し切り温泉




注) 入浴後2時間まで  
食材の持ち込みもOK！好きな食料  
を持参して楽しもう。

注) タコとツマ子は受付でも販売  
しています。(販売時間→午前10  
時～午後10時)

ご利用案内



ご利用の際には受付にお申し出く  
ださい。

入浴特典

当施設では、ご入浴のお客様は無  
料で新鮮な卵や野菜がいただけます。

メニュー

トップ  
新着情報  
メール会員登録  
家族内湯  
家族露天風呂  
蒸し釜  
くぬぎ湯の四季  
交通アクセス

## 【御食事ページを表示】

## 【リラクゼーションページを表示】

## 【お知らせページを表示】

御食事

やまづばさ 御食事

地下1200mから汲み上げる温泉は、とろとろつるつるの美肌の湯。大浴場の他、家族風呂、季節の食材を使った朝食やレストラン、心と体が癒されるエステも館内でご利用いただけます。1日ゆっくりと過ごして頂ける癒しの空間です。

やまづばさ 御食事 リラクゼーション 店舗情報 お知らせ



御食事

レストラン みあれ

みあれ 御膳 1950円  
レストランみあれの人気メニュー。小さな籠に入った様々な季節の料理をお楽しみいただける逸品です。

最新の投稿  
HPリニューアルのお知らせ

検索   
検索

カテゴリ  
お知らせ

モバイルで見る

旬野菜セイロ蒸し御膳 1350円

旬の野菜10種を使ったヘルシーなセイロ蒸し御膳です。

やまづばさ風海鮮丼 1350円

その日のおすすめの魚介類を使った海鮮丼やかな、やまづばさ特製の海鮮丼です。

宗徳牛乳風ハンバーグ御膳 1180円

熟成肉牛のロキ古肉を100%特用したハン

ギャラリー

最新の投稿  
HPリニューアルのお知らせ

検索   
検索

カテゴリ  
お知らせ

モバイルで見る

Mail magazine

yamatsubasa@y-subasa.com

メールアーカイブ  
2013年(6)

SNS

リラクゼーション

やまづばさ リラクゼーション

地下1200mから汲み上げる温泉は、とろとろつるつるの美肌の湯。大浴場の他、家族風呂、季節の食材を使った朝食やレストラン、心と体が癒されるエステも館内でご利用いただけます。1日ゆっくりと過ごして頂ける癒しの空間です。

やまづばさ 御食事 リラクゼーション 店舗情報 お知らせ



リラクゼーション

リラクゼーションサロン きほほ

最新の投稿  
HPリニューアルのお知らせ

検索   
検索

カテゴリ  
お知らせ

モバイルで見る

もみほくし 30分3000円～

あかすり 15分2300円～

タイ式ストレッチ 40分4000円～

アロマトリートメント 40分5000円～

ギャラリー

最新の投稿  
HPリニューアルのお知らせ

検索   
検索

カテゴリ  
お知らせ

モバイルで見る

Mail magazine

yamatsubasa@y-subasa.com

メールアーカイブ  
2013年(6)

SNS

お知らせ

やまづばさ 御食事

地下1200mから汲み上げる温泉は、とろとろつるつるの美肌の湯。大浴場の他、家族風呂、季節の食材を使った朝食やレストラン、心と体が癒されるエステも館内でご利用いただけます。1日ゆっくりと過ごして頂ける癒しの空間です。

やまづばさ 御食事 リラクゼーション 店舗情報 お知らせ



お知らせ

最新のお知らせ

2014年3月12日 HPリニューアルのお知らせ  
平素より格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。  
この度、Webサイトをリニューアルいたしました。  
より一層の内容充実に向けてまいりますので、今後ともどうぞよろしくお願ひ申し上げます。

最新の投稿  
HPリニューアルのお知らせ

検索   
検索

カテゴリ  
お知らせ

モバイルで見る

やまづばさのお便り

期間選択  
2013年(6)

2013年のメルマガ

2013年10月21日(月) 配信  
件名:「レストランみあれ」リニューアル工事のお知らせ

yamatsubasa@y-subasa.com

メールアーカイブ  
2013年(6)

SNS

## 【御食事ページを表示】

## 【リラクゼーションページを表示】

## 【お知らせページを表示】

やまつばさのお便り

期間選択  
2013年(日)

2013年のイベント

2013年10月21日(月) 配信  
件名: 「レストランみあれ」リニューアル工事のお知らせ

お知らせ

最新のお知らせ

2014年3月12日 - HPリニューアルのお知らせ  
平素より格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。この度、Webサイトをリニューアルいたしました。より一層の内容充実に向けてまいりますので、今後ともよろしくお願い申し上げます。

2013年9月17日(火) 配信  
件名: 定休日のお知らせ【やまつばさ】

やまつばさメール会員の皆様こんにちは。

明日、9月18日(水)は、月に一度の定休日です。お間違えのないよう、宜しくお願いたします。

※やまつばさの定休日は、毎月

2013年9月14日(土) 配信  
件名: リラクゼーションサロンきぬはからのお得なメニューのご案内です。

やまつばさメール会員の皆様こんにちは。

今日から3連休の方も多いのではないのでしょうか？9日に入りましたが、まだまだ暑い日が続いていますね。

今日は、やまつばさの中のリラクゼーションサロンきぬはからの期間限定のお得なメニューのご案内です。

リラクゼーション

リラクゼーションサロン きぬは

タイ式ストレッチ  
40分4000円～

アロマトリートメント  
40分5000円～

ギャラリー

最近の投稿  
HPリニューアルのお知らせ

検索:  検索

カテゴリ  
お知らせ

モバイルで見る

Mail magazine

やまつばさのお便り

期間選択  
2013年(日)

2013年のイベント

2013年10月21日(月) 配信  
件名: 「レストランみあれ」リニューアル工事のお知らせ

お知らせ

最新のお知らせ

2014年3月12日 - HPリニューアルのお知らせ  
平素より格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。この度、Webサイトをリニューアルいたしました。より一層の内容充実に向けてまいりますので、今後ともよろしくお願い申し上げます。

2013年9月17日(火) 配信  
件名: 定休日のお知らせ【やまつばさ】

やまつばさメール会員の皆様こんにちは。

明日、9月18日(水)は、月に一度の定休日です。お間違えのないよう、宜しくお願いたします。

※やまつばさの定休日は、毎月

2013年9月14日(土) 配信  
件名: リラクゼーションサロンきぬはからのお得なメニューのご案内です。

やまつばさメール会員の皆様こんにちは。

今日から3連休の方も多いのではないのでしょうか？9日に入りましたが、まだまだ暑い日が続いていますね。

今日は、やまつばさの中のリラクゼーションサロンきぬはからの期間限定のお得なメニューのご案内です。

お知らせ

最新のお知らせ

2014年3月12日 - HPリニューアルのお知らせ  
平素より格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。この度、Webサイトをリニューアルいたしました。より一層の内容充実に向けてまいりますので、今後ともよろしくお願い申し上げます。

2013年9月17日(火) 配信  
件名: 定休日のお知らせ【やまつばさ】

やまつばさメール会員の皆様こんにちは。

明日、9月18日(水)は、月に一度の定休日です。お間違えのないよう、宜しくお願いたします。

※やまつばさの定休日は、毎月

2013年9月14日(土) 配信  
件名: リラクゼーションサロンきぬはからのお得なメニューのご案内です。

やまつばさメール会員の皆様こんにちは。

今日から3連休の方も多いのではないのでしょうか？9日に入りましたが、まだまだ暑い日が続いていますね。

今日は、やまつばさの中のリラクゼーションサロンきぬはからの期間限定のお得なメニューのご案内です。

お知らせ

最新のお知らせ

2014年3月12日 - HPリニューアルのお知らせ  
平素より格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。この度、Webサイトをリニューアルいたしました。より一層の内容充実に向けてまいりますので、今後ともよろしくお願い申し上げます。

2013年10月21日(月) 配信  
件名: 「レストランみあれ」リニューアル工事のお知らせ

やまつばさ内のレストランみあれは、2013年11月5日(火)から28日(火)までリニューアル工事を行います。

2013年10月21日(月) 配信  
件名: 「レストランみあれ」リニューアル工事のお知らせ

やまつばさメール会員の皆様こんにちは。

明日、9月18日(水)は、月に一度の定休日です。お間違えのないよう、宜しくお願いたします。

※やまつばさの定休日は、毎月

2013年9月14日(土) 配信  
件名: リラクゼーションサロンきぬはからのお得なメニューのご案内です。

やまつばさメール会員の皆様こんにちは。

今日から3連休の方も多いのではないのでしょうか？9日に入りましたが、まだまだ暑い日が続いていますね。

今日は、やまつばさの中のリラクゼーションサロンきぬはからの期間限定のお得なメニューのご案内です。

## 【御食事ページを表示】

## 【リラクゼーションページを表示】

## 【お知らせページを表示】



宗像王丸・天然温泉やまつばさは福岡県宗像市にある全館かけ流しの日帰り温浴施設です。地下1200mから汲み上げる温泉は、とろとろつるつるの美肌の湯。大浴場の他、家族風呂、季節の食材を使った割烹やレストラン、心と体が癒されるエステも館内でご利用いただけます。1日ゆくりと過ごして頂ける癒しの空間です。



旬野菜セロ蒸し御膳  
1350円



メニュー

[やまつばさ御食事](#)  
[リラクゼーション](#)  
[店舗情報](#)  
[お知らせ](#)

レストラン みあれ



みあれ御膳 1850円

レストランみあれの人気メニュー。小さな籠に入った様々な季節の料理をおしめいただける逸品です。



旬の野菜10種を使ったヘルシーなセロ蒸し御膳です。



やまつばさ風海鮮丼  
1350円

その日のおススメの魚介類を使った彩も鮮やかな、やまつばさ特製の海鮮丼です。



宗像牛和風ハンバーグ御膳  
1180円

地元宗像牛のひき肉を100%使用したハンバーグです。



宗像王丸・天然温泉やまつばさは福岡県宗像市にある全館かけ流しの日帰り温浴施設です。地下1200mから汲み上げる温泉は、とろとろつるつるの美肌の湯。大浴場の他、家族風呂、季節の食材を使った割烹やレストラン、心と体が癒されるエステも館内でご利用いただけます。1日ゆくりと過ごして頂ける癒しの空間です。



メニュー

[やまつばさ御食事](#)  
[リラクゼーション](#)  
[店舗情報](#)  
[お知らせ](#)

リラクゼーション きぬは



▲戻る

[やまつばさ御食事](#)  
[リラクゼーション](#)  
[店舗情報](#)  
[お知らせ](#)  
[お問合せ](#)  
[トップページ](#)



もみほぐし  
30分3000円～



あかすり  
15分2300円～



タイ式ストレッチ  
40分4000円～



7ロートリートメント  
40分5000円～



宗像王丸・天然温泉やまつばさは福岡県宗像市にある全館かけ流しの日帰り温浴施設です。地下1200mから汲み上げる温泉は、とろとろつるつるの美肌の湯。大浴場の他、家族風呂、季節の食材を使った割烹やレストラン、心と体が癒されるエステも館内でご利用いただけます。1日ゆくりと過ごして頂ける癒しの空間です。



メニュー

[やまつばさ御食事](#)  
[リラクゼーション](#)  
[店舗情報](#)  
[お知らせ](#)

最新のお知らせ

やまつばさのお便り

期間選択

- 2013年10月(1)
- 2013年9月(3)
- 2013年8月(1)
- 2013年7月(1)

2013年10月のお知らせ

2013年10月21日(月)配信

件名: 「レストランみあれリニューアル工事お知らせ」

やまつばさ内のレストランみあれは、2013年11月5日(木)から20日(火)までリニューアル工事を行います。

やまつばさ内のレストランみあれは、2013年11月5日(木)から20日(火)までリニューアル工事を行います。



[メールマガジン登録\(無料\)](#)  
[>>>DM指定について](#)

▲戻る

[やまつばさ御食事](#)  
[リラクゼーション](#)  
[店舗情報](#)  
[お知らせ](#)  
[お問合せ](#)  
[トップページ](#)

(c)宗像王丸・天然温泉やまつばさ

## 【ディナーページを表示】

東京町交流促進センター  
**千代姫荘**

HOME ディナー 体験 食材・特産品 宿泊 コーナー ご案内 お問い合わせ

森の奥りに佇み、川で遊んでいると子供も大人も、気持ちもほっと、元気がになります。楽しんで、温かくて、なつかしくて、田舎が大好き！田舎の友達たくさんつくってね！

ディナー

◆予約受付期間

◆コーススペース

東京町交流促進センター  
千代姫荘  
〒449-0211  
愛知県北設楽郡東新町大字中設楽字西内1-2番1  
TEL 0536-78-0489  
FAX 0536-78-0284  
コープの予約  
TEL 0536-78-0284

◆アクセス  
丸摩 新田線東山駅よりバス15分  
車 第二東名、浜引池より東田方面  
東山より15分 新田線東山方面  
東京町交流促進センター

◆オープン  
ランチ 11:00~15:00  
(ラストオーダー14:00)  
期間：体験開始前1週間以内まで  
ディナー  
◆連休日 祭日  
休業日 12月28日~1月4日

◆ご予約 (年初別~年替3割)  
TEL 0536-78-0489  
ネット予約はこちら

田舎暮らしワークショップ参加

QRコードを携帯・スマートフォンで読み取り登録をお願いします

Facebookチェック 千代姫荘 いいね

◆メニュー

◆お楽しみ会  
三周年お楽しみ会  
会員の特典  
体験案内のご案内  
郷土料理家

バリエーション

2014年7月 (1)  
2014年8月 (1)  
2014年9月 (2)

◆お楽しみ会  
お楽しみ会  
イベント  
新規会員登録

◆ご予約メール

HOME  
ディナー  
体験  
食材・特産品  
宿泊  
コーナー  
ご案内  
お問い合わせ

## 【体験ページを表示】

東京町交流促進センター  
**千代姫荘**

HOME ディナー 体験 食材・特産品 宿泊 コーナー ご案内 お問い合わせ

森の奥りに佇み、川で遊んでいると子供も大人も、気持ちもほっと、元気がになります。楽しんで、温かくて、なつかしくて、田舎が大好き！田舎の友達たくさんつくってね！

体験

◆お楽しみ会

◆コーススペース

東京町交流促進センター  
千代姫荘  
〒449-0211  
愛知県北設楽郡東新町大字中設楽字西内1-2番1  
TEL 0536-78-0489  
FAX 0536-78-0284  
コープの予約  
TEL 0536-78-0284

◆アクセス  
丸摩 新田線東山駅よりバス15分  
車 第二東名、浜引池より東田方面  
東山より15分 新田線東山方面  
東京町交流促進センター

◆オープン  
ランチ 11:00~15:00  
(ラストオーダー14:00)  
ディナー  
◆連休日 祭日  
休業日 12月28日~1月4日

◆ご予約 (年初別~年替3割)  
TEL 0536-78-0489  
ネット予約はこちら

田舎暮らしワークショップ参加

QRコードを携帯・スマートフォンで読み取り登録をお願いします

Facebookチェック 千代姫荘 いいね

◆メニュー

◆お楽しみ会  
三周年お楽しみ会  
会員の特典  
体験案内のご案内  
郷土料理家

バリエーション

2014年7月 (1)  
2014年8月 (1)  
2014年9月 (2)

◆お楽しみ会  
お楽しみ会  
イベント  
新規会員登録

◆ご予約メール

HOME  
ディナー  
体験  
食材・特産品  
宿泊  
コーナー  
ご案内  
お問い合わせ

## 【宿泊ページを表示】

東京町交流促進センター  
**千代姫荘**

HOME ディナー 体験 食材・特産品 宿泊 コーナー ご案内 お問い合わせ

森の奥りに佇み、川で遊んでいると子供も大人も、気持ちもほっと、元気がになります。楽しんで、温かくて、なつかしくて、田舎が大好き！田舎の友達たくさんつくってね！

宿泊

◆お楽しみ会

◆コーススペース

東京町交流促進センター  
千代姫荘  
〒449-0211  
愛知県北設楽郡東新町大字中設楽字西内1-2番1  
TEL 0536-78-0489  
FAX 0536-78-0284  
コープの予約  
TEL 0536-78-0284

◆アクセス  
丸摩 新田線東山駅よりバス15分  
車 第二東名、浜引池より東田方面  
東山より15分 新田線東山方面  
東京町交流促進センター

◆オープン  
ランチ 11:00~15:00  
(ラストオーダー14:00)  
ディナー  
◆連休日 祭日  
休業日 12月28日~1月4日

◆ご予約 (年初別~年替3割)  
TEL 0536-78-0489  
ネット予約はこちら

田舎暮らしワークショップ参加

QRコードを携帯・スマートフォンで読み取り登録をお願いします

Facebookチェック 千代姫荘 いいね

◆メニュー

◆お楽しみ会  
三周年お楽しみ会  
会員の特典  
体験案内のご案内  
郷土料理家

バリエーション

2014年7月 (1)  
2014年8月 (1)  
2014年9月 (2)

◆お楽しみ会  
お楽しみ会  
イベント  
新規会員登録

◆ご予約メール

HOME  
ディナー  
体験  
食材・特産品  
宿泊  
コーナー  
ご案内  
お問い合わせ

【ディナーページを表示】

【体験を表示】

【宿泊ページを表示】

## 千代姫荘

ページを選択

（ラストオーダー14:00）  
ディナー  
要予約

◆全休日 水曜日  
休業日 12月28日～1月4日  
◆宿泊予約（午前9時～午後3時）  
TEL 0536-76-0489  
ネット予約はこちらから

千代姫荘ファンクラブ会員

QRコードを携帯・スマートフォンで読み取り空メール送信

Facebookもチェック 千代姫荘 いいね

新メニュー

◆1歳未満の食事

最近の投稿

三健会お楽しみ会  
会員の特典  
体験実演のご案内  
郷土料理家

バックナンバー

2014年7月(1)  
2014年8月(1)  
2014年3月(2)

検索

カテゴリ

お楽しみ会  
イベント  
新規会員登録

宿泊予約メール

HOME  
ディナー  
体験  
食材・特産品  
宿泊  
ツアー  
ご案内  
三健会お楽しみ会

## 千代姫荘

ページを選択

（ラストオーダー14:00）  
ディナー  
要予約

◆全休日 水曜日  
休業日 12月28日～1月4日  
◆宿泊予約（午前9時～午後3時）  
TEL 0536-76-0489  
ネット予約はこちらから

千代姫荘ファンクラブ会員

QRコードを携帯・スマートフォンで読み取り空メール送信

Facebookもチェック 千代姫荘 いいね

新メニュー

◆1歳未満の食事

最近の投稿

三健会お楽しみ会  
会員の特典  
体験実演のご案内  
郷土料理家

バックナンバー

2014年7月(1)  
2014年8月(1)  
2014年3月(2)

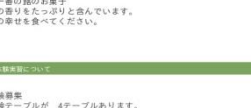
検索

カテゴリ

お楽しみ会  
イベント  
新規会員登録

宿泊予約メール

HOME  
ディナー  
体験  
食材・特産品  
宿泊  
ツアー  
ご案内  
三健会お楽しみ会



## 千代姫荘

ページを選択

（ラストオーダー14:00）  
ディナー  
要予約

◆全休日 水曜日  
休業日 12月28日～1月4日  
◆宿泊予約（午前9時～午後3時）  
TEL 0536-76-0489  
ネット予約はこちらから

千代姫荘ファンクラブ会員

QRコードを携帯・スマートフォンで読み取り空メール送信

Facebookもチェック 千代姫荘 いいね

新メニュー

◆1歳未満の食事

最近の投稿

三健会お楽しみ会  
会員の特典  
体験実演のご案内  
郷土料理家

バックナンバー

2014年7月(1)  
2014年8月(1)  
2014年3月(2)

検索

カテゴリ

お楽しみ会  
イベント  
新規会員登録

宿泊予約メール

HOME  
ディナー  
体験  
食材・特産品  
宿泊  
ツアー  
ご案内  
三健会お楽しみ会

【ディナーページを表示】

東京町交流促進センター  
**千代姫荘**  
森の香りにつつまれ 川で遊んでいると子供も大人も 見ちがえるほど元気になるります。楽しくて、温かくて、なつかしくて、田舎が大好き!!! 田舎の友達たくさんつくってね!!!



◆ 囲炉裏のある部屋



◆ 1品ずつご案内



【体験ページを表示】

東京町交流促進センター  
**千代姫荘**  
森の香りにつつまれ 川で遊んでいると子供も大人も 見ちがえるほど元気になるります。楽しくて、温かくて、なつかしくて、田舎が大好き!!! 田舎の友達たくさんつくってね!!!



◇ そば打ち体験

そば打ち体験 自然と笑顔がこぼれます「上手だね」  
体験 : そば打ち体験 (そば粉 400g+ 小麦粉 100g) 指導員が付きまます。  
時間 : 体験時間は1時間30分程度です  
試食 : 体験終了後 試食される場合は そばつゆ、薬味等がついて 300円になります  
旬の野菜の天ぷら 200円になります。  
(自分で打ったそばを、ぜひ時間をかけずに食してください、美味しいです。)



◇ こんにやくづくり体験

こんにやく作り体験 「だじょうぶですか? かわりましょうか」



◇ 季節限定の体験実習

味噌づくり体験 (厳寒限定1月~2月)

ふきの糖漿づくり体験 (春限定 5月~6月)



春一番の 蕨のお菓子

【宿泊ページを表示】

東京町交流促進センター  
**千代姫荘**  
森の香りにつつまれ 川で遊んでいると子供も大人も 見ちがえるほど元気になるります。楽しくて、温かくて、なつかしくて、田舎が大好き!!! 田舎の友達たくさんつくってね!!!

部屋名 (15畳) 6名 宿泊料金: 一部屋 30000円



◆ 落ち着きのある宿泊室

シブルでしっとりとした和室、部屋からは周辺の森の緑や、溪流を満喫いただけます。風の音、溪流のささやきを聞きながら目覚めてください。  
宿泊室 10畳 (6部屋) 15畳 (1部屋)



部屋名 (10畳) 4名 宿泊料金: 一部屋20000円 お一人様9000円

野毎	昼 約	部室料
築式部	夕 約	二人静

6室になります。部屋名 (10畳) 4名予約 ●部屋名 ●人数 ●代表者 ●連絡先

▶▶ 宿泊のご予約はこちらから ◀◀  
部屋名 (15畳) 6名 宿泊料金:



お風呂は4~6人一緒に入浴できます。家族と一緒に、友達と一緒に。大千瀬川の清流の音を聞きながら、緑の風の中で、日常の忙しさを忘れ癒しのひと時を味わってください。お風呂の味は、お湯の味です。

【奥山の紹介ページを表示】

【仲田建築ページを表示】

【きじ亭ページを表示】

歴史を今に伝える由緒ある寺社をはじめ、老舗店舗や名物料理。

**みよしの鐘** ようこそ 奥山へ

奥山紹介 奥山の紹介 仲田建築 さじ亭 神山商店 外山本店 アクセス・お問合せ



自然と伝統ある奥山地区の魅力をもっと伝えて、もっと元気に。地域を活性化させる町おこしプロジェクト

奥山の紹介

歴史を今に伝える由緒ある寺社をはじめ、老舗店舗や名物料理。

**みよしの鐘** ようこそ 奥山へ

奥山紹介 奥山の紹介 仲田建築 さじ亭 神山商店 外山本店 アクセス・お問合せ



自然と伝統ある奥山地区の魅力をもっと伝えて、もっと元気に。地域を活性化させる町おこしプロジェクト

仲田建築

歴史を今に伝える由緒ある寺社をはじめ、老舗店舗や名物料理。

**みよしの鐘** ようこそ 奥山へ

奥山紹介 奥山の紹介 仲田建築 さじ亭 神山商店 外山本店 アクセス・お問合せ

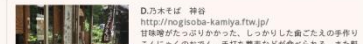
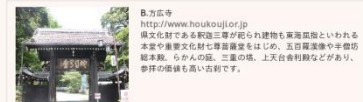


自然と伝統ある奥山地区の魅力をもっと伝えて、もっと元気に。地域を活性化させる町おこしプロジェクト

さじ亭

～奥山の紹介～

豊富な奥山名産、奥山方面にドライブがら遊びに来ませんか？ 春は桜、初夏はあじさい、夏はさわやかな山の空気を、秋の紅葉、冬は雪お祭りなど四季々々に楽しめます。



～奥山の紹介～

このホームページはモバイルに対応しています



プロフィール みよまの鐘プロジェクト

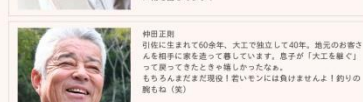
リンクメニュー

カレンダー

2014年8月
日 火 水 木 金 土 日
4 5 6 7 8 9 10
11 12 13 14 15 16 17
18 19 20 21 22 23 24
25 26 27 28 29 30 31

～仲田建築～

家を造るって楽しい！トントンカンカン音のだけじゃなく、どんな家しようか？楽しいながら、得ることの詰ましながら...ワクワクするところから家づくりは始まります。



～仲田建築の家づくり～

たくさん話す、お家さんといっしょに考えて「思い入れ」がこもる、自然と仕事に熱が入る、お洒落な家、日本建築の美意識のつくりを大工の腕と建築師の力です。一軒一軒真摯にこころをこめて、高主さん建築家さんと相談し、時間をかけて納得いく家を作るまで、どこよりも「楽しく」家を造ること、それがBeginの仕事です。



～会社情報～

会社名 株式会社Begin

～仲田建築～

このホームページはモバイルに対応しています



プロフィール みよまの鐘プロジェクト

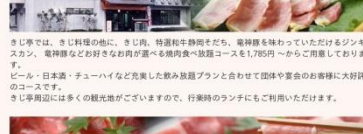
リンクメニュー

カレンダー

2014年8月
日 火 水 木 金 土 日
4 5 6 7 8 9 10
11 12 13 14 15 16 17
18 19 20 21 22 23 24
25 26 27 28 29 30 31

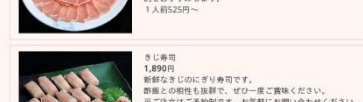
～きじ亭～

きじ亭では、きじ料理の他に、きじ肉、特選和牛ステーキ、電撃神券を味わっていただけるジジヤスカー、電撃神券などお好きなお肉が食べられる焼肉コースを1,780円～からご用意しております。



～きじ亭～

たくさん話す、お家さんといっしょに考えて「思い入れ」がこもる、自然と仕事に熱が入る、お洒落な家、日本建築の美意識のつくりを大工の腕と建築師の力です。一軒一軒真摯にこころをこめて、高主さん建築家さんと相談し、時間をかけて納得いく家を作るまで、どこよりも「楽しく」家を造ること、それがBeginの仕事です。



～会社情報～

会社名 株式会社Begin

【奥山の紹介ページを表示】

歴史を今に伝える由緒ある寺社をはじめ、老舗

## みやまの金鐘 ようこそ奥山へ

ページを選択▼

自然と伝統ある奥山地区の魅力をもっと伝えて、もっと元気に、地域を活性化させる町おこしプロジェクト

### ～奥山の紹介～

緑豊かな奥山名湯、奥山方面にドライブがてら遊びに来るか？  
春は桜、初夏はあじさい、夏はさわやかな山空、秋、冬は雪など四季折々に楽しめます。奥山の個性溢れるお店や観光スポットをご紹介します。

観光地周辺MAP

**A. 竜ヶ岩洞**  
http://www.dokutu.co.jp  
2億5千万年前の石灰岩地帯に形成された総延長1000mを超える東海地方最大級の観光鍾乳洞です。約400mの鍾乳洞は雄壮な鍾乳石で彩られ、中でも落差30mの大滝はまさに圧巻！

**B. 方広寺**  
http://www.hokouji.or.jp  
奥文化財である釈迦三尊が祀られ建物も東海屈指といふ堂や重要文化財七尊菩薩堂をはじめ、五百羅漢像や

**C. きじ亭**  
http://www.kijitei.com  
きじ亭料理で有名なレストラン。体内で生成できない必須アミノ酸をすべて含む低カロリーヘルシーなきじ亭料理のほか、ジンギスカンや炭火焼き肉料理なども楽しめます。眺望がよく広い店内は法事や宴会にも。

**D. 乃木そば 神谷**  
http://nogisoba-kamiya.tw.jp/  
甘味等がたっぷりかかった、しっとりした歯ごたえの手作りこんにゃくのおでん、手打ち蕎麦などが食べられる。また蕎麦や奥山名産品のおみやげも。猫がくつろぐながらの優しい佇まいに癒される。

**E. 尾尾商店**  
053-543-0048  
創業明治14年の、びっくりする程大きい(市販品の4倍！)油揚げの老舗専門店。毎朝その日の分だけ店主自らが揚げた手作りの油揚げは肉厚でジューシー。そのまま焼くだけで一品のおかずになる。遠方からわざわざ買いに来る人も。

**F. みやま写真館**  
奥山地区の古い写真や陶器、祭り用品、旅館だった頃の奥

【仲田建築ページを表示】

歴史を今に伝える由緒ある寺社をはじめ、老舗

## みやまの金鐘 ようこそ奥山へ

ページを選択▼

自然と伝統ある奥山地区の魅力をもっと伝えて、もっと元気に、地域を活性化させる町おこしプロジェクト

### ～仲田建築の家づくり～

たくさん話す、お客さんといっぱい話して「想い入れ」がこもる。自然と仕事に熱が入る、お洒落な家も、日本古来の数寄屋風の家づくりも大工の腕と信頼が何より大切です。一軒一軒真面目にコミュニケーション。施主さん建築家さんと相談し、時間をかけて納める家を造ること。どこよりも「楽しく」家を造ること。それがBegladの仕事です。

### ～仲田建築～

家を造るってホント楽しい！トントンカンカン作るだけ、どんな家にしようか？笑いながら、将来のことを話しながらワクワクすることから家づくりは始まっている。

家づくりを楽しもう！  
ドキドキワクワクする物語のステージと一緒に創りましょう

だから僕はこう考えています  
「大工ほど高質な職人はない！」って、それが仲田建築の「Beglad」な家づくりです。

仲田建築 二代目棟梁 仲田伸吾  
1974年11月12日静岡県生まれ  
地元の浜松工業高校で建築を学び、高校卒業と同時にの工務店に住み込みの7年間の修行をへて実業家である建築へ戻り、親父とともに伝統の技を活かした家づくりを組んでいます。  
喜びの家づくり「beglad」をテーマに今日も楽しく大団に精を出しています！

会社名 仲田建築株式会社  
会社住所 〒431-2225 静岡県 浜松市北区引佐町皆留 200-1  
電話番号 053-543-0582  
受付時間 9:00～18:00

お電話: 053-543-0582  
FAX: 053-543-0084  
E-mail: info@nakada-kenchiku.com  
仲田建築株式会社

このホームページはモバイルに対応しています

携帯・スマートフォンからご覧の方は、QRコードを読み取ってアクセスして下さい。

プロフィール  
みやまの館プロジェクト

【きじ亭ページを表示】

歴史を今に伝える由緒ある寺社をはじめ、老舗

## みやまの金鐘 ようこそ奥山へ

ページを選択▼

自然と伝統ある奥山地区の魅力をもっと伝えて、もっと元気に、地域を活性化させる町おこしプロジェクト

### ～きじ亭～

きじ亭では、きじ料理の他に、きじ肉、特選和牛静岡を電鍋器を味わっていただけるジンギスカン、電鍋器などなお肉が選べる焼肉食べ放題コースを1,785円～からご用意しています。  
ビール・日本酒・チューハイなど充実した飲み放題プランを併せて団体や宴会のお客様に大好評のコースです。  
きじ亭周辺には多くの観光地がございますので、行楽時手にもご利用いただけます。

きじ刺身 (大皿)  
2,100円  
クセがないからきじ肉本来の素材の味をご興味いただけます。  
注文から召し上げるまで30分ほど時間を頂きますのでご予約をおすすめします。  
1人前525円～

きじ寿司  
きじ寿司 1,890円  
新鮮なきじのにぎり寿司です。  
酢飯との相性も抜群で、ぜひ一度ご賞味ください。  
※ご注文はご予約制です。お気軽にお問い合わせください。

### ～店舗情報～

店舗名 きじ亭  
店舗住所 〒431-2224 静岡県 浜松市北区引佐町奥山 1594-22  
電話番号 053-543-0128  
営業時間 平日 11:00～18:00  
土日祝 11:00～20:00  
定休日 年中無休  
アクセス 浜松西より約35分 (15km)  
三ヶ日より約35分 (15km)

きじ鍋フルコース 3,150円  
きじ鍋を贅沢に食べつくすならフルコース!!  
きじ鍋、きじ刺身、自家製きじの燻製うどん、ご飯、漬物、サラダ、フルーツ  
人気のきじ鍋はお取り寄せも承ります!

営業時間 年中無休 焼肉の宴会/きじ料理  
平日 11:00～18:00  
土日祝 11:00～20:00  
※お店の詳細はバナーをクリック

このホームページはモバイルに対応しています

【奥山の紹介ページを表示】

みやまの鐘 ようこそ奥山へ

歴史を今に伝える由緒ある寺社をはじめ、老舗店舗や名物料理、東海地方最大の鍾乳洞など、四季を通じて楽しんでいただくことができます。奥山方広寺入り口の「奥山公園」とその周辺で、メイヨシノ1,000本あまりが咲き誇ります。公園内の浮き桟橋から見上げると、絶景が広がります。



メニュー

- 最新情報
- 奥山の紹介
- 仲田建築
- きじ亭
- 神谷商店
- 外山本店
- アクセス・お問合せ

～奥山の紹介～

緑豊かな奥浜名湖、奥山方面に「どきどき」がてら遊びに来ませんか？春は桜、初夏はあじさい、夏はさわやかな山の空気、秋の紅葉、冬はお参りなど四季折々に楽しめます。奥山の個性溢れるお店や観光地をご紹介します。



A. 竜ヶ岩洞  
<http://www.doukutu.co.jp>

2億5千万年前の石灰岩地帯に形成された総延長1000mを越える東海地方最大級の観光鍾乳洞です。約400mの観光ルートは繊細で豊富な鍾乳石で彩られ、中でも落差30mの地底の大滝はまさに圧巻！



B. 方広寺

<http://www.houkouji.or.jp>  
県文化財である釈迦三尊が祀られ建物も東海屈指といわれる本堂や重要文化財七尊菩薩堂をはじめ、五百羅漢像や半僧坊総本殿、らかなの庭、三重の塔、上天台舎利殿などがあり、参拝の価値も高い古刹です。



C. きじ亭

<http://www.kijitei.com>  
きじ肉料理で有名なレストラン。体内で生成できない必須アミノ酸をすべて含む低カロリーでヘルシーなきじ肉料理の他、ジューシーな炭火焼き肉料理なども楽しめる。眺望がよく広い店内は法事や宴会にも。



D. 乃木そば 神谷

【仲田建築ページを表示】

みやまの鐘 ようこそ奥山へ

歴史を今に伝える由緒ある寺社をはじめ、老舗店舗や名物料理、東海地方最大の鍾乳洞など、四季を通じて楽しんでいただくことができます。奥山方広寺入り口の「奥山公園」とその周辺で、メイヨシノ1,000本あまりが咲き誇ります。公園内の浮き桟橋から見上げると、絶景が広がります。



メニュー

- 最新情報
- 奥山の紹介
- 仲田建築
- きじ亭
- 神谷商店
- 外山本店
- アクセス・お問合せ

～仲田建築～

家造るって何と楽しい！トトコカ作るだけじゃなく、どんな家になろうか？笑いながら将来のことを話しながら...ワクワクすることから家づくりは始まっている。

家づくりを楽しもう！  
「ドット」初めする物語の「ストーリー」を一軒に創りましょう！

だから僕達はこう考えています  
「大工ほど素敵な商売はない！！」  
てそれが仲田建築の「Beglad」な家づくりです。



仲田建築 二代目棟梁 仲田伸吾  
1974年11月12日静岡県生まれ  
地元の浜松工業高校で建築を学び、高校卒業と同時に愛知県の工務店にて住み込みの7年間の修行をへて実家である仲田建築へ戻り、親父とともに伝統の技を活かした家づくりに取り組んでいます。  
喜びの家づくり「beglad」をテーマに今日も楽しく大工仕事に精を出しています！



仲田正則

引佐に生まれて60余年、大工で独立して40年。地元のお客さんを相手に家を造って暮らしています。息子が「大工を継ぐ」って戻ってきたとき嬉しかったなあ。  
もちろんまだまだ現役！若い方には負けませんよ！釣りの腕もね（笑）

～仲田建築の家づくり～

たくさん話す、お客さんといっぱい話して「想い入れ」がこもる。自然と仕事に熱が入る、お洒落な家も、日本古来の教育屋風の家づくりも大工の腕と信頼が何より大切です。一軒一軒真面目にココロ。施主さん建築家さんと相談し、時間をかけて納得いく家造ること。どこよりも「楽しく」家造ること。それがBegladの仕事です。



【きじ亭ページを表示】

みやまの鐘 ようこそ奥山へ

歴史を今に伝える由緒ある寺社をはじめ、老舗店舗や名物料理、東海地方最大の鍾乳洞など、四季を通じて楽しんでいただくことができます。奥山方広寺入り口の「奥山公園」とその周辺で、メイヨシノ1,000本あまりが咲き誇ります。公園内の浮き桟橋から見上げると、絶景が広がります。



メニュー

- 最新情報
- 奥山の紹介
- 仲田建築
- きじ亭
- 神谷商店
- 外山本店
- アクセス・お問合せ

～きじ亭～



きじ亭では、きじ料理の他に、きじ・特選和牛静岡そだち、竜神豚を味わっていただける「ジューシー」か、竜神豚どお好きなお肉が選べる焼肉食へ題コースを1,785円～からご利用しております。

ビール・日本酒・チューハイなど充実した！み放題プランと合わせて団体や宴会お客様に大好評のコースです。きじ亭周辺には多くの観光地がございますので、行楽時のついでにもご利用いただけます。



きじ鍋7コース  
3,150円  
きじ鍋を贅沢に食べつくすなら7コース！  
きじ鍋、きじ刺身、自家製きじの煙燻うどん、ご飯、漬物、揚げ、フルーツ  
人気のきじ鍋はお取り寄せも承ります！



きじ刺身（大皿）  
2,100円  
焼かないからきじ肉本来の素材の味をご賞味いただけます。  
注文から召し上がるまで30分ほどお時間を頂きますのでご予約をおすすめします。  
1人前525円～



きじ寿司  
1,890円  
新鮮なきじのにぎり寿司です。酢飯との相性も抜群で、ぜひ一度ご賞味ください。  
※ご注文はご予約制です。お気軽にお問い合わせください。

～店舗情報～

## 【倶楽部案内ページを表示】

## 【レストランページを表示】

## 【クラブハウスページを表示】

倶楽部案内 プレー料金 コースレイアウト クラブハウス レストラン アクセス・お問い合わせ イベント情報 エネカットマネー

丹波山系を一望する雲仙ヶ岳の雄大な自然に囲まれたれいせんゴルフ倶楽部の18ホールズには四季折々の美しさがあり、季節の変化とともに美しくその表情を変える会員制ゴルフ倶楽部です。会員様、ゲスト様共に、お越しいただいたすべての皆様にご満足らしい一日をお過ごしいただけるよう、従業員一同、こまやかな気配りとおもてなしの心を持って、ご来場をお待ち申し上げております。

倶楽部案内

INFORMATION  
倶楽部案内

■ 店舗名 れいせんゴルフ倶楽部  
 ■ 店舗紹介文 丹波山系を一望する雲仙ヶ岳の雄大な自然に囲まれたれいせんゴルフ倶楽部の18ホールズには四季折々の美しさがあり、季節の変化とともに美しくその表情を変える会員制ゴルフ倶楽部です。会員様、ゲスト様共に、お越しいただいたすべての皆様にご満足らしい一日をお過ごしいただけるよう、従業員一同、こまやかな気配りとおもてなしの心を持って、ご来場をお待ち申し上げております。  
 ■ 所在地 京都府亀岡市豊後郡大村町雲仙ヶ岳1番地  
 ■ 営業時間 9時～18時（エントリ受付時間）  
 ■ 定休日 1月1日、12月31日  
 ■ TEL 0771-27-3333  
 ■ 予算 ●れいせんVISA会員・・・平日6,900円 土日祝12,900円  
 ●ゲスト・・・平日9,900円 土日祝15,900円  
 ■ 決済方法 DINERS AMEX JCB MASTER VISA NICOS 現金

所在地	〒621-0027 京都府亀岡市豊後郡大村1番地
開業日	平成20年7月1日
FAX番号	0771-27-2222
理事長	橋本 隆二
メールアドレス	info@reisen.co.jp
加盟団体	JGA KGU
休場日	1月1日・12月31日
コース	OUT:9H Par36 IN:9H Par36
コースレート	70.3
距離	OUT 5375 yd IN 3360 yd
コースタイプ	丘陵
ラウンドスタイル	ゴルフ 専用練習場カート(選別制)を使用したラウンド。いずれも1組4人が原則。状況によりバック、2人でも可。 (別途料金申し受けます。)
グリーン	ペント
シューズ	メタルスパイク不可
練習場	9打席 80 yd
コンペルーム	あり
宅急便	取扱あり

倶楽部案内 プレー料金 コースレイアウト クラブハウス レストラン アクセス・お問い合わせ イベント情報 エネカットマネー

丹波山系を一望する雲仙ヶ岳の雄大な自然に囲まれたれいせんゴルフ倶楽部の18ホールズには四季折々の美しさがあり、季節の変化とともに美しくその表情を変える会員制ゴルフ倶楽部です。会員様、ゲスト様共に、お越しいただいたすべての皆様にご満足らしい一日をお過ごしいただけるよう、従業員一同、こまやかな気配りとおもてなしの心を持って、ご来場をお待ち申し上げております。

レストラン

同じくお食事、貴客の特別な思い出を創るなら、お食事をお楽しみいただけます。

朝食メニュー

【朝ごはん】… 750円  
生玉子・焼肉漬物・納豆・一品・味噌・味噌汁・漬物

【昼ごはん】… 650円  
ベーコンエッグ・ロールパン・サラダ・フルーツ

【昼ごはん】… 600円  
とろけうどん(4名)・生玉子・納豆・味噌汁・漬物

【モーニングサンド】… ミックスサンド(1個付)  
ハンバーグ(800円)・玉子サンド(800円)

■ Drink ■

コーヒー	367円
紅茶	367円
ミルク(ホット・アイス)	367円
コーラ	367円
アイスコーヒー	420円
アイスティー	420円
トマトジュース	420円
オレンジジュース	420円
グレープフルーツジュース	420円
生ビール(1)	420円
生ビール(2)	600円

■ Food ■

トースト	300円
カレー(1)	600円

倶楽部案内 プレー料金 コースレイアウト クラブハウス レストラン アクセス・お問い合わせ イベント情報 エネカットマネー

丹波山系を一望する雲仙ヶ岳の雄大な自然に囲まれたれいせんゴルフ倶楽部の18ホールズには四季折々の美しさがあり、季節の変化とともに美しくその表情を変える会員制ゴルフ倶楽部です。会員様、ゲスト様共に、お越しいただいたすべての皆様にご満足らしい一日をお過ごしいただけるよう、従業員一同、こまやかな気配りとおもてなしの心を持って、ご来場をお待ち申し上げております。

クラブハウス

当クラブハウスでは、お客様に快適な時をお過ごしいただけるよう、ゆとりあるロッカールーム、鏡を備えながらつるつる滑るバスルーム等ご提供しております。

クラブハウス外観 ロッカールーム コンペルーム

パウダールーム(女性) 女子浴室 女子更衣室

ロビー フロント マッサージチェア

WEB予約サービス

24時間 WEB 予約はこちら

※携帯・スマートフォンでコチラを読み込んで下さい

WEB予約はコチラ！

倶楽部案内 プレー料金 コースレイアウト クラブハウス レストラン アクセス・お問い合わせ イベント情報



## 【倶楽部案内ページを表示】



丹波山系を一望する霊仙ヶ岳の雄大な自然に囲まれたれいせんゴルフ倶楽部の18ホールズには四季折々の美しさがあり、季節の変化とともに美しくその表情を変える会員制ゴルフ倶楽部です。会員様、ゲスト様共に、お越しいただいたすべての日に素晴らしい一日をお過ごしいただけるよう、従業員一同、こまやかな気配りとおもてなしの心を持ってご来場をお待ち申し上げております。



### ■店舗紹介文

丹波山系を一望する霊仙ヶ岳の雄大な自然に囲まれたれいせんゴルフ倶楽部の18ホールズには四季折々の美しさがあり、季節の変化とともに美しくその表情を変える会員制ゴルフ倶楽部です。会員様、ゲスト様共に、お越しいただいたすべての日に素晴らしい一日をお過ごしいただけるよう、従業員一同、こまやかな気配りとおもてなしの心を持ってご来場をお待ち申し上げております。

### ■所在地

京都府 亀岡市曾我部町犬飼大杉霊仙ヶ岳1番地

### ■営業時間

9時～18時（インリ-受付時間）

### ■定休日

1月1日、12月31日

### ■TEL

0771-27-3333

### ■予算

●れいせんVISA会員・・・平日6,900円 土日祝12,900円 ●ゲスト・・・平日9,900円 土日祝15,900円

### ■決済方法

DINERS, AMEX, JCB, MASTER, VISA, NICOS, 現金

### ■所在地

〒621-0027  
京都府亀岡市曾我部町犬飼1番地

### ■開場日

平成20年7月1日

### ■FAX番号

0771-27-2929



メニュー

### 倶楽部案内

[プレート料金](#)

[ユズレイアウト](#)

[クラブハウス](#)

[レストラン](#)

[アクセス・お問い合わせ](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

## 【レストランページを表示】



丹波山系を一望する霊仙ヶ岳の雄大な自然に囲まれたれいせんゴルフ倶楽部の18ホールズには四季折々の美しさがあり、季節の変化とともに美しくその表情を変える会員制ゴルフ倶楽部です。会員様、ゲスト様共に、お越しいただいたすべての日に素晴らしい一日をお過ごしいただけるよう、従業員一同、こまやかな気配りとおもてなしの心を持ってご来場をお待ち申し上げております。



メニュー

### 倶楽部案内

[プレート料金](#)

[ユズレイアウト](#)

[クラブハウス](#)

[レストラン](#)

[アクセス・お問い合わせ](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)



当レストランでは、霊仙ヶ岳の雄大な自然を眺めながら、お食事をお楽しみいただけます。

### 朝食メニュー

 朝食プレート 4,500円 <small>※お米・お味噌汁・お漬物・お茶・お水</small>	 朝食プレート 4,500円 <small>※お米・お味噌汁・お漬物・お茶・お水</small>
 朝食プレート 4,500円 <small>※お米・お味噌汁・お漬物・お茶・お水</small>	 朝食プレート 4,500円 <small>※お米・お味噌汁・お漬物・お茶・お水</small>
 朝食プレート 4,500円 <small>※お米・お味噌汁・お漬物・お茶・お水</small>	 朝食プレート 4,500円 <small>※お米・お味噌汁・お漬物・お茶・お水</small>
 朝食プレート 4,500円 <small>※お米・お味噌汁・お漬物・お茶・お水</small>	 朝食プレート 4,500円 <small>※お米・お味噌汁・お漬物・お茶・お水</small>
 朝食プレート 4,500円 <small>※お米・お味噌汁・お漬物・お茶・お水</small>	 朝食プレート 4,500円 <small>※お米・お味噌汁・お漬物・お茶・お水</small>

## 【クラブハウスページを表示】



丹波山系を一望する霊仙ヶ岳の雄大な自然に囲まれたれいせんゴルフ倶楽部の18ホールズには四季折々の美しさがあり、季節の変化とともに美しくその表情を変える会員制ゴルフ倶楽部です。会員様、ゲスト様共に、お越しいただいたすべての日に素晴らしい一日をお過ごしいただけるよう、従業員一同、こまやかな気配りとおもてなしの心を持ってご来場をお待ち申し上げております。



メニュー

### 倶楽部案内

[プレート料金](#)

[ユズレイアウト](#)

[クラブハウス](#)

[レストラン](#)

[アクセス・お問い合わせ](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)

[イベント情報](#)



クラブハウス外観



ロッカールーム



コンパーム



パウダールーム(女性)



当クラブハウスでは、お客様に快適な時をお過ごしいただけるよう、ゆとりあるロッカーーム。緑を眺めながらおつろぎ頂けるスル-ム等ご提供しております。



【お店情報ページを表示】

【釜のや. おすすめメニューページを表示】

【信玄鮎 おすすめメニューページを表示】

宅配「釜のや」「信玄鮎」

釜のや, お取りのメニュー 信玄鮎, お取りのメニュー 最新情報 お店情報 ご注文はこちら お問い合わせ

宅配専門店 KATSUKI

「釜のや」素材にこだわった自慢の釜めしを、熱あつで食卓にお届けいたします。  
「信玄鮎」なんといっても一番のお勧めは築地から直送のマグロです。  
大きめのネタやこだわりのシャリを是非一度召し上がってみてください。

お店情報

店舗名 釜のや, 狛子本店  
電話番号 04-7184-1234  
店舗住所 千葉県狛子市高野山564-2-37F-1101  
営業時間 平日 11:00~19:45  
【平日のみ】13:45~17:00(準備中)  
定休日 定休日/日曜日 (祝祭日も除く、祝祭日の場合は翌日営業)  
平均予算 釜めしの宅配は1500円以上よりお届けいたします。

釜のや, 配達エリアの地図

店舗名 信玄鮎 狛子高野山店  
電話番号 04-7184-1150  
店舗住所 千葉県狛子市高野山564-2-37F-1101  
営業時間 平日 11:00~14:00 17:00~20:00  
土曜日/日曜日/祝日 11:00~20:00  
ランチ営業 平日 11:00~14:00  
土曜日/日曜日/祝日 11:00~14:00  
年中営業  
定休日 注文金額 1500円~  
支払い方法 現金  
■天然の本マグロ・インドマグロにこだわって、築地市場までお届けします。  
■地元のお野菜に新しい発想を召し上がっていただきたいから...

最近の投稿

Webサイト開設のお知らせ。

出展館インターネット注文リンク

釜めし 釜のや, 狛子本店への注文  
電話でのご注文は TEL : 04-7184-1234

信玄鮎 狛子高野山店への注文  
電話でのご注文は TEL : 04-7184-1150

バックナンバー

2019年12月 (1)

QRコード

このサイトを友達に教える

宅配「釜のや」「信玄鮎」

釜のや, お取りのメニュー 信玄鮎, お取りのメニュー 最新情報 お店情報 ご注文はこちら お問い合わせ

宅配専門店 KATSUKI

「釜のや」素材にこだわった自慢の釜めしを、熱あつで食卓にお届けいたします。  
「信玄鮎」なんといっても一番のお勧めは築地から直送のマグロです。  
大きめのネタやこだわりのシャリを是非一度召し上がってみてください。

釜のや, おすすめメニュー

釜飯も食材の鮮度が大切

とり五日釜めし ●950円 (税込)  
鶏てり2倍! (特価) ●1150円 (税込)  
定番一釜一人! 鶏の照り焼きと炭火焼。真なる  
旨味を楽しむ人気のお膳。  
■素材: 鶏てり、ごぼう、梅干、人参、栗、うずらの卵、銀魚、きぬさや

そぼろ釜めし ●850円 (税込)  
鶏そば2倍! (特価) ●1190円 (税込)  
お子様からお年寄りまで、みんな大好き。  
■素材: 鶏そば、梅干、人参、栗、うずらの卵、きくらげ、銀魚、きぬさや

「釜のや。」ごそう技めし  
●1,100円 (税込)  
創業以来のベストセラーは最初に食べてもらいたい一品。私たちの思い入れが詰まった、自慢の釜飯商品です。  
■素材: 蟹、海老、鶏てり、山菜、ごぼう、梅干  
人参、栗、うずらの卵、きくらげ、きぬさや、銀魚

最近の投稿

Webサイト開設のお知らせ。

出展館インターネット注文リンク

釜めし 釜のや, 狛子本店への注文  
電話でのご注文は TEL : 04-7184-1234

信玄鮎 狛子高野山店への注文  
電話でのご注文は TEL : 04-7184-1150

バックナンバー

2019年12月 (1)

QRコード

このサイトを友達に教える

宅配「釜のや」「信玄鮎」

釜のや, お取りのメニュー 信玄鮎, お取りのメニュー 最新情報 お店情報 ご注文はこちら お問い合わせ

宅配専門店 KATSUKI

「釜のや」素材にこだわった自慢の釜めしを、熱あつで食卓にお届けいたします。  
「信玄鮎」なんといっても一番のお勧めは築地から直送のマグロです。  
大きめのネタやこだわりのシャリを是非一度召し上がってみてください。

信玄鮎 おすすめメニュー

●ちらし・丼物

良たくさん、店長のおすすめ  
特選ちらし 良たくさん ●1,800円 (税込)

最近の投稿

Webサイト開設のお知らせ。

出展館インターネット注文リンク

釜めし 釜のや, 狛子本店への注文  
電話でのご注文は TEL : 04-7184-1234

信玄鮎 狛子高野山店への注文  
電話でのご注文は TEL : 04-7184-1150

バックナンバー

2019年12月 (1)

QRコード

このサイトを友達に教える

【お店情報ページを表示】

【釜のや. おすすめメニューページを表示】

【信玄鮎 おすすめメニューページを表示】

### 宅配「釜のや」「信玄鮎」

ページを選択

「釜のや」素材にこだわった自慢の釜めしを、熱あつてにお届けいたします。  
「信玄鮎」なんといっても一番のお勧めは築地から直送のグロです。  
大きめのネタやこだわりのシャリを是非一度召し上がってください。

店舗名  
信玄鮎 我孫子高野山店

電話番号  
04-7184-1150

店舗住所  
〒270-1145  
千葉県我孫子市高野山 564-2-371-101

営業時間  
平日 11:00~14:00 17:00~20:00  
土曜日・日曜日・祝日 11:00~20:00  
ランチ営業 平日 11:00~14:00  
土曜日・日曜日・祝日 11:00~14:00

定休日  
年中無休

平均予算  
注文金額 1500円~

支払い方法  
現金

店舗紹介文  
■天然の本マグロ・インドマグロにこだわって、築地市場まで出掛けます。  
■地元のお客様に旨い寿司を召し上がっていただきたいから...

最近の投稿  
Webサイト開設のお知らせ。

出前館インターネット注文リンク

釜めし 釜のや. 我孫子本店への注文  
電話でのご注文は TEL: 04-7184-1234

### 宅配「釜のや」「信玄鮎」

ページを選択

「釜のや」素材にこだわった自慢の釜めしを、熱あつてにお届けいたします。  
「信玄鮎」なんといっても一番のお勧めは築地から直送のグロです。  
大きめのネタやこだわりのシャリを是非一度召し上がってください。

釜のや. おすすめメニュー

釜飯も食材の鮮度が大切

とりに五目釜めし ●850円 (税抜)  
鶏てり2倍! (特盛) ●1,150円 (税抜)  
定番一番人気! 鶏の照り焼きと炭火焼。具なる役者を楽しむ人気の定番。  
■素材: 鶏てり、ごぼう、椎茸、人参、栗、うずらの卵、鍋糸卵、きぬさや

海鮮五目釜めし (期間限定)  
●950円 (税抜)  
海鮮五目釜めし お客様の声から生まれたこれぞ新定番!  
■素材: 海老、帆立、鮭、あさり、グソ、椎茸、人参、栗、きぬさや

### 宅配「釜のや」「信玄鮎」

ページを選択

「釜のや」素材にこだわった自慢の釜めしを、熱あつてにお届けいたします。  
「信玄鮎」なんといっても一番のお勧めは築地から直送のグロです。  
大きめのネタやこだわりのシャリを是非一度召し上がってください。

信玄鮎 おすすめメニュー

かえで  
1人前: 2,200円 (税抜)  
店長のおすすめ  
大トロ・自身・中トロ・数の子・イクラ・生ウニ・肴  
鯛エビ・穴子・ホタテ・ズワイガニ・角玉

ひなげし  
1人前: 1,650円 (税抜)  
信玄一番人気  
中トロ・イカ・まぐろ・甘エビ・数の子・イクラ・生ウニ・ホタテ・角玉・とる巻

●その他1人前メニュー詳細

さつき  
●1人前: 1,080円 (税抜)  
まぐろ・イカ・サーモン・穴子・ホッキ貝・イクラ・おぎとろ軍艦・エビ・玉子・とる巻

●ちらし・丼物

具だくさん 店長のおすすめ  
特選ちらし 具だくさん ●1,800円 (税抜)

ちっと見る

ちっと見る

【お店情報ページを表示】

【釜のや. おすすめメニューページを表示】

【信玄鮎 おすすめメニューページを表示】

宅配「釜のや」「信玄鮎」

「釜のや」素材にこだわった自慢のめしを、熱あつで食卓にお届けします。「信玄鮎」なんといってものお勧めは築地から直送のマグサ。大きめのネタやこだわりのシを是非一度召し上がってみてく

平均予算  
釜めしの宅配は1500円以上よりお届けいたします。

[出前館 からネット注文する](#)  
釜のや.配達エリアの確認

メニュー  
釜のや.おすすめメニュー  
信玄鮎 おすすめメニュー  
最新情報  
お店情報  
ご注文はこちら  
お問合せ

**釜のや** Kamanoya

店舗名  
釜のや.我孫子本店  
電話番号  
04-7184-1234  
店舗住所  
〒270-1145  
千葉県我孫子市高野山564-2 270-1145  
営業時間  
平日 11:00~14:00 17:00~20:00  
土曜日・日曜日・祝日 11:00~20:00  
24時間営業 平日 11:00~14:00  
土曜日・日曜日・祝日 11:00~14:00  
定休日  
年中無休  
平均予算  
11:00~19:45  
(平日のみ13:45~17:00準備中)  
定休日  
定休日/水曜日(祝祭日を除く、祝祭日の場合は翌日振替)  
平均予算

店舗名  
信玄鮎 我孫子高野山店  
電話番号  
04-7184-1150  
店舗住所  
〒270-1145  
千葉県我孫子市高野山564-2 270-1145  
営業時間  
平日 11:00~14:00 17:00~20:00  
土曜日・日曜日・祝日 11:00~14:00  
定休日  
年中無休  
平均予算  
注文金額 1500円~  
支払い方法  
現金  
店舗紹介文  
■天然の本マグロ・イボマグロにこだわって、築地市場まで出掛けます。  
■地元の皆様にご挨拶を召し上げていたがたいから

宅配「釜のや」「信玄鮎」

「釜のや」素材にこだわった自慢のめしを、熱あつで食卓にお届けします。「信玄鮎」なんといってものお勧めは築地から直送のマグサ。大きめのネタやこだわりのシを是非一度召し上がってみてく

定番一番人気！鶏の照り焼きと炭火焼。異なる役者を楽しむ人気の定番。  
■素材：鶏てり、ごぼう、椎茸、人参、栗、うずらの卵、錦糸卵、きぬさや

そぼろ釜めし ●850円(税抜)  
鶏そぼろ2倍! (特盛) ●1,150円(税抜)  
お子様からお年寄りまで、み-んな大好き。  
■素材：鶏そぼろ、椎茸、人参、栗、うずらの卵、きくらげ、錦糸卵、きぬさや

「釜のや。」ごちそう技めし ●1,100円(税抜)  
創業以来のベストは-は最初に食べてもらいたい一品。私たちの思い入れが詰まった、自慢の看板商品です。  
■素材：蟹爪、海老、鶏てり、山菜、ごぼう、椎茸、人参、栗、うずらの卵、きくらげ、きぬさや、錦糸卵

大地の恵み山菜釜めし ●850円(税抜)  
たっぷりの大地の恵みで旨みと香りが一緒に楽しめます。  
■素材：山菜、しめじ、ごぼう、椎茸、人参、栗、うずらの卵、かまぼこ、錦糸卵、

とり五目釜めし ●950円(税抜)  
鶏てり2倍! (特盛) ●1,150円(税抜)

宅配「釜のや」「信玄鮎」

「釜のや」素材にこだわった自慢のめしを、熱あつで食卓にお届けします。「信玄鮎」なんといってものお勧めは築地から直送のマグサ。大きめのネタやこだわりのシを是非一度召し上がってみてく

メニュー  
釜のや.おすすめメニュー  
信玄鮎 おすすめメニュー  
最新情報  
お店情報  
ご注文はこちら  
お問合せ

**信玄鮎**

●ちらし・丼物  
かえて  
1人前：2,200円(税抜)  
店長のおすすめ  
大トロ・白身・中トロ・数の子・イクラ・生かき・有頭エビ・穴子・刺身・ワガママ・角玉

## 【お薦めメニューページを表示】

## 【お屋のお食事ページを表示】

## 【スタッフ紹介ページを表示】

[お知らせ](#) | [ホーム](#) | [店舗案内](#) | [スタッフ紹介](#) | [お薦めのメニュー](#) | [お屋のお食事](#) | [ご予約](#) | [仕出し・お持ち帰り](#) | [アクセス・お問い合わせ](#)

生体寺からは近くにある当店では美味しく、楽しいお時間を過ごして頂ける寿司屋を目指して日々努力を続けております。是非一度お越し下さいませ。

---

お薦めのメニュー

お・寿司おきにFacebook

店舗情報



▼定休日  
毎週水曜日  
毎月第一・三曜日  
(祝日は営業)

▼TEL  
078-325-1172

▼住所  
〒104-8645  
東京都中央区生体寺生楽南町  
駅前通り松原下ル東側

メール会員登録



携帯・スマホで登録！



どぎきのメニュー

＜当店オリジナル＞  
美白（白ハク）

＜色白美人ご希望のお客様はどうぞ＞

お取り寄せ寿司  
＜取寄寿司のメッカです＞

ヘルシー、おいしい、京野菜。  
漬け込まれた素材と寿司シャリの出会い

サンディエゴ  
サンディエゴ(パート2)

サンディエゴ＜週末記念作品です＞  
サンディエゴ(パート2)とサンディエゴ(週末記念作品) 2種＞

だいえっと  
＜食べれば食べるほどヤセますか？＞

カルシウム好き  
これほど骨粗鬆症に効くものはないのでは

お取り寄せ寿司盛り合わせ

盛り寿司盛り合わせ (総) ¥1,500  
盛り寿司盛り合わせ (竹) ¥2,000  
盛り寿司盛り合わせ (梅) ¥2,500  
盛り寿司盛り合わせ (菊) ¥3,000  
盛り寿司盛り合わせ (菊) ¥3,500

営業日カレンダー



モバイルサイト



携帯・スマホでアクセス

このサイトを友達に伝える

通常のメール配信

[お知らせ](#) | [ホーム](#) | [店舗案内](#) | [スタッフ紹介](#) | [お薦めのメニュー](#) | [お屋のお食事](#) | [ご予約](#) | [仕出し・お持ち帰り](#) | [アクセス・お問い合わせ](#)

生体寺からは近くにある当店では美味しく、楽しいお時間を過ごして頂ける寿司屋を目指して日々努力を続けております。是非一度お越し下さいませ。

---

お屋のお食事

お・寿司おきにFacebook

店舗情報



▼定休日  
毎週水曜日  
毎月第一・三曜日  
(祝日は営業)

▼TEL  
078-325-1172

▼住所  
〒104-8645  
東京都中央区生体寺生楽南町  
駅前通り松原下ル東側

メール会員登録



携帯・スマホで登録！



お屋のお食事

お屋のランチセット ¥2,200

寿司盛り合わせ+天ぷら+茶碗蒸し+汁物+水菓子

お盛りセット ¥1,800

お盛り+寿司+汁物+水菓子

寿司盛り合わせセット ¥1,600

寿司盛り合わせ+汁物+水菓子

ちらし寿司セット ¥1,600

海鮮ちらし寿司+汁物+水菓子

イカ盛り+ウチ子 ¥1,100

イカ盛り+ウチ子+寿司盛り合わせ+水菓子

寿司盛り合わせ赤出汁セット ¥880

寿司盛り合わせ+赤出汁+水菓子

※表示価格は税別価格です。

営業日カレンダー



モバイルサイト



携帯・スマホでアクセス

このサイトを友達に伝える

通常のメール配信

[お知らせ](#) | [ホーム](#) | [店舗案内](#) | [スタッフ紹介](#) | [お薦めのメニュー](#) | [お屋のお食事](#) | [ご予約](#) | [仕出し・お持ち帰り](#) | [アクセス・お問い合わせ](#)

生体寺からは近くにある当店では美味しく、楽しいお時間を過ごして頂ける寿司屋を目指して日々努力を続けております。是非一度お越し下さいませ。

---

スタッフ紹介

お・寿司おきにFacebook

店舗情報



▼定休日  
毎週水曜日  
毎月第一・三曜日  
(祝日は営業)

▼TEL  
078-325-1172

▼住所  
〒104-8645  
東京都中央区生体寺生楽南町  
駅前通り松原下ル東側

メール会員登録



携帯・スマホで登録！



スタッフ紹介

大野 村田 勉  
1955.08.07 生  
O型  
餅子座・牛  
みんな違ってみんな素晴らしい。  
世界に一つの命。一つの輝き。  
あなたの輝きをみんなが認めている。

女将 村田 恵子  
1977.06.02 生  
O型  
双子座・牛  
只今、お屋のランチが大人気です。  
1,000円・1,500円・2,000円  
楽しい時間をおおきにでお過ごし下さい。

編織 泰幸  
「ヤス」  
1973.12.15 生  
A型  
射手座・牡  
平成24年11月入社  
北陸で20年の調理経験と、これから京都のおきにて  
学ぶことを融合して一足懸命に頑張っています。

岡山 大朝  
「ダイゴウ」  
1988.8.18 生  
O型  
獅子座・鼠  
平成24年11月入社  
長年いっしょの毎日と見る物、する事、全てが別個的で  
1日1日が新しい気持ちに満ちていっている感じがです。

営業日カレンダー



モバイルサイト



携帯・スマホでアクセス

このサイトを友達に伝える

通常のメール配信

【お薦めメニューページを表示】

【お屋のお食事ページを表示】

【スタッフ紹介ページを表示】

ページを選択

ページを選択

ページを選択

おききに

壬生寺からほど近くにある当店では美味しく、楽しいお時間を過ごして頂ける寿司屋を目指して日々努力を続けております。是非一度お越し下さいませ。

お薦のメニュー



どびきりメニュー



<当店オリジナル>  
美白 (ピハク)

<色白美人ご希望のお客様はどうぞ>



京野菜漬物寿司  
<京漬物寿司のメッカ店です>

ヘルシー、おいしい、京野菜。  
漬け込まれた素材と寿司シャリの出会い



サンディエゴ  
サンディエゴパート2

サンディエゴ<遠米記念作品です>  
サンディエゴパート2<サンディエゴ遠米記念作品 部>  
牌>



だいえっと

<食べれば食べるほどヤセます?>



カルシウム巻き

これほど骨粗鬆症に効くものはないのでは

にぎり



握り寿司盛り合わせ

- 握り寿司盛り合わせ (松) ¥1,500
- 握り寿司盛り合わせ (竹) ¥2,000
- 握り寿司盛り合わせ (梅) ¥2,500
- 握り寿司盛り合わせ (菊) ¥3,000
- 握り寿司盛り合わせ (蘭) ¥3,500



職人の成せる技、30年以上の「手」です。  
ご要望のお寿司をご遠慮無くお申し出下さい。

当店では天然物の魚介類のみ扱っております。



おききに

壬生寺からほど近くにある当店では美味しく、楽しいお時間を過ごして頂ける寿司屋を目指して日々努力を続けております。是非一度お越し下さいませ。

お屋のお食事



お屋のお食事



お屋のランチセット ¥2,200

寿司盛り合わせ+天ぷら+茶碗蒸し+汁物+水菓子



お造りセット ¥1,800

お造り+寿司+汁物+水菓子



寿司盛り合わせセット ¥1,600

寿司盛り合わせ+汁物+水菓子



イカ屋にゆう超セット ¥1,100

イカ屋にゆう超+寿司盛り合わせ+水菓子



寿司盛り合わせ赤出汁セット ¥880

寿司盛り合わせ+赤出汁+水菓子

※表示価格は税別価格です。

京・寿司おききにFacebook



店舗情報



▼定休日  
毎週水曜日  
毎月第一火曜日  
(祝日は営業)  
▼TEL  
075-323-1172  
▼住所  
〒604-8845  
京都府京都市中京区壬生東高田町御前通り松原下ル東側

メール会員登録



携帯・スマホで登録 |

おききに

壬生寺からほど近くにある当店では美味しく、楽しいお時間を過ごして頂ける寿司屋を目指して日々努力を続けております。是非一度お越し下さいませ。

スタッフ紹介



1,849,980



大将 村田 勉

1955.08.07 生

B型

獅子座・羊

みんな違ってみんな素晴らしい。  
世界に一つの命。一つの輝き。  
あなたの輝きがみんなを照らしている。



女将 村田 恵子

1977.06.02 生

O型

双子座・申

只今、お屋のランチが大好評です。  
1,000円・1,500円・2,000円  
楽しい時間をおききにご過ごし下さい。



鎮崎 泰幸

<ヤス>  
1973.12.13 生  
A型  
射手座・丑  
平成21年11月入社

北陸で20年の調理経験と、これから京都のおききで学ぶことを融合して一生懸命に頑張りたいです。



松山 大剛

<ダイゴウ>  
1988.8.18 生  
O型  
獅子座・辰  
平成24年11月入社

見習い修業の日々は見る物、する事、全てが刺激的で1日1日があっという間に過ぎていっている感じがします  
いままでも何とかが乗り切ってきたのもお客様と先輩方のお蔭です。ありがとうございます。

## 【お薦めメニューページを表示】

## 【お屋のお食事ページを表示】

## 【スタッフ紹介ページを表示】

おおきに

壬生寺からほど近くにある当店で  
美味しく、楽しいお時間を過ごして  
頂ける寿司屋を目指して 日々努力を  
続けております。是非一度お越し下  
さいませ。

メニュー

- [お知らせ](#)
- [ホーム](#)
- [店舗案内](#)
- [スタッフ紹介](#)
- [お薦めメニュー](#)
- [お屋のお食事](#)
- [ご宴席](#)
- [仕出し・お持ち帰り](#)
- [アクセス・お問合せ](#)



どきどきメニュー



<当店オリジナル>  
美白(ビュウ)

<色白美人ご希望のお客様はどうぞ>



京野菜漬物寿司  
<京漬物寿司のメカ店です>

新鮮、おいしい、京野菜。

新鮮、おいしい、京野菜。  
漬け込まれた素材と寿司のりの出  
会い



サテイロ  
サテイロパート2

サテイロ<渡米記念作品です>  
サテイロパート2<サテイロ 渡米記念  
作品 第2弾>



だいえっと

<食べれば食べるほどたまます!>



加州巻き

これほど骨粗鬆症に効くものはない  
のでは

お造り



握り寿司盛り合わせ

おおきに

壬生寺からほど近くにある当店で  
美味しく、楽しいお時間を過ごして  
頂ける寿司屋を目指して 日々努力を  
続けております。是非一度お越し下  
さいませ。

メニュー

- [お知らせ](#)
- [ホーム](#)
- [店舗案内](#)
- [スタッフ紹介](#)
- [お薦めメニュー](#)
- [お屋のお食事](#)
- [ご宴席](#)
- [仕出し・お持ち帰り](#)
- [アクセス・お問合せ](#)



お屋のお食事



お屋のランチセット ¥2,200

寿司盛り合わせ+天ぷら+茶碗蒸し+  
汁物+水菓子



お造りセット ¥1,800

お造り+寿司+汁物+水菓子



寿司盛り合わせセット ¥1,600

寿司盛り合わせ+汁物+水菓子



ちらし寿司セット ¥1,600

海鮮ちらし寿司+汁物+水菓子



幼墨にゆう麺セット ¥1,100

幼墨にゆう麺+寿司盛り合わせ+水菓子



寿司盛り合わせ赤出汁セット ¥880

寿司盛り合わせ+赤出汁+水菓子

※ 表示価格は税別価格です。

▲戻る

お知らせ

おおきに

壬生寺からほど近くにある当店で  
美味しく、楽しいお時間を過ごして  
頂ける寿司屋を目指して 日々努力を  
続けております。是非一度お越し下  
さいませ。

メニュー

- [お知らせ](#)
- [ホーム](#)
- [店舗案内](#)
- [スタッフ紹介](#)
- [お薦めメニュー](#)
- [お屋のお食事](#)
- [ご宴席](#)
- [仕出し・お持ち帰り](#)
- [アクセス・お問合せ](#)



1997.06.02



大将 村田 勉  
1955.08.07 生  
B 型  
獅子座・羊

みんな違ってみんな素晴らしい。  
世界に一つの命。一つの輝き。  
あなたの輝きがみんなを照らす！  
る。



女将 村田 恵子  
19???.06.02 生  
O 型  
双子座・申

只今、お屋のランチが大変好評です。  
1,000円・1,500円・2,000円  
楽しい時間をおおきにでお過ごし下  
さい。



鍋嶋 泰幸  
<ヤス>  
1973.12.13 生  
A 型  
射手座・丑  
平成21年11月入社

北陸で20年の調理経験と、これから  
京都のおおきにで学ぶことを融合し  
て一生懸命に頑張っていきたいです  
。



【店舗情報ページを表示】

【お品書きページを表示】

【アクセスページを表示】

お品書き
クーポン
お店情報
アクセス

お食事・持ち帰り、どちらもお出来るお店です。お家でのお食事やパーティには持ち帰り専用で、友人や家族との外出にはお座敷専用でごゆっくり、お客様の好み・ご要望に合わせて対応致します。日本語・韓国・ハイボール・生ビールを取り揃えており、気軽に楽しめる寿司屋さんです。



**お店情報**



■ 店舗名 かぐら寿司  
お食事コーナーでは嬉しい1貫からセット寿司、丼物・おつまみ・お酒を揃えています。お一人様でも気軽に来店していただけます。もちろんご家族でのお食事もお気軽に。

お持ち帰りコーナーでは、より多くの品ぞろえを心掛けており、他店に負けないハラエター・あふれる空間をぜひ感じて下さい。

■ 所在地 静岡県浜松市浜北区中郷696-1  
11:00~21:00  
ランチタイム:11:00~14:00

■ 定休日 火曜日(祝日のみ)

■ TEL 053-585-1062

■ 予算 800円~1,500円

■ 決済方法 現金

ギャラリー

Webサイト開設のお知らせ!

バックナンバー

2013年10月(1)

to search type and hit enter

オーナーご挨拶

**坂神 直彦**  
父親の寿司店で修業した後、平成19年に開業。個人業の講師もやっています。

カテゴリ

お知らせ

かぐら寿司 メルマガ会員登録中!



携帯電話でQRコードを読み込んで、空メールを送信して下さい。

もしくは「コタツ」をクリックして空メール送信。  
※携帯・スマートフォンのみ

トップページ
お品書き
クーポン
お店情報
アクセス

お品書き
クーポン
お店情報
アクセス

お食事・持ち帰り、どちらも出来るお店です。お家でのお食事やパーティには持ち帰り専用で、友人や家族との外出にはお座敷専用でごゆっくり、お客様の好み・ご要望に合わせて対応致します。日本語・韓国・ハイボール・生ビールを取り揃えており、気軽に楽しめる寿司屋さんです。



**お品書き**

**屋のお食事**

ランチ丼 1,050円

お好きな肉メニュー。お食事専用ですが、天ぷら、サラダ、自家製アジのセットです。くまざか とびざり食堂などのTV番組でも放送された自作品です!  
ネタは日替わりで13品以上です。



ランチ盛り 1,050円

天ぷら・ちらし・握り寿司・寿司の魅力を詰め込んだおすすすめランチです。ネタは日替わりとなりますが、満足頂ける一品です。  
(味噌汁・デザート付き)



おこみ丼 735円

食べられないネタ・今日食べたいネタ・お客様のご希望にお応えする一品!  
※店舗限定の4品のネタより3品をトッピングいたします。



**盛りメニュー**

**お品書き**

Webサイト開設のお知らせ!

バックナンバー

2013年10月(1)

to search type and hit enter

オーナーご挨拶

**坂神 直彦**  
父親の寿司店で修業した後、平成19年に開業。個人業の講師もやっています。

カテゴリ

お知らせ

かぐら寿司 メルマガ会員登録中!



携帯電話でQRコードを読み込んで、空メールを送信して下さい。

もしくは「コタツ」をクリックして空メール送信。  
※携帯・スマートフォンのみ

ギャラリー

Webサイト開設のお知らせ!

バックナンバー

2013年10月(1)

to search type and hit enter

オーナーご挨拶

**坂神 直彦**  
父親の寿司店で修業した後、平成19年に開業。個人業の講師もやっています。

カテゴリ

お知らせ

かぐら寿司 メルマガ会員登録中!



携帯電話でQRコードを読み込んで、空メールを送信して下さい。

もしくは「コタツ」をクリックして空メール送信。  
※携帯・スマートフォンのみ

トップページ
お品書き
クーポン
お店情報
アクセス

お品書き
クーポン
お店情報
アクセス

お食事・持ち帰り、どちらも出来るお店です。お家でのお食事やパーティには持ち帰り専用で、友人や家族との外出にはお座敷専用でごゆっくり、お客様の好み・ご要望に合わせて対応致します。日本語・韓国・ハイボール・生ビールを取り揃えており、気軽に楽しめる寿司屋さんです。



**アクセス**

店舗名 かぐら寿司  
〒434-0012 静岡県浜松市浜北区中郷696-1  
遠鉄入トア一浜北店東側  
053-585-1062  
11:00~21:00  
ランチタイム:11:00~14:00  
火曜日はお休みの日  
カード不可、現金  
アクセス 遠鉄入トア一浜北店東側



ご予約・お問合わせ tel: 053-585-1062  
受付時間 11:00~21:00  
ランチ営業 11:00~14:00

**お品書き**

Webサイト開設のお知らせ!

バックナンバー

2013年10月(1)

to search type and hit enter

オーナーご挨拶

**坂神 直彦**  
父親の寿司店で修業した後、平成19年に開業。個人業の講師もやっています。

カテゴリ

お知らせ

かぐら寿司 メルマガ会員登録中!



携帯電話でQRコードを読み込んで、空メールを送信して下さい。

もしくは「コタツ」をクリックして空メール送信。  
※携帯・スマートフォンのみ

ギャラリー

Webサイト開設のお知らせ!

バックナンバー

2013年10月(1)

to search type and hit enter

オーナーご挨拶

**坂神 直彦**  
父親の寿司店で修業した後、平成19年に開業。個人業の講師もやっています。

カテゴリ

お知らせ

かぐら寿司 メルマガ会員登録中!



携帯電話でQRコードを読み込んで、空メールを送信して下さい。

もしくは「コタツ」をクリックして空メール送信。  
※携帯・スマートフォンのみ

トップページ
お品書き
クーポン
お店情報
アクセス

【店舗情報ページを表示】

【お品書きページを表示】

【アクセスページを表示】

[ページを選択](#)

お食事・持ち帰り、どちらも出来るお店です。お家での食事やパーティには持ち帰り寿司で、友人や家族との外出にはお飲み物でゆっくり。お買物のお楽しみで家族でお食事を。日本酒・焼酎・ハイボール・生ビールも取り揃えており、期間限定の寿司も販売中。

お品書き

店内

お持ち帰り

アクセス

---

**■ 店舗名** かぐら寿司

**■ 店舗紹介文** お食事コーナーでは盛り1貫からセットまで、おつまみ・お酒を揃えています。お一人でも気軽に来店していただけます。もちろん家族での食事もお気軽に。

お持ち帰りコーナーでは、より多くの品々を心を掛けており、他店に負けないくらい、いふれ空間をぜひ感じて下さい。

**■ 所在地** 静岡県浜松市浜北区中瀬696-1

**■ 営業時間** 11:00～21:00  
ランチタイム: 11:00～14:00

**■ 定休日** 火曜日(祝日をのぞく)

**■ TEL** 053-585-1062

**■ 予算** 800円～1,500円

**■ 決済方法** 現金

ギャラリー

最近の投稿

Webサイト開設のお知らせ!

バックナンバー

2013年10月(1)

to search type and hit enter

オーナーご挨拶

**坂神 匠彦**  
父親の寿司店で修業した後、平成15年に開業。個人塾の講師もやっています。

カテゴリ

お知らせ

かぐら寿司 メルマガ会員募集中!

携帯電話でQRコードを読み込んで、空メールを送信して下さい。

もしくは「コチラ」をクリックして空メール送信♪  
※携帯・スマートフォンのみ

[ページを選択](#)

お食事・持ち帰り、どちらも出来るお店です。お家での食事やパーティには持ち帰り寿司で、友人や家族との外出にはお飲み物でゆっくり。お買物のお楽しみで家族でお食事を。日本酒・焼酎・ハイボール・生ビールも取り揃えており、期間限定の寿司も販売中。

お品書き

店内

お持ち帰り

アクセス

---

**■ 店舗名** かぐら寿司

**■ 店舗紹介文** お食事コーナーでは盛り1貫からセットまで、おつまみ・お酒を揃えています。お一人でも気軽に来店していただけます。もちろん家族での食事もお気軽に。

お持ち帰りコーナーでは、より多くの品々を心を掛けており、他店に負けないくらい、いふれ空間をぜひ感じて下さい。

**■ 所在地** 静岡県浜松市浜北区中瀬696-1

**■ 営業時間** 11:00～21:00  
ランチタイム: 11:00～14:00

**■ 定休日** 火曜日(祝日をのぞく)

**■ TEL** 053-585-1062

**■ 予算** 800円～1,500円

**■ 決済方法** 現金

ギャラリー

最近の投稿

Webサイト開設のお知らせ!

バックナンバー

2013年10月(1)

to search type and hit enter

オーナーご挨拶

**坂神 匠彦**  
父親の寿司店で修業した後、平成15年に開業。個人塾の講師もやっています。

カテゴリ

お知らせ

かぐら寿司 メルマガ会員募集中!

携帯電話でQRコードを読み込んで、空メールを送信して下さい。

もしくは「コチラ」をクリックして空メール送信♪  
※携帯・スマートフォンのみ

[ページを選択](#)

お食事・持ち帰り、どちらも出来るお店です。お家での食事やパーティには持ち帰り寿司で、友人や家族との外出にはお飲み物でゆっくり。お買物のお楽しみで家族でお食事を。日本酒・焼酎・ハイボール・生ビールも取り揃えており、期間限定の寿司も販売中。

お品書き

店内

お持ち帰り

アクセス

---

**■ 店舗名** かぐら寿司

**■ 住所** 〒434-0012 静岡県浜松市浜北区中瀬 696-1

**■ 連絡先** 遠鉄ストアー浜北店東側

**■ 電話** 053-585-1062

**■ 営業時間** 11:00～21:00  
ランチタイム: 11:00～14:00

**■ 定休日** 火曜日(祝日をのぞく)

**■ 支払い方法** カード不可、現金

**■ アクセス** 遠鉄ストアー浜北店東側

ギャラリー

最近の投稿

Webサイト開設のお知らせ!

バックナンバー

2013年10月(1)

to search type and hit enter

オーナーご挨拶

**坂神 匠彦**  
父親の寿司店で修業した後、平成15年に開業。個人塾の講師もやっています。

カテゴリ

お知らせ

かぐら寿司 メルマガ会員募集中!

携帯電話でQRコードを読み込んで、空メールを送信して下さい。

もしくは「コチラ」をクリックして空メール送信♪  
※携帯・スマートフォンのみ

【テンプレート】シンプル9 ブラック MSゴシック

【店舗情報ページを表示】

【お品書きページを表示】

【アクセスページを表示】

お食事・持ち帰り、どちらも出来るお店です。お家でのお食事やパーティには持ち帰り寿司で、友人や家族との食にはお座敷席でごゆっくり、お客のお好み・ご要望に合わせて対応します。日本酒・焼酎・ハイボール・ビールを取り揃えており、気軽に飲んでいたげる寿司店です。

トップページ  
お品書き  
クーポン  
お店情報  
アクセス

お食事・持ち帰り、どちらも出来るお店です。お家でのお食事やパーティには持ち帰り寿司で、友人や家族との外食にはお座敷席でごゆっくり、お客のお好み・ご要望に合わせて対応します。日本酒・焼酎・ハイボール・ビールを取り揃えており、気軽に飲んでいたげる寿司店です。

生ササミ盛り 126円  
こちらかぐら寿司のこだわりの一品。外食・産ササミを使用しております。空輸されてきたササミを素早くさばき、鮮度バツグンの愛胎でお客様に提供します。

トップページ  
お品書き  
クーポン  
お店情報  
アクセス

屋のお食事  
単品盛り合わせ 73円より  
常時4品以上の初を取り揃えて一貫73円より提供致します。もちろん握り一貫より注文していただけます！時価等は一切ございません。一品一品にこだわりを持って提供致します。

お持ち帰り・その他  
ランチ丼 1,050円  
お昼の人気メニュー。お食事限定ですが、天ぷら、揚げ、自家製アジの刺です。くさびとびりきり食堂などのTV番組でも放送された自信作です！初日は言わずで13点以上です。

お食事・持ち帰り、どちらも出来るお店です。お家でのお食事やパーティには持ち帰り寿司で、友人や家族との外食にはお座敷席でごゆっくり、お客のお好み・ご要望に合わせて対応します。日本酒・焼酎・ハイボール・ビールを取り揃えており、気軽に飲んでいたげる寿司店です。

店舗名  
かぐら 寿司  
住所  
〒434-0012  
静岡県浜松市浜北区中瀬696-1  
遠鉄ストア7-浜北店東側  
電話  
053-585-1062  
営業時間  
11:00~21:00  
予約受付:11:00~14:00  
定休日  
火曜日(祝日をのぞく)  
支払い方法  
カード不可、現金  
アクセス  
遠鉄ストア7-浜北店東側

静岡県浜松市浜北区中瀬696-1  
遠州鉄道遠州小林駅から徒歩12分、約3分  
近鉄バス遠鉄ストア7-浜北店東側

ご予約・お問い合わせ  
tel: 053-585-1062  
受付時間 11:00~21:00  
予約受付 11:00~14:00



【トップページを表示】

【人気のお品書きを表示】

【袋井本店 磐田本店ページを表示】

## せなば

ページを指定

せなばこだわりのおもてなし

お食事、創業秘伝のこだわりを継承するとんかつのせなばならではの商品がそろいます。職人の職人が、巧みと造業を凝らして作る濃厚でジューシーな、名物250gジャンボとんかつは、せなばでしか食べられない逸品。各種定食、一品料理、コース料理、単品も、仕出し・各種のコースに応える献立も用意してお待ちしております。  
 営業、宴会、法事のお断り、単品品の御注文は、電話でもお受けしております。



とんかつのせなば

### せなばの名物



**せなば名物！**  
**250gジャンボとんかつ**  
 濃厚ジューシーなジャンボとんかつ。ボリューム・味・満足感のあるこの逸品は、とんかつのせなばでしか食べられません！



### 巧の技 光る

『創業秘伝』のこだわりを継承する、とんかつのせなば。和食の職人が秘伝出す「巧の技」と造業を凝らして揚げた『250gジャンボとんかつ』は、濃厚でジューシーに仕上がっています。

### ゆったりと過ごせるくつろぎの空間



お年寄りやお子様、うれしいお祝いごとのお慶賀や、テーブル席など、大人数でもゆとりとお食事を楽しんで頂ける店内。広々としたお食事・楽しいひと時をお通

### フォトギャラリー



Search this site...

### ギャラリー



### 最新の投稿

250gダブル！

HP/ニュースレールのお知らせ

### カテゴリ

お知らせ

### 濃厚ジューシーな名物

250gジャンボとんかつ！

和食の職人が巧の技と造業を凝らして揚げる、外はサクサク・中はジューシーなせなば名物

### せなばの“とんかつの日”



毎月最終水曜日は、とんかつの日となっております。とんかつランチ・コースかつ定食、名物しゃんぼとんかつ定食・上ヒカシ定食を、月に一度のサービス価格でご提供いたします。

## せなば

ページを指定

せなばこだわりのおもてなし

お食事、創業秘伝のこだわりを継承するとんかつのせなばならではの商品がそろいます。職人の職人が、巧みと造業を凝らして作る濃厚でジューシーな、名物250gジャンボとんかつは、せなばでしか食べられない逸品。各種定食、一品料理、コース料理、単品も、仕出し・各種のコースに応える献立も用意してお待ちしております。  
 営業、宴会、法事のお断り、単品品の御注文は、電話でもお受けしております。

Home > 人気のお品書き



人気のお品書き

### 人気のお品書き



**コース250g定食**  
**とんかつのせなば名物！**  
 1,550円 濃厚ジューシーなしゃんぼとんかつはここでしか食べられません。



黒豚ステーキ

極上の黒豚を板前秘伝のたれで見事に焼き上げました。ぜひ一度ご賞味ください。



黒豚コースカツ定食

味とボリュームで大満足！  
 200gの大きなとんかつです。



黒豚かつ丼

極上の素材と、板前の巧の技の融合。こだわりのかつ丼をぜひご賞味ください。



天ぷら定食

和食の板前の技術だからこそできる素材の味が生きた逸品です。



うな重

静岡名物のうなぎ。創業秘伝を継ぎあけた職人の巧の技で焼き上げた一品。

## せなば

ページを指定

せなばこだわりのおもてなし

お食事、創業秘伝のこだわりを継承するとんかつのせなばならではの商品がそろいます。職人の職人が、巧みと造業を凝らして作る濃厚でジューシーな、名物250gジャンボとんかつは、せなばでしか食べられない逸品。各種定食、一品料理、コース料理、単品も、仕出し・各種のコースに応える献立も用意してお待ちしております。  
 営業、宴会、法事のお断り、単品品の御注文は、電話でもお受けしております。

Home > 袋井本店 / 磐田本店



袋井本店 / 磐田本店

### 袋井本店



店内は、広々としたテーブル席、小上がり、掘りごたつのお慶賀と、シチュエーションに合わせて、ゆとりとお食事を楽しんで頂ける空間となっております。ベテランの料理人が巧の技で揚げる、名物250gジャンボとんかつを始めとする和食料理をお楽しみください。

店舗名  
 とんかつのせなば 袋井本店  
 電話番号  
 0538-42-6651  
 店舗住所  
 〒437-0016  
 静岡県 袋井市安野 3-7-8  
 アクセス  
 JR東海 袋井駅より 徒歩20分  
 R1バイパス 久能IC南側  
 営業時間  
 11:00-22:00  
 定休日  
 年中無休  
 支払い方法  
 現金、電子マネー  
 電子マネー:WAON / 楽天Edy / nanaco / iD (チャージ不可)

### 磐田本店



広々とした掘りごたつのお慶賀を中心に、何名様でもお楽しみ頂ける空間となっております。各種定食、一品料理の他に、宴会・法事のコースも好評を頂いております。

店舗名  
 とんかつのせなば 磐田本店  
 電話番号  
 0538-33-0657  
 店舗住所  
 〒438-0071  
 静岡県 磐田市今之瀬 3-8-8  
 アクセス  
 JR東海 磐田駅  
 営業時間  
 11:00-22:00  
 定休日  
 年中無休  
 支払い方法  
 現金、電子マネー

電子マネー:WAON / 楽天Edy / nanaco / iD (チャージ不可)



電話番号  
 0538-33-0657  
 営業時間  
 11:00-22:00

【トップページを表示】

【人気のお品書きを表示】

【袋井本店 磐田本店ページを表示】

## せんば

せんばこだわりのおもてなし  
 大人数でもゆっくりとお食事を楽しんで頂ける  
 店内は、広々とした空間に、テーブル席  
 と、落としよりやお子様らしい掘りこたつ  
 のお座敷をそろえています。お食事は、割烹  
 船場の流れを継承するとんかつのせん  
 ばではの逸品がそろいます。和食の職人  
 巧の技と遠赤外線を使って揚げる極  
 ユーナーな、名物『250gジャンボとんかつ』  
 は、せんばでしか食べられない逸品です。お年寄りやお子様  
 種定食、一品料理、コース料理、御しほりこたつのお  
 仕出し、皆様のニーズに応える御料理数や、テーブル席など  
 用意してお待ちしております。大人数でもゆっくりとお食事を楽しんで頂ける店内  
 会食、宴会、法事の御予約、御弁当などとした空間で、おいしい食事・楽しいひと時を  
 注文は、電話でもお受け付けております。お過ごしください。



### フォトギャラリー



メニュー  
 とんかつのせんば  
 人気のお品書き  
 お得なせんば会員  
 袋井本店 / 磐田本店  
 最新情報

### せんばの名物



せんば名物！  
 250gジャンボとんかつ  
 極厚ジューシーなジャンボとんかつ。  
 ホリューム・味・満足感のあるこの逸品に  
 かつのせんばでしか食べられません！



巧の技 光る  
©中川幸夫/4EJ, J&P

## せんば

せんばこだわりのおもてなし  
 大人数でもゆっくりとお食事を楽しんで頂ける  
 店内は、広々とした空間に、テーブル席  
 と、落としよりやお子様らしい掘りこたつ  
 のお座敷をそろえています。お食事は、割烹  
 船場の流れを継承するとんかつのせん  
 ばではの逸品がそろいます。和食の職人  
 巧の技と遠赤外線を使って揚げる極  
 ユーナーな、名物『250gジャンボとんかつ』  
 は、せんばでしか食べられない逸品です。お年寄りやお子様  
 種定食、一品料理、コース料理、御しほりこたつのお  
 仕出し、皆様のニーズに応える御料理  
 用意してお待ちしております。大人数でもゆっくりとお食事を楽しんで頂ける店内  
 会食、宴会、法事の御予約、御弁当などとした空間で、おいしい食事・楽しいひと時を  
 注文は、電話でもお受け付けております。お過ごしください。



メニュー  
 とんかつのせんば  
 人気のお品書き  
 お得なせんば会員  
 袋井本店 / 磐田本店  
 最新情報

### 人気のお品書き



コース250g定食  
 とんかつのせんば名物！  
 1,550円 極厚ジューシーなジャンボとんかつは、  
 しか食べられません。

極上の黒豚を板前秘伝のたれで見事に焼  
 き上げました。  
 ぜひ一度ご賞味ください。

### 黒豚ロースカツ定食

味とボリュームで大満足！  
 200gの大きなとんかつです。

### 黒豚かつ丼

極上の素材と、板前の巧の技の融合。  
 こだわりのかつ丼をぜひご賞味ください。

### 天ぷら定食

和食の板前の技術だからこそできる素材の  
 味が生きた逸品です。

## せんば

せんばこだわりのおもてなし  
 大人数でもゆっくりとお食事を楽しんで頂ける  
 店内は、広々とした空間に、テーブル席  
 と、落としよりやお子様らしい掘りこたつ  
 のお座敷をそろえています。お食事は、割烹  
 船場の流れを継承するとんかつのせん  
 ばではの逸品がそろいます。和食の職人  
 巧の技と遠赤外線を使って揚げる極  
 ユーナーな、名物『250gジャンボとんかつ』  
 は、せんばでしか食べられない逸品です。お年寄りやお子様  
 種定食、一品料理、コース料理、御しほりこたつのお  
 仕出し、皆様のニーズに応える御料理  
 用意してお待ちしております。大人数でもゆっくりとお食事を楽しんで頂ける店内  
 会食、宴会、法事の御予約、御弁当などとした空間で、おいしい食事・楽しいひと時を  
 注文は、電話でもお受け付けております。お過ごしください。



メニュー  
 とんかつのせんば  
 人気のお品書き  
 お得なせんば会員  
 袋井本店 / 磐田本店  
 最新情報

### 袋井本店



### 磐田本店



な々とした掘りこたつのお座敷を中心に、何  
 名様でもお楽しみ頂ける空間となっております。  
 各種定食、一品料理の他に、宴会・法事  
 のコースも好評を頂いております。  
 店舗名  
 とんかつのせんば 磐田本店  
 電話番号  
 0638-33-0657

【鰻メニューページを表示】

【定食ページを表示】

【単品メニューページを表示】

営業時間 (金)17:30~16:30  
(土)17:00~20:30  
(日)17:30~20:30  
☎ 053-464-5300

TOP 鰻メニュー 定食 単品料理 うなぎお弁当 ブログ

浜松市中区のうなぎ専門店「うなぎの佳川」。  
他では見られない当店独自の手法(湯釜石焼)、外はカリッとして、中はふんわりとした自慢です。

鰻メニュー

うなぎ御膳(うなぎのごぜん) / 2,600円(税別)

うなぎのフルコース 8,000円(税別)

うなぎの焼川メニューブックが新しくなりました。お楽しみにしてくださいませ!!

うなぎ御膳(うなぎのごぜん) / 2,600円(税別)

うなぎのフルコース 8,000円(税別)

うなぎの焼川メニューブックが新しくなりました。お楽しみにしてくださいませ!!

うなぎ御膳(うなぎのごぜん) / 2,600円(税別)

うなぎのフルコース 8,000円(税別)

うなぎの焼川メニューブックが新しくなりました。お楽しみにしてくださいませ!!

営業時間 (金)17:30~16:30  
(土)17:00~20:30  
(日)17:30~20:30  
☎ 053-464-5300

TOP 鰻メニュー 定食 単品料理 うなぎお弁当 ブログ

浜松市中区のうなぎ専門店「うなぎの佳川」。  
他では見られない当店独自の手法(湯釜石焼)、外はカリッとして、中はふんわりとした自慢です。

定食

天ぷら定食 1,600円(税別)

野菜と海老を盛り付けています。野菜のみも可能です。

佳川定食(竹) 3,800円(税別)

刺身・海物・フライ・色一品・漬物  
飯類・赤だし・漬物・デザート

佳川定食(松) 4,800円(税別)

刺身・海物・天ぷら・色二品・漬物  
飯類・赤だし・漬物・デザート

佳川定食(蘭) 5,300円(税別)

刺身・海物・天ぷら・色三品・漬物  
飯類・赤だし・漬物・デザート

刺身定食 1,700円(税別)

営業時間 (金)17:30~16:30  
(土)17:00~20:30  
(日)17:30~20:30  
☎ 053-464-5300

TOP 鰻メニュー 定食 単品料理 うなぎお弁当 ブログ

浜松市中区のうなぎ専門店「うなぎの佳川」。  
他では見られない当店独自の手法(湯釜石焼)、外はカリッとして、中はふんわりとした自慢です。

単品料理

刺身盛り合わせ 1,470円(税別)

新鮮な刺身の3点盛りです。

刺身 1,000円(税別)

新鮮な刺身の3点盛りです。

海老フライ 1,150円(税別)

海老3本です。

天ぷら 1,150円(税別)

野菜と海老の合わせ。  
野菜のみも可能です。

野菜サラダ 300円(税別)

## 【鰻メニューページを表示】

〒430-0811 浜松市中区東山町1-1-1  
 電話 053-464-5300

ページを選択

浜松市中区のうなぎ専門店「うなぎの佳川」。  
他では見られない当店独自の手法（溶岩石焼）、外はカリ  
していて、中はふんわりとした白焼です。

鰻メニュー

うなぎ重 2,350円（税別）

うなぎ一切半。  
小鉢・吸物・漬物付。

うなぎ重 2,800円（税別）

うなぎ殿御膳（うなごのごぜん）/2,600円（税別）  
ハーフうなぎに、エビフライ・刺身も付く人気商品！

うなぎのフルコース 6,000円（税別）

うざく・白焼・肝焼・鰻柳川・蒲焼  
御飯・吸物・漬物・デザート

二段重 3,800円（税別）

うなぎ三切、一尾と半分。  
小鉢・吸物・フルーツ・漬物付。

上二段重 4,600円（税別）

うなぎ丼 1,600円（税別）

うなぎ二尾分。  
小鉢・吸物・フルーツ・漬物付。

## 【定食ページを表示】

〒430-0811 浜松市中区東山町1-1-1  
 電話 053-464-5300

ページを選択

浜松市中区のうなぎ専門店「うなぎの佳川」。  
他では見られない当店独自の手法（溶岩石焼）、外はカリ  
していて、中はふんわりとした白焼です。

定食

佳川定食（鯛） 5,300円（税別）

天ぷら定食 1,600円（税抜）  
野菜と海老を盛り付けています。野菜のみも可能です。

佳川定食（竹） 3,800円（税別）

刺身・高物・フライ・他一品・蒲焼  
御飯・赤だし・漬物・デザート

海老フライ定食 1,600円（税抜）

エビ3本。  
その他に小鉢・フルーツなどつきます。

ヒレカツ定食 1,600円（税別）

うなぎが苦手なら、ヒレカツを。  
5枚ついてボリュームあり。

刺身・高物・天ぷら・他二品・蒲焼  
御飯・赤だし・漬物・デザート

## 【単品メニューページを表示】

〒430-0811 浜松市中区東山町1-1-1  
 電話 053-464-5300

ページを選択

浜松市中区のうなぎ専門店「うなぎの佳川」。  
他では見られない当店独自の手法（溶岩石焼）、外はカリ  
していて、中はふんわりとした白焼です。

単品料理

天ぷら 1,150円（税別）

刺身盛り合わせ 1,470円（税別）  
新鮮な刺身の5点盛りです。

野菜と海老の盛り合せ。  
野菜のみも可能です。

刺身盛り合わせ 1,470円（税別）  
新鮮な刺身の5点盛りです。

野菜サラダ 300円（税別）

刺身 1,050円（税別）  
新鮮な刺身の3点盛りです。

1人前用のサイズのサラダです。

海老フライ 1,150円（税別）  
海老3本です。

海老サラダ 800円（税別）

エビ1本分の姿につめてあります。

カニサラダ 800円（税別）

うなぎ 1,350円（税別）

カニの甲羅につめました。  
リニューアルしました。

【鰻メニューページを表示】

【定食ページを表示】

【単品メニューページを表示】

浜松市中区のうなぎ専門店「うなぎの佳川」。  
他では見られない当店独自の手法（溶岩石焼）、外はカリッとしていて、中はふんわりとした白焼です。

▼メニュー

TOP  
鰻メニュー  
定食  
単品料理  
うなぎ会員登録  
ブログ

うなぎ丼 1,600円（税別）

うなぎ一切。吸物・漬物付。

うなぎ重 2,350円（税別）

うなぎ一切半。  
小鉢・吸物・漬物付。

うなぎ一尾分。  
小鉢・吸物・フルーツ・漬物付。

二段重 3,800円（税別）

うなぎ三切。一尾と半分。  
小鉢・吸物・フルーツ・漬物付。

うなぎ殿御膳（うなとのごぜん）  
2,600円（税別）  
ハーフうなぎに、比\*フライ・刺身も付く  
人気商品！

うなぎのフルコース 6,000円（税別）

うさく・白焼・肝焼・鰻柳川・蒲焼  
御飯・吸物・漬物・デザート

浜松市中区のうなぎ専門店「うなぎの佳川」。  
他では見られない当店独自の手法（溶岩石焼）、外はカリッとしていて、中はふんわりとした白焼です。

▼メニュー

TOP  
鰻メニュー  
定食  
単品料理  
うなぎ会員登録  
ブログ

佳川定食（松） 4,800円（税別）

刺身・蒸物・天ぷら・他二品・蒲焼  
御飯・赤だし・漬物・デザート

佳川定食（蘭） 5,300円（税別）

刺身・蒸物・天ぷら・他三品・蒲焼  
御飯・赤だし・漬物・デザート

刺身定食 1,700円（税別）

赤身・白身で盛り付けていきます。  
おいしいところを召伏。

海老フライ定食 1,600円（税別）

比\*3本。  
その他に小鉢・フルーツなどつきます。

比\*が定食 1,600円（税別）

天ぷら定食 1,600円（税別）  
野菜と海老を盛り付けています。野菜のみも可能です。

佳川定食（竹） 3,800円（税別）

刺身・蒸物・フライ・他一品・蒲焼  
御飯・赤だし・漬物・デザート

浜松市中区のうなぎ専門店「うなぎの佳川」。  
他では見られない当店独自の手法（溶岩石焼）、外はカリッとしていて、中はふんわりとした白焼です。

▼メニュー

TOP  
鰻メニュー  
定食  
単品料理  
うなぎ会員登録  
ブログ

海老フライ 1,150円（税別）

海老3本です。

天ぷら 1,150円（税別）

野菜と海老の盛合せ。  
野菜のみも可能です。

野菜サラダ 300円（税別）

1人前用のサイズ\*のサラダです。

刺身盛り合わせ 1,470円（税別）

新鮮な刺身の5点盛りです。

刺身 1,050円（税別）

新鮮な刺身の3点盛りです。

海老サラダ 800円（税別）

比\*1本分の姿につめてあります。

か\*サラダ 800円（税別）

か\*の甲羅につめました。

## 【ランチメニューページを表示】

## 【グランドメニューページを表示】

## 【アクセス・お問合せページを表示】

### いろは茶屋

当店は寿司、天ぷら、とんかつ、うどんなど和風ファミリーレストランです。

最新情報   **ランチメニュー**   グランドメニュー   ご予約・一品料理   アクセス・お問合せ



ランチメニュー



ランチメニュー

寿司うどんランチ  
900円(税別)

ギャラリー

メールアーカイブ

- 2014年(7) ↓
- 2013年(11) ↓
- 2012年(10) ↓
- 2011年(4) ↓
- 2010年(12) ↓
- 2009年(7) ↓

モバイルでHPを見る



メールマガジン登録



irohajiyaya@irohajiyaya.com

店舗名



一食トミヤ公式ウェブ

最近の投稿

WEBサイトリニューアルのお知らせ

バックナンバー

2014年3月(1)

### いろは茶屋

当店は寿司、天ぷら、とんかつ、うどんなど和風ファミリーレストランです。

最新情報   ランチメニュー   **グランドメニュー**   ご予約・一品料理   アクセス・お問合せ



グランドメニュー



グランドメニュー

いろは茶屋  
1,400円(税別)

ギャラリー

メールアーカイブ

- 2014年(7) ↓
- 2013年(11) ↓
- 2012年(10) ↓
- 2011年(4) ↓
- 2010年(12) ↓
- 2009年(7) ↓

モバイルでHPを見る



メールマガジン登録



irohajiyaya@irohajiyaya.com

店舗名



一食トミヤ公式ウェブ

最近の投稿

WEBサイトリニューアルのお知らせ

バックナンバー

2014年3月(1)

### いろは茶屋

当店は寿司、天ぷら、とんかつ、うどんなど和風ファミリーレストランです。

最新情報   ランチメニュー   グランドメニュー   ご予約・一品料理   **アクセス・お問合せ**

アクセス・お問合せ

いろは茶屋 店舗情報



店舗名 いろは茶屋  
電話番号 0531-22-2248  
〒441-0412 愛知県田原市谷津町高田99-3  
国道23号線大崎インターを出て、259号線南進20分 田原市に入ってから左折  
豊橋駅南進東線すぐまが台より徒歩3分

営業時間 11:00 ~ 21:00  
定休日 年中無休  
支払い方法 カード決済、現金、電子マネー  
電子マネー: WACON / 楽天Edy / nanaco / iD (チャージ不可)



メールマガジン登録



irohajiyaya@irohajiyaya.com

店舗名



一食トミヤ公式ウェブ

最近の投稿

WEBサイトリニューアルのお知らせ

バックナンバー

2014年3月(1)

ギャラリー

メールアーカイブ

- 2014年(7) ↓
- 2013年(11) ↓
- 2012年(10) ↓
- 2011年(4) ↓
- 2010年(12) ↓
- 2009年(7) ↓

モバイルでHPを見る



メールマガジン登録



irohajiyaya@irohajiyaya.com

店舗名



一食トミヤ公式ウェブ

最近の投稿

WEBサイトリニューアルのお知らせ

バックナンバー

2014年3月(1)

## 【ランチメニューページを表示】

### いろは茶屋

当店は寿司、天ぷら、とんかつ、うどんなど和風ファミリーレストランです。

ページを選択




ランチメニュー



ねぎとろ丼ランチ  
900円



ランチメニュー



えび・いか・野菜 天丼ランチ  
900円



寿司うどんランチ  
900円(税抜)



味噌かつランチ  
980円

ご予約・お問い合わせはこちら

**0531-22-2248**

営業時間: 11:00~21:00 定休日: 年中無休

ギャラリー





メールアーカイブ

- 2014年(7) ↓
- 2013年(11) ↓
- 2012年(10) ↓
- 2011年(4) ↓
- 2010年(12) ↓
- 2009年(7) ↓

モバイルでHPを見る





## 【グランドメニューページを表示】

### いろは茶屋

当店は寿司、天ぷら、とんかつ、うどんなど和風ファミリーレストランです。

ページを選択



グランドメニュー



板膳  
2,300円



グランドメニュー



豚てき定食  
1,280円



いろは御膳  
1,480円(税抜)



かつ鍋定食  
1,280円



寿司天ぷらセット  
1,380円



お子様メニュー  
アンパンマンセット 600円(税抜)



海鮮ちし丼セット  
1,450円




お子様うどん

## 【アクセス・お問合せページを表示】

### いろは茶屋


当店は寿司、天ぷら、とんかつ、うどんなど和風ファミリーレストランです。

ページを選択




アクセス・お問合せ

いろは茶屋 店舗情報




店舗名 いろは茶屋  
電話番号 0531-22-2248  
〒441-0412 愛知県岡崎市谷新町高田 39-3  
国道23号線大崎インターを出て、259号線分 田原市に入ってすぐ左側 豊橋鉄道美線やぐま台駅より徒歩3分

営業時間 11:00~21:00  
定休日 年中無休  
支払い方法 カード不可 現金 電子マネー  
電子マネー: WACON / 楽天Edy / nanao / iJ (J-シ不可)




もちろん駐車場も完備。車でお越しの際は、いろは茶屋の看板が目印です！



大きな窓から望む四季折々の風景を愉しみながらお食事いただけます。

いろは茶屋へのアクセス






ご予約・お問い合わせはこちら

**0531-22-2248**

営業時間: 11:00~21:00 定休日: 年中無休


ギャラリー

メールアーカイブ

- 2014年(7) ↓
- 2013年(11) ↓
- 2012年(10) ↓
- 2011年(4) ↓
- 2010年(12) ↓
- 2009年(7) ↓

モバイルでHPを見る



【ランチメニューページを表示】

【グランドメニューページを表示】

【アクセス・お問合せページを表示】

## いろは茶屋

当店は寿司、天ぷら、とんかつ、うどんなど和風ファミリーレストランです。



メニュー

最新情報  
ランチメニュー  
グランドメニュー  
ご予約・一品料理  
アクセス・お問合せ



ランチメニュー

寿司うどんランチ  
900円(税抜)

※税抜き価格



天ざる寿司ランチ  
980円



▲戻る

最新情報  
ランチメニュー  
グランドメニュー  
ご予約・一品料理  
アクセス・お問合せ

ご予約・お問合せはこちら

0531-22-2248  
営業時間 11:00~21:00 定休日 年中無休



お好み丼セット  
1300円



ねぎとろ丼ランチ  
900円



えび・いか・野菜 天丼ランチ  
900円



味噌かつランチ  
950円

## いろは茶屋

当店は寿司、天ぷら、とんかつ、うどんなど和風ファミリーレストランです。



メニュー

最新情報  
ランチメニュー  
グランドメニュー  
ご予約・一品料理  
アクセス・お問合せ



グランドメニュー

いろは御膳  
1,480円(税抜)

※税抜き価格



寿司天ぷらセット  
1,380円



海鮮ちらし丼セット  
1,450円



桜膳  
2,300円



豚てき定食  
1,280円



かつ鍋定食  
1,280円



お子様メニュー

アンパンマンセット 600円(税抜)

## いろは茶屋

当店は寿司、天ぷら、とんかつ、うどんなど和風ファミリーレストランです。



メニュー

最新情報  
ランチメニュー  
グランドメニュー  
ご予約・一品料理  
アクセス・お問合せ



いろは茶屋 店舗情報

店舗名

いろは茶屋

電話番号

0531-22-2248

店舗住所

〒441-3412  
愛知県田原市谷熊町高田39-3  
国道23号線大崎イカーを出て、259  
線南進20分 田原市に入ります  
側 豊橋鉄道渥美線やぐま台駅より徒歩  
3分

営業時間

11:00~21:00

定休日



いろは茶屋へようこそ！自慢の大きな窓から差し込む光で明るい店内には、テーブル席やちょっとした宴会にも使えるお座敷など、全88席をご用意しております。



## 【お品書きページを表示】

## 【ランチメニューページを表示】

## 【お店情報ページを表示】

新鮮な旬の味を真心込めておもてなし。地元でとれたての旬の食材と、厳選した素材を使った、お寿司、海鮮料理をお楽しみください。

最新情報 ランチメニュー **お品書き** 法事・慶事 お店情報



お品書き



寿司・御膳

※掲載写真

	
松にぎり 1,780円	鰻兵衛盛り 3,000円
	
お刺身御膳 2,390円	かにづくし 1,980円
	
松にぎり お造り お通し 1,200円	お子ランチ 750円
お通し 1,680円	

新鮮な旬の味を真心込めておもてなし。地元でとれたての旬の食材と、厳選した素材を使った、お寿司、海鮮料理をお楽しみください。

最新情報 **ランチメニュー** お品書き 法事・慶事 お店情報



ランチメニュー



寿司会席 御膳 (飲み約)  
3,000円

※掲載写真

	
旬刺にぎり天ぷら御膳 1,880円	大漁漁の御膳 1,880円
	
お通し 1,580円	鰻の御膳 2,300円
	

モバイルでHPを見る



メールマガジン登録



isobee@r.isobee.net

外部リンク

**いしお茶屋**

一食トミヤ公式ウェブ

最近の投稿

WEBサイトリニューアルのお知らせ

バックナンバー

2014年3月(1)

検索:

新鮮な旬の味を真心込めておもてなし。地元でとれたての旬の食材と、厳選した素材を使った、お寿司、海鮮料理をお楽しみください。

最新情報 ランチメニュー お品書き 法事・慶事 **お店情報**



お店情報



職人について

職人御膳では、お客様に心よく、楽しく過ごしていただくため、各種サービスもご用意しております。どうぞお気軽にお問い合わせください。

店名	磯兵衛
電話番号	0532-46-2299
FAX	0544-3144
店舗住所	愛知県豊橋市磯辺下地町東洋19-1 国道9号線 田原街道磯辺下地交差点角 豊田駅前ビル 2階東洋ビル7F505
営業時間	平日11:00~14:30 17:00~22:00 土日祝日は終日営業
定休日	毎年無休
支払い方法	DINERS, AMEX, JCB, MASTER, VISA, 現金、電子マネー 電子マネー: WACON / 楽天Edy / nanaco / iD (チャージ不可)

モバイルでHPを見る



メールマガジン登録



isobee@r.isobee.net

外部リンク

**いしお茶屋**

一食トミヤ公式ウェブ

最近の投稿

WEBサイトリニューアルのお知らせ

バックナンバー

2014年3月(1)

検索:

## 【お品書きページを表示】

新鮮な旬の味わいも真心込めておもてなし  
地元でとれたての旬の食材と、厳選した素材を使った お寿司、海鮮料理をお楽しみください。

ページを選択

お品書き

寿司・割烹

かにつくし  
1,980円

お子様膳  
700円

梅にぎり	1,200円
※ 北海井	1,980円
特上にごり	2,800円

一品料理

梅にぎり  
1,780円

磯兵衛盛り  
3,000円

おまかせ刺身盛り  
2,000円

海鮮カルパッチョ  
1,200円

ジャンボえびフライ  
1,200円

大漁鰻の舞御膳  
1,980円

## 【ランチメニューページを表示】

新鮮な旬の味わいも真心込めておもてなし  
地元でとれたての旬の食材と、厳選した素材を使った お寿司、海鮮料理をお楽しみください。

ページを選択

ランチメニュー

※税抜

磯御膳  
1,580円

磯の岩御膳  
2,300円

北の恵み御膳  
1,890円

ジャンボ海老フライ御膳  
1,800円

蟹会席 網元(要予約)  
4,500円

寿司会席 海鰻(要予約)  
3,500円

旬彩にごり天ぷら御膳  
1,680円

大漁鰻の舞御膳  
1,980円

ご予約・お問い合わせはこちら

**0532-46-2299**

## 【お店情報ページを表示】

新鮮な旬の味わいも真心込めておもてなし  
地元でとれたての旬の食材と、厳選した素材を使った お寿司、海鮮料理をお楽しみください。

ページを選択

ご予約・お問い合わせはこちら

**0532-46-2299**

営業時間 11:00~14:30・17:00~22:00  
※土日祝日は休業、定休日/年中無休

お店情報

ギャラリー

磯兵衛について

磯兵衛では、お客様に心地よく、楽しく過ごしていただく各種サービスをご用意しております。どうぞお気軽にお問い合わせください。

店舗名	磯兵衛
電話番号	0532-46-2299 〒441-8144
店舗住所	愛知県豊橋市磯辺下地町東坪 19-1 国道259号線 田原市磯辺下地町交差点角 愛知県知事館 西原駅より徒歩5分
営業時間	平日11:00~14:30 17:00~22:00 土日祝日は終日営業
定休日	年中無休
支払い方法	DINERS, AMEX, JCB, MASTER, VISA, 現金、マネー 電子マネー: WAON / 楽天Edy / nanaco / iJ (不可)

QRコード

メールマガジン登録

QRコード

isobee@risobee.net

外部リンク

いっほ茶屋

情熱ホルモン

一食トミヤ公式ウェブ

最新の投稿

【テンプレート】 シンプル11 (ブラック)

【お品書きページを表示】

【ランチメニューページを表示】

【お店情報ページを表示】



新鮮な旬の味わいを真心込めてお  
もてなし  
地元でとれたての旬の食材と、厳  
選した素材を使った お寿司、海  
鮮料理をお楽しみください。



メニュー

最新情報  
ランチメニュー  
お品書き  
法事・慶事  
お店情報



寿司・御膳

※税抜き価



梅にぎり  
1,200円



松にぎり  
1,780円



磯兵衛盛り  
3,000円

一品料理



おまかせ刺身盛り



お刺身御膳  
2,300円



かにづくし  
1,980円



お子様膳  
700円

梅にぎり  
1,200円

北海道  
1,680円

特上にごり  
2,800円

一品料理



おまかせ刺身盛り



新鮮な旬の味わいを真心込めてお  
もてなし  
地元でとれたての旬の食材と、厳  
選した素材を使った お寿司、海  
鮮料理をお楽しみください。



メニュー

最新情報  
ランチメニュー  
お品書き  
法事・慶事  
お店情報



寿司会席 潮騒 (要予約)  
3,500円

※税抜き価



旬彩にぎり天ぶら御膳  
1,680円



大漁磯の舞御膳  
1,980円



浜御膳  
1,580円



磯の華御膳  
2,300円



北の恵み御膳  
1,890円



ジヤンガ海老万代御膳  
1,800円



饗会席 網元 (要予約)



新鮮な旬の味わいを真心込めてお  
もてなし  
地元でとれたての旬の食材と、厳  
選した素材を使った お寿司、海  
鮮料理をお楽しみください。



メニュー

最新情報  
ランチメニュー  
お品書き  
法事・慶事  
お店情報





磯兵衛について

磯兵衛では、お客様に心地よく、楽し  
く過ごしていただくため、各種サービ  
スもご用意しております。  
どうぞお気軽にお問い合わせくださ  
い。

店舗名  
磯兵衛

電話番号  
0532-46-2299

店舗住所  
〒441-8144  
愛知県豊橋市磯辺下地町東坪19-1  
国道259号線 田原街道磯辺下地交差  
点角  
愛知環状線 芦原駅より車で5分

営業時間  
平日11:00~14:30 17:00~22  
:00  
土日祝日は終日営業

定休日  
年中無休

支払い方法  
DINERS, AMEX, JCB, MASTER, VI  
SA, 現金, 電子マネー 電子マネー: WAON /  
楽天Edy / nanaco / iD (チャージ不可)



【お品書きページを表示】

【婚礼ページを表示】

【館内案内ページを表示】

ページを選択

割烹 大善

新潟市の割烹料理店、「大善」。日本海の恵み、新潟の大地の味、寄り纏って、炊み纏れて、落ち着いた雰囲気の中で新潟を堪能、海鮮郷土料理とを個室の風情あるお部屋にてご堪能下さい。

お品書き

割烹大善の真心こめたまおもてなし。御予算ご相談下さい。

- 接待 ¥5,250～
- 飲み放題 ¥6,000～

星 ¥3,150円～

ランチ御膳の他、法事・慶事のご利用も承ります。引出物、送迎など手配もOK。何なりとご相談下さい。

夜 ¥5,250円～

接待、宴会、お食事会など、大善自慢の海老貝炙りや心を込めたおもてなし料理、季節のフルコースをご堪能下さい。

enter keywords

店舗紹介

- 所在地 新潟県新潟市中央区東堀前通1386
- アクセス JR越後線新潟駅バス10分
- 営業時間 予約に応じて営業(17:00～22:00)
- TEL 025-228-1916

モバイルサイト

ページを選択

割烹 大善

新潟市の割烹料理店、「大善」。日本海の恵み、新潟の大地の味、寄り纏って、炊み纏れて、落ち着いた雰囲気の中で新潟を堪能、海鮮郷土料理とを個室の風情あるお部屋にてご堪能下さい。

婚礼

アットホームな2人らしい手作り婚はいかがですか？心に残る結婚式を当店です。専属提案店プロデューサーが無料でプランニング&プロデュース1日1組限定です。新郎・新婦のご希望通りの最高の結婚式に致します。何でもご相談ください。

新部・新婦のご希望通りの最高の結婚式に致します。何でもご相談ください。

中央区の割烹 大善での料亭割烹ウエディング  
古町藝妓を呼べる 数少ない会場です。

老舗創業ならではのてなしの心と技が光るゲストの実績あふれる一日

伝統の技がちりばめられた和善上品な食材を使った繊細な味わいを堪能

純和風の広大間に幸じうたん、格子テーブル席をセッティングした和モダンな雰囲気、四季折々の姿を見せる室内庭園がお出迎えいたします

詳細はコチラ

と季節・お祝い合わせ tel: 025-228-1916

enter keywords

店舗紹介

- 所在地 新潟県新潟市中央区東堀前通1386
- アクセス JR越後線新潟駅バス10分
- 営業時間 予約に応じて営業(17:00～22:00)
- TEL 025-228-1916

モバイルサイト

ページを選択

割烹 大善

新潟市の割烹料理店、「大善」。日本海の恵み、新潟の大地の味、寄り纏って、炊み纏れて、落ち着いた雰囲気の中で新潟を堪能、海鮮郷土料理とを個室の風情あるお部屋にてご堪能下さい。

館内案内

ご希望のお部屋がございましたら、お気軽にお問い合わせ下さいませ。

個室

個室

個室

個室

個室

enter keywords

店舗紹介

- 所在地 新潟県新潟市中央区東堀前通1386
- アクセス JR越後線新潟駅バス10分
- 営業時間 予約に応じて営業(17:00～22:00)
- TEL 025-228-1916

モバイルサイト

サイト紹介

このサイトを友達に教える

最近の投稿

- 年末年始営業のお知らせ
- 冬・新潟 食の誌
- Webサイト開設のお知らせ!

ギャラリー

カテゴリ

- お知らせ
- バックナンバー
- 2013年12月(2)
- 2013年8月(1)

Facebookもチェック

【お品書きページを表示】

【婚礼ページを表示】

【館内案内ページを表示】

割烹 **大善**



新潟市の割烹料理店、「大善」。日本海の恵み、新潟の大地の味。寄り添って、飲み慣れて…。落ち着いた雰囲気個室で新潟を映。海鮮郷土料理と地酒を個室の隅あるお部屋にてご堪能下さい。

- メニュー
- [トップページ](#)
- [お品書き](#)
- [婚礼](#)
- [クーポン](#)
- [館内案内](#)
- [アクセス/お問合わせ](#)

割烹大善の真心こめたおもてなし。御予算ご相談下さい。

- 接待 ￥5,250～
- 飲み放題 ￥6,000～



昼 ￥3,150円～  
ソバ御膳の他、法事・慶事のご利用ります。  
引出物。送迎など手配もOK。何なり相談下さい。



夜 ￥5,250円～  
接待・宴会、お食事会など、大善自慢の海老真丈や心を込めてなした料理。季節のメニューをご堪能下さい。



冬・新潟 食の陣  
二月十四日(金)、二月十五日(土)  
午後6時30分開演(7時より芸妓の舞とお酌)  
料金 15,000円(税・サ・席料・飲物込み)

古町芸妓の華やかな舞や唄を楽しみながら、旬の素材を活かした料理と蔵元の銘酒をご堪能ください



法事 ￥5,250～  
引出物の手配は無料です。(おこわ・お菓子・折箱など)



慶事  
記念日・七五三・還暦・古希など、さまざまなお祝い事で御利用ください。

引出物の手配無料(赤飯・お菓子など) 貸出無料(ちゃんちゃんこ・帽子・座布団)



割烹 **大善**



新潟市の割烹料理店、「大善」。日本海の恵み、新潟の大地の味。寄り添って、飲み慣れて…。落ち着いた雰囲気個室で新潟を映。海鮮郷土料理と地酒を個室の隅あるお部屋にてご堪能下さい。

- メニュー
- [トップページ](#)
- [お品書き](#)
- [婚礼](#)
- [クーポン](#)
- [館内案内](#)
- [アクセス/お問合わせ](#)

アットメール2人らしい手作り婚はいかかですか？

心に残る結婚式を当店で…。専属提携店「アットメール」が無料でプランニング＆アロマ！1日1組限定です。

新郎・新婦のご希望通りの最高の結に致します。何でもご相談くださいませ。



中央区の割烹 大善での料亭割烹「アットメール」  
古町芸妓を呼べる 数少ない会場！

老舗割烹ならではの心と技が光るお食事の笑顔あふれる一日

伝統の技がちりばめられた和善  
上質な食材を使った繊細な味わいを堪能

純和風の大広間に赤じゅうたん、椅子テーブル席をセレクトした和洋折衷な雰囲気、四季折々の姿を見せる室内庭園がお出迎えいたします

柳都新潟古町芸妓さんによる お祝いの唄や踊りをみなさまに楽しんでいただける会場として、大変みなさまにお喜びいただいております。



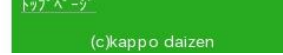
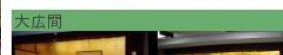
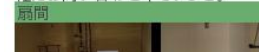
割烹 **大善**



新潟市の割烹料理店、「大善」。日本海の恵み、新潟の大地の味。寄り添って、飲み慣れて…。落ち着いた雰囲気個室で新潟を満喫。海鮮郷土料理と地酒を個室の隅あるお部屋にてご堪能下さい。

- メニュー
- [トップページ](#)
- [お品書き](#)
- [婚礼](#)
- [クーポン](#)
- [館内案内](#)
- [アクセス/お問合わせ](#)

ご希望のお部屋がございましたら、お気軽にお問い合わせ下さいませ。



▲戻る

- [トップページ](#)
- [お品書き](#)
- [婚礼](#)
- [クーポン](#)
- [館内案内](#)
- [アクセス/お問合わせ](#)
- [トップページ](#)

(c)kappo daizen

## 【お食事メニュー（昼）ページを表示】

## 【お食事メニュー（夜）ページを表示】

## 【宴会・法事ページを表示】

トップページ お食事メニュー（昼） お食事メニュー（夜） 宴会・法事 店舗紹介・アクセス

当店を食料を中心に、心のこもったおもてなし。富岡製氷場近くの実味しい惣菜。麗葉は北海道産は枝加納、長野深岡山麓栃木日光の石臼挽きそば粉を使い山芋をつなぎとし、のど越しのよい麗葉に仕上がっています。うどんは上州産小麦粉と上州富岡産天然絹100%、シルクタンパク液を入れ、ここできれい食べられない「つるつる」でコシのある名物「麗うどん」。天ぷらとの相性抜群で、ぜひ両方とも食べていただきたい味です。

お食事メニュー（昼）

ランチメニューはご予約を承っております。価格は税抜きです。ご了承ください。

**カツ定食**  
お取り、揚げ物、焼き物、小鉢、漬物の物、ご飯、うどん又は蕎麦、デザート、ご飯付

お食事メニュー（夜）

麗葉を食料を中心に、心のこもったおもてなし。富岡製氷場近くの実味しい惣菜。麗葉は北海道産は枝加納、長野深岡山麓栃木日光の石臼挽きそば粉を使い山芋をつなぎとし、のど越しのよい麗葉に仕上がっています。うどんは上州産小麦粉と上州富岡産天然絹100%、シルクタンパク液を入れ、ここできれい食べられない「つるつる」でコシのある名物「麗うどん」。天ぷらとの相性抜群で、ぜひ両方とも食べていただきたい味です。

お食事メニュー（夜）

天ぷら焼きそばは、揚げたて季節野菜の天敵履きができます。

お食事メニュー（夜）

天ぷら焼きそばは、揚げたて季節野菜の天敵履きができます。

お食事メニュー（夜）

天ぷら焼きそばは、揚げたて季節野菜の天敵履きができます。

トップページ お食事メニュー（昼） お食事メニュー（夜） 宴会・法事 店舗紹介・アクセス

当店を食料を中心に、心のこもったおもてなし。富岡製氷場近くの実味しい惣菜。麗葉は北海道産は枝加納、長野深岡山麓栃木日光の石臼挽きそば粉を使い山芋をつなぎとし、のど越しのよい麗葉に仕上がっています。うどんは上州産小麦粉と上州富岡産天然絹100%、シルクタンパク液を入れ、ここできれい食べられない「つるつる」でコシのある名物「麗うどん」。天ぷらとの相性抜群で、ぜひ両方とも食べていただきたい味です。

お食事メニュー（夜）

天ぷら焼きそばは、揚げたて季節野菜の天敵履きができます。

お食事メニュー（夜）

天ぷら焼きそばは、揚げたて季節野菜の天敵履きができます。

お食事メニュー（夜）

天ぷら焼きそばは、揚げたて季節野菜の天敵履きができます。

トップページ お食事メニュー（昼） お食事メニュー（夜） 宴会・法事 店舗紹介・アクセス

当店を食料を中心に、心のこもったおもてなし。富岡製氷場近くの実味しい惣菜。麗葉は北海道産は枝加納、長野深岡山麓栃木日光の石臼挽きそば粉を使い山芋をつなぎとし、のど越しのよい麗葉に仕上がっています。うどんは上州産小麦粉と上州富岡産天然絹100%、シルクタンパク液を入れ、ここできれい食べられない「つるつる」でコシのある名物「麗うどん」。天ぷらとの相性抜群で、ぜひ両方とも食べていただきたい味です。

宴会・法事

お食事メニュー（夜）

天ぷら焼きそばは、揚げたて季節野菜の天敵履きができます。

お食事メニュー（夜）

天ぷら焼きそばは、揚げたて季節野菜の天敵履きができます。

お食事メニュー（夜）

天ぷら焼きそばは、揚げたて季節野菜の天敵履きができます。

## 【お食事メニュー（昼）ページを表示】

## 【お食事メニュー（夜）ページを表示】

## 【宴会・法事ページを表示】

ページを選択

地元食材を中心に、心のこもったおもてなし。期間限定の美味しい焼鳥。創業は北海道は網走内・長野県山形県新井町の石臼挽きそば粉を使い分けて山で作り出し、のど親しいよ！創業は仕上がり。うなぎは上座の季節と上座限定のうなぎ。シメタンの卵を入れ、でか煮べられ「つるつる」コシのある焼鳥「鶏うどん」。天ぷらとの相性抜群で、ぜひ味わっていただきたい焼鳥です。

お食事メニュー（昼）

**ランチ**

※ランチメニューはご予約を承っておりません。価格抜きです。ご了承ください。

たちばな定食 1,280円

お送り・揚げ物・焼き物・小鉢・香の物・ご飯・うどんは蕎麦・デザート・珈琲付

かき揚げとろろと石臼挽蕎麦 930円

かき揚げ・とろろ・小鉢・香の物・石臼挽蕎麦・ご飯

カツ煮定食 980円

カツ煮・小鉢・香の物・うどんまたは蕎麦・ご飯付

レキチカツ

このサイトを友達に教える

QRコード

ページを選択

地元食材を中心に、心のこもったおもてなし。期間限定の美味しい焼鳥。創業は北海道は網走内・長野県山形県新井町の石臼挽きそば粉を使い分けて山で作り出し、のど親しいよ！創業は仕上がり。うなぎは上座の季節と上座限定のうなぎ。シメタンの卵を入れ、でか煮べられ「つるつる」コシのある焼鳥「鶏うどん」。天ぷらとの相性抜群で、ぜひ味わっていただきたい焼鳥です。

お食事メニュー（夜）

**石臼挽き蕎麦**

※価格は税別になっております。

たちばな源氏庵の蕎麦は北海道は網走内・長野県山形県日光の石臼挽きそば粉を使い分け山手をつなぎとしのどよい蕎麦に仕上がっています。

天ざるそば（冷・温） 1,380円

石臼挽き蕎麦・揚げたて季節野菜の天麩羅がっきます。

新蕎麦 浅間山館（酒造1号）※揚げたて旬菜と石臼挽き蕎麦の人気です。価格は税抜きです。

石臼挽きそば（冷）	650円
小天ぷらそば（温）	980円
鴨汁そば（冷）	1,380円
野菜天付そば（冷）	1,380円
天おろしそば（冷）	1,280円
とろろそば（冷）	850円
鴨南そば（温）	1,380円
ためきそば（温）	780円
山菜そば（温）	880円
かけそば（温）	680円

名物 鶏うどん

上州産小麦粉と上州富岡産天然100%のこでしらべられない鶏うどん。

1980年の開店以来、難き足し難き足しの秘伝のタレとふくら皮までやわらかく蒸上げた麺との相性をお楽しみ下さい。

うなぎ・うなぎ・特上うなぎ・かば焼き定食・白焼き定食・焼鳥まじり5合・焼鳥まじり2合・半うなぎ

**酒の肴**

ページを選択

地元食材を中心に、心のこもったおもてなし。期間限定の美味しい焼鳥。創業は北海道は網走内・長野県山形県新井町の石臼挽きそば粉を使い分けて山で作り出し、のど親しいよ！創業は仕上がり。うなぎは上座の季節と上座限定のうなぎ。シメタンの卵を入れ、でか煮べられ「つるつる」コシのある焼鳥「鶏うどん」。天ぷらとの相性抜群で、ぜひ味わっていただきたい焼鳥です。

お食事メニュー（夜）

**石臼挽き蕎麦**

※価格は税別になっております。

たちばな源氏庵の蕎麦は北海道は網走内・長野県山形県日光の石臼挽きそば粉を使い分け山手をつなぎとしのどよい蕎麦に仕上がっています。

天ざるうどん（冷） 1,380円

鴨汁うどん（冷） 1,380円

冷まゆうどん（冷） 700円

冷したぬきうどん（冷） 780円

野菜天ざるうどん（冷） 1,380円

揚げもちうどん（冷） 880円

とろろうどん（温） 850円

天ぷらうどん（温） 1,380円

小天ぷらうどん（温） 980円

田舎味噌うどん（温） 980円

辛味味噌うどん（温） 880円

天ちらしうどん（温） 1,280円

まゆうどん（温） 700円

野菜天うどん（温） 1,380円

おやすみ

たちばな源氏庵のうなぎは、三河は一色町産を使用しております。

ページを選択

地元食材を中心に、心のこもったおもてなし。期間限定の美味しい焼鳥。創業は北海道は網走内・長野県山形県新井町の石臼挽きそば粉を使い分けて山で作り出し、のど親しいよ！創業は仕上がり。うなぎは上座の季節と上座限定のうなぎ。シメタンの卵を入れ、でか煮べられ「つるつる」コシのある焼鳥「鶏うどん」。天ぷらとの相性抜群で、ぜひ味わっていただきたい焼鳥です。

お食事メニュー（夜）

**石臼挽き蕎麦**

※価格は税別になっております。

たちばな源氏庵の蕎麦は北海道は網走内・長野県山形県日光の石臼挽きそば粉を使い分け山手をつなぎとしのどよい蕎麦に仕上がっています。

天おろしまゆうどん 1,344円

海老天婦羅と大根おろしが大鉢に盛られた得意の冷たい鶏うどんです。

※まゆうどんは茹で上がりに多少のお時間がかかります。価格は税抜きです。

天ざるうどん（冷）	1,380円
鴨汁うどん（冷）	1,380円
冷まゆうどん（冷）	700円
冷したぬきうどん（冷）	780円
野菜天ざるうどん（冷）	1,380円
揚げもちうどん（冷）	880円
とろろうどん（温）	850円
天ぷらうどん（温）	1,380円
小天ぷらうどん（温）	980円
田舎味噌うどん（温）	980円
辛味味噌うどん（温）	880円
天ちらしうどん（温）	1,280円
まゆうどん（温）	700円
野菜天うどん（温）	1,380円

おやすみ

たちばな源氏庵のうなぎは、三河は一色町産を使用しております。

ページを選択

地元食材を中心に、心のこもったおもてなし。期間限定の美味しい焼鳥。創業は北海道は網走内・長野県山形県新井町の石臼挽きそば粉を使い分けて山で作り出し、のど親しいよ！創業は仕上がり。うなぎは上座の季節と上座限定のうなぎ。シメタンの卵を入れ、でか煮べられ「つるつる」コシのある焼鳥「鶏うどん」。天ぷらとの相性抜群で、ぜひ味わっていただきたい焼鳥です。

宴会・法事

■店舗名 土屋製麺（有）

■店舗紹介文 シルクの力でおいしく健康つるつるすべそで美しく高岡シルク種まきゆ美人

■所在地 富岡シルク種まき美人は商標登録です 群馬県富岡市富岡158

■営業時間 8:00~17:00

■定休日 毎週水曜日・日曜日

■TEL 0274-62-0498

■予算 富岡シルクうどん 500円

■決済方法 トク不可

◆席びに集う奔きの宴

たちばな源氏庵ではご宴会のご予約を承っております。

◆百合 5,500円

◆牡丹 4,500円

◆桜 3,500円

各プランは税抜き価格です。

《メニュー例》

先付・前菜・お送り・煮物・蒸物・焼物・揚物・餅類、御飯・蕎麦、デザート

※写真はイメージです。

※小さなお子さまの特別メニューを御用意致します。

※各種取り置き承ります。

※マイクロボスの送迎あります。

※ご予約、人数に応じて、お料理の調整を致します。お気軽にご相談下さい。

※季節によって献立内容が異なる場合がございます。

店舗情報

たちばな源氏庵

◆住所 〒970-3338 群馬県富岡市下黒岩595

◆TEL 0274-63-3338

◆営業時間 11:00~15:00 17:00~21:30

◆定休日 火曜日

ギャラリー

ページを選択

地元食材を中心に、心のこもったおもてなし。期間限定の美味しい焼鳥。創業は北海道は網走内・長野県山形県新井町の石臼挽きそば粉を使い分けて山で作り出し、のど親しいよ！創業は仕上がり。うなぎは上座の季節と上座限定のうなぎ。シメタンの卵を入れ、でか煮べられ「つるつる」コシのある焼鳥「鶏うどん」。天ぷらとの相性抜群で、ぜひ味わっていただきたい焼鳥です。

◆速く人を想ふ・癒しみの席

たちばな源氏庵では法事のご予約を承っております。故人の在りし日を偲ぶ、静かで厳粛な中に礼を尽くしたおもてなし。

プラン

◆百合 5,500円

◆牡丹 4,500円

◆桜 3,500円

各プランは税抜き価格です。

《メニュー例》

先付・前菜・お送り・煮物・蒸物・焼物・揚物、餅類、御飯、蕎麦、デザート

※写真はイメージです。

※小さなお子さまの特別メニューを御用意致します。

※各種取り置き承ります。

※マイクロボスの送迎あります。

※ご予約、人数に応じて、お料理の調整を致します。お気軽にご相談下さい。

※季節によって献立内容が異なる場合がございます。

店舗情報

たちばな源氏庵

◆住所 〒970-3338 群馬県富岡市下黒岩595

◆TEL 0274-63-3338

◆営業時間 11:00~15:00 17:00~21:30

◆定休日 火曜日

ギャラリー

【お食事メニュー（昼）ページを表示】

【お食事メニュー（夜）ページを表示】

【宴会・法事ページを表示】

たちはな源氏庵

地元食材を中心に、心のごもったおもてなし 富岡製糸場近くの美味しい種類 蕎麦は北海道は幌加内・長野 間山麓栃木日光の石臼挽きそば 使い分け山芋をつなぎとし、のしのよい蕎麦に仕上がっている。どんは上州産小麦粉と上州富岡製糸場 100%。シルクタンパク質を豊富に含み、ここでしか食べられない「つる」でコシのある名物「蕎麦」。天ぷらとの相性抜群で、両方とも食べていただきたい。

**930円**

かき揚げ・とろろ・小鉢・香の物・石臼挽き蕎麦・ご飯付

かき揚げとろろ小鉢香の物うどんまたは蕎麦・ご飯付

かき揚げとろろと石臼挽き蕎麦

お造り・揚げ物・焼き物・小鉢・香の物・ご飯・うどん又は蕎麦・デザート・珈琲付

焼き魚・小鉢・香の物・うどん又は蕎麦・ご飯付

かき揚げとろろと石臼挽き蕎麦

たちはな源氏庵

地元食材を中心に、心のごもったおもてなし 富岡製糸場近くの美味しい種類 蕎麦は北海道は幌加内・長野 間山麓栃木日光の石臼挽きそば 使い分け山芋をつなぎとし、のしのよい蕎麦に仕上がっている。どんは上州産小麦粉と上州富岡製糸場 100%。シルクタンパク質を豊富に含み、ここでしか食べられない「つる」でコシのある名物「蕎麦」。天ぷらとの相性抜群で、両方とも食べていただきたい。

**650円**

石臼挽きそば（冷）

980円

小つぶらそば（温）

980円

鴨汁そば（冷）

1,380円

野菜天付そば（冷）

1,380円

天おろしそば（冷）

1,280円

とろろそば（冷）

850円

鴨南そば（温）

1,380円

たぬきそば（温）

780円

山菜そば（温）

880円

かけそば（温）

680円

**名物 蕎うどん**

上州産小麦粉と上州富岡産天然100%のここでしか食べられない蕎うどん。

天ざるそば（冷・温）

**1,380円**

石臼挽き蕎麦・揚げた季節野菜の天羅がっきます。

新蕎麦 浅間山麓 信濃1号

たちはな源氏庵

地元食材を中心に、心のごもったおもてなし 富岡製糸場近くの美味しい種類 蕎麦は北海道は幌加内・長野 間山麓栃木日光の石臼挽きそば 使い分け山芋をつなぎとし、のしのよい蕎麦に仕上がっている。どんは上州産小麦粉と上州富岡製糸場 100%。シルクタンパク質を豊富に含み、ここでしか食べられない「つる」でコシのある名物「蕎麦」。天ぷらとの相性抜群で、両方とも食べていただきたい。

**メニュー**

トップページ

お食事メニュー（昼）

お食事メニュー（夜）

宴会・法事

店舗紹介・アクセス

※価格は税別になっております。

**石臼挽き蕎麦**

たちはな源氏庵の蕎麦は北海道は幌加内・長野浅間山麓 栃木日光の石臼挽きそば粉を使い分け山芋をつなぎとしのど越しのよい蕎麦に仕上がっています。

**店舗紹介文**

シルク力でおいしく健康つるつるすべすべそして美しく富岡の蕎麦は美人

富岡の蕎麦は美人は商標登録です

**所在地**

群馬県 富岡市富岡158

**営業時間**

8:00～17:00

**定休日**

毎週木曜日・日曜日

**TEL**

0274-62-0498

**予算**

富岡の蕎麦うどん 500円

**決済方法**

カード不可

**名物 蕎うどん**

上州産小麦粉と上州富岡産天然100%のここでしか食べられない蕎うどん。

天おろし蕎うどん

1,344円

◆廣びに集う 寿ぎの宴

たちはな源氏庵ではご宴会のご予約を承っております。

プラン

◇芙蓉 5,500円

◇橋 4,500円

◇椿 3,500円

各プランは税抜き価格です。

《メニュー(例)》

先付、前菜、お造り、煮物、蒸物、焼物、揚物、酢物、御飯、香物、麺類、デザート

※写真はイメージです。

◆近く人を偲ぶ 慈しみの席

たちはな源氏庵ではご宴会のご予約を承っております。



【トップページを表示】

【メニューページを表示】

【お店情報ページを表示】

## STORY'S BAKERY RESTAURANT

ページを選択



人気No.1 100%ビーフハンバーグや、茹であげ麺の本格パ  
列にの他にも、ストーリーズの味と素材と手間にこだわった  
メニューが満載!お食事メニューには人気の自家製焼き立てパ  
とサラダバーに、ドリンクがセット...

すべて表示

トップページ

---

最新のお知らせ

2013年12月1日: ウィンターフェア 12月6日より



2013年10月23日: Cheese & Salmon Fair  
**Cheese & Salmon Fair**

秋の夜長は、チーズとワインでラグジュアリーなひとときを!  
フェアメニューは全品グラスワイン付き(赤/白/グレープジュ  
ス)です。

フェアでは例えばこんなメニューが♪





焼きカンパニールのフォンデュ風

1,000円

とろとろのカンパニールをこんがり焼けたフランスパンと野菜  
にたっぷりつけてお召し上がりください♪

すべて表示

皆様のご来店 お待ちしております!

2013年10月23日: Webサイト開設のお知らせ!  
平素より格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。  
この度、Webサイトを開設いたしました。  
より一層の内容充実にも努めますので、今後ともど  
ぞよろしくお願い申し上げます。



お問い合わせ

ご予約・お問い合わせ tel:055-987-2777

営業時間: 8:00~23:00  
予約受付: 11:00~14:30

Search ...

最近の投稿

ウィンターフェア 12月6日より  
Cheese & Salmon Fair  
Webサイト開設のお知らせ!

バックナンバー

2013年12月(1)  
2013年10月(2)

## STORY'S BAKERY RESTAURANT

ページを選択



人気No.1 100%ビーフハンバーグや、茹であげ麺の本格パ  
列にの他にも、ストーリーズの味と素材と手間にこだわった  
メニューが満載!お食事メニューには人気の自家製焼き立てパ  
とサラダバーに、ドリンクがセット...

すべて表示

DINNER



焼き立てパン 50円~

自家製焼き立てパン、レストランならではのこだわりの調理  
、スイーツと言っても過言ではない菓子パン類、食パン、フ  
ランスパンなどお食事用パンも各種取り揃えてお待ちしております



人気No.1のメニュー ハンバーグセット、  
1,300円~

サイズはM・Lの2種類、ソース3種類からお好みで選べます  
100%ビーフでカロリーも通常より20%控え目!からだに使  
いハンバーグです。





ピザ

900円~

もちりとしたピザ生地に、お好みの具をトッピングしてた  
ぷりとチーズをかけ、こんがり焼きました。サイズは、  
レギュラー20cm、ビッグ30cmと2種類ございます。



ハーブグリルチキンセット  
1,500円



シーフードクリームパスタセット  
1,550円



ハンバーグ 和風ソースセット  
1,300円



ハンバーグ トマトガーリックソースセット  
1,300円

## STORY'S BAKERY RESTAURANT

ページを選択



人気No.1 100%ビーフハンバーグや、茹であげ麺の本格パ  
列にの他にも、ストーリーズの味と素材と手間にこだわった  
メニューが満載!お食事メニューには人気の自家製焼き立てパ  
とサラダバーに、ドリンクがセット...

すべて表示

お店情報



- 店舗名 ベーカリーレストラン ストーリーズ
- 店舗紹介文 人気No.1の100%ビーフハンバーグ、茹で  
あげ麺の本格バスタの他、味と素材と手間にこ  
だわったメニューが満載!お食事メニューには  
、自家製焼き立てパンとサラダバー、ドリンク  
がセットになってお得!もちろん、パンのおか  
りOKです。  
まもなく、開業25年を迎える、地元で愛され  
レストランです。もちろん、簡談・おしゃべりタ  
ム・リラックスタイムのための喫茶(ドリンク・  
スイーツ)メニューも豊富、ゆったりとした広い  
空間で、良い時間をお過ごしください。
- 所在地 静岡県駿東郡長泉町下土狩384-3
- 営業時間 8:00~23:00  
ランチタイム:11:00~14:30
- 定休日 無休  
※元旦のみ定休
- TEL 055-987-2777
- 予算 900円~2,500円  
(モーニング:500円~)
- 決済方法 JCB,MASTER,VISA,現金

STORY'Sの様子

一度見たら忘れられない、印象的な外観。その通りから注が  
れる暖かな日差しを浴びながらとる食事は格別です。25年間愛  
されるSTORY'Sのバンコナー。  
スタンダードなパンから菓子パンなど、レストランならではの自  
家製焼き立てパンが豊富に揃っています。



一度見たら忘れられない、印象的な外観。その通りから注が  
れる暖かな日差しを浴びながらとる食事は格別です。25年間愛  
されるSTORY'Sのバンコナー。  
スタンダードなパンから菓子パンなど、レストランならではの自  
家製焼き立てパンが豊富に揃っています。




貸し切りパーティも承ります。(最大100名まで)  
ご予約に応じてプランは決められますので、お気軽にお問い合わせ  
下さい。

只今、忘新年会 ご予約承り中!お気軽にご相談ください。  
ママ友おすませの基間のパーティプランもご用意しています。




Search ...

最近の投稿

ウィンターフェア 12月6日より  
Cheese & Salmon Fair  
Webサイト開設のお知らせ!

バックナンバー

2013年12月(1)  
2013年10月(2)

【メニューページ②を表示】

【メニューページ①を表示】

【お店情報ページを表示】

**STORY'S BAKERY RESTAURANT**

人気No.1!100%ピーフ茹であげ麺の本格パスタ。トリーズの味と素材と手たメニューが満載!お食事人気の自家製焼き立てパンに、ドリンクがセットにな得!もちろん、パンのおまもなく開業25年を迎えるストランストーリーは、続けるレストランです。もお友達のおしゃべりタイムのための喫茶(ドリンクメニューも豊富です。ゆっ空間で、ステキな良い時

メニュー  
トップページ  
DINNER  
LUNCH  
クーポン  
お店情報  
アクセス/お問合せ

**LUNCH MENU**

LUNCH TIME:11:00~

STORY'Sのランチは、自家製り自由!人気のハンバーグやメニュー一杯!パンやドリンクが人気です。

日替わりランチ(パン、スープ) 1,000円  
日替わりパスタ(パン、サラダ) 1,000円



デザート各種 680円~  
定番がフェ、ケーキ他にも季節のデザートも各種取り揃えています。ケーキも10種類と豊富!ケーキセットに、さらにお

**STORY'S BAKERY RESTAURANT**

人気No.1!100%ピーフ茹であげ麺の本格パスタ。トリーズの味と素材と手たメニューが満載!お食事人気の自家製焼き立てパンに、ドリンクがセットにな得!もちろん、パンのおまもなく開業25年を迎えるストランストーリーは、続けるレストランです。もお友達のおしゃべりタイムのための喫茶(ドリンクメニューも豊富です。ゆっ空間で、ステキな良い時

メニュー  
トップページ  
DINNER  
LUNCH  
クーポン  
お店情報  
アクセス/お問合せ

人気No.1のメニュー パンがセット。  
1,300円~  
サイズはM・Lの2種類、ソース3種類からお好みで選べます。  
100%ピーフで加肉も通常より20%控え目!からだに優しいハンバーグです。

**本格ハンバーグセット**  
1,200円~  
注文を受けてから茹であげるスタイルの本格ハンバーグ。ある電でに仕上がった、コシの強い麺の食感と、当店オリジナルソースのおまろレシオンを味わってください。

自家製焼き立てパン、レストランだわりの調理パン、スイーツではない菓子パン類、食パンお食事用パンも各種取り揃えています。

焼き立てパン 50

自家製焼ききたてパン、レストランだわりの調理パン、スイーツではない菓子パン類、食パンお食事用パンも各種取り揃えています。



人気No.1のメニュー パンがセット。  
1,300円~  
サイズはM・Lの2種類、ソース3種類からお好みで選べます。  
100%ピーフで加肉も通常より20%控え目!からだに優しいハンバーグです。



**本格ハンバーグセット**  
1,200円~  
注文を受けてから茹であげるスタイルの本格ハンバーグ。ある電でに仕上がった、コシの強い麺の食感と、当店オリジナルソースのおまろレシオンを味わってください。



**サラダスパゲティセット**  
1,500円  
当店自慢の冷製ハンバーグ。たっぷりの野菜とシュード、ピザカとトマト、オリーブのオイルハンバーグです。



**ピザ**  
900円~  
もちりとしたピザ生地、お好みの具をトッピング!アランチオをかけた、アム

**STORY'S BAKERY RESTAURANT**

STORY'Sの様子

一度見たら忘れられない、印象的な外観。その造りから注がれる暖かな日差しを浴びながらとる食事は格別です。25年間愛されるSTORY'Sのパンコーナー。スタックドなパンから菓子パンなど、レストランならではの自家製焼き立てパンが豊富に揃っています。

人気No.1!100%ピーフ茹であげ麺の本格パスタ。トリーズの味と素材と手たメニューが満載!お食事人気の自家製焼き立てパンに、ドリンクがセットにな得!もちろん、パンのおまもなく開業25年を迎えるストランストーリーは、続けるレストランです。もお友達のおしゃべりタイムのための喫茶(ドリンクメニューも豊富です。ゆっ空間で、ステキな良い時

メニュー  
トップページ  
DINNER  
LUNCH  
クーポン  
お店情報  
アクセス/お問合せ

貸し切りパーティも承ります。(最大100名まで)  
ご予算に応じてプランは決められますので、お気軽にお問合せ下さい。  
只今、忘新年会 ご予約承り中!お気軽にご相談ください。  
ママ友おすすめの屋間のパーティプランもご用意しています。

■店舗紹介文  
人気No.1の100%ピーフ茹であげ麺の本格ハンバーグの他、味こだわったメニューが満載!お食事人気の自家製焼き立てパンとサラダセットになってお得!もちろんOKです。  
まもなく、開業25年を迎えるレストランです。もちろん、リタイム・リフレッシュのためのメニューも豊富。ゆっ空間で、良い時間を過ごして

■所在地  
静岡県静岡市駿河区



一度見たら忘れられない、印象的な外観。その造りから注がれる暖かな日差しを浴びながらとる食事は格別です。25年間愛されるSTORY'Sのパンコーナー。スタックドなパンから菓子パンなど、レストランならではの自家製焼き立てパンが豊富に揃っています。

人気No.1!100%ピーフ茹であげ麺の本格パスタ。トリーズの味と素材と手たメニューが満載!お食事人気の自家製焼き立てパンに、ドリンクがセットにな得!もちろん、パンのおまもなく開業25年を迎えるストランストーリーは、続けるレストランです。もお友達のおしゃべりタイムのための喫茶(ドリンクメニューも豊富です。ゆっ空間で、ステキな良い時

メニュー  
トップページ  
DINNER  
LUNCH  
クーポン  
お店情報  
アクセス/お問合せ



貸し切りパーティも承ります。(最大100名まで)  
ご予算に応じてプランは決められますので、お気軽にお問合せ下さい。  
只今、忘新年会 ご予約承り中!お気軽にご相談ください。  
ママ友おすすめの屋間のパーティプランもご用意しています。

■店舗紹介文  
人気No.1の100%ピーフ茹であげ麺の本格ハンバーグの他、味こだわったメニューが満載!お食事人気の自家製焼き立てパンとサラダセットになってお得!もちろんOKです。  
まもなく、開業25年を迎えるレストランです。もちろん、リタイム・リフレッシュのためのメニューも豊富。ゆっ空間で、良い時間を過ごして

■所在地  
静岡県静岡市駿河区

STORY'Sの様子

一度見たら忘れられない、印象的な外観。その造りから注がれる暖かな日差しを浴びながらとる食事は格別です。25年間愛されるSTORY'Sのパンコーナー。スタックドなパンから菓子パンなど、レストランならではの自家製焼き立てパンが豊富に揃っています。

人気No.1!100%ピーフ茹であげ麺の本格パスタ。トリーズの味と素材と手たメニューが満載!お食事人気の自家製焼き立てパンに、ドリンクがセットにな得!もちろん、パンのおまもなく開業25年を迎えるストランストーリーは、続けるレストランです。もお友達のおしゃべりタイムのための喫茶(ドリンクメニューも豊富です。ゆっ空間で、ステキな良い時

メニュー  
トップページ  
DINNER  
LUNCH  
クーポン  
お店情報  
アクセス/お問合せ



貸し切りパーティも承ります。(最大100名まで)  
ご予算に応じてプランは決められますので、お気軽にお問合せ下さい。  
只今、忘新年会 ご予約承り中!お気軽にご相談ください。  
ママ友おすすめの屋間のパーティプランもご用意しています。

■店舗紹介文  
人気No.1の100%ピーフ茹であげ麺の本格ハンバーグの他、味こだわったメニューが満載!お食事人気の自家製焼き立てパンとサラダセットになってお得!もちろんOKです。  
まもなく、開業25年を迎えるレストランです。もちろん、リタイム・リフレッシュのためのメニューも豊富。ゆっ空間で、良い時間を過ごして

■所在地  
静岡県静岡市駿河区

## 【ファインベーカリージャパンページを表示】

## 【おいしい惣菜パンページを表示】

## 【新商品&おすすめパンページを表示】

ファインベーカリージャパンは、「良いもの」にこだわって作ったパンを移動販売でお届けしています。素材は季節に応じてその時の一番良いもの、産地が高くて美味しいものも、使っております。人気の「食パン」や「ミルクフランス」に「チョコマフィン」は一度食べたら欲みつきになること間違いなし！「季節の人気をお見せします。」

平日のみの営業。  
悪い季節ですので、黄色い車のみをみつけたくらすぐにお越し下さいね！

検索

**ギャラリー**

**パンの移動販売**

ファインベーカリージャパンは、美味しい惣菜パンを移動販売でお届けしています！  
目印は黄色い車。  
見かけたらぜひ立ち寄りください！

こだわり その1  
無添加です。

こだわりのパン生地は、  
保存料や合成着色料など食品添加物は、  
一切使用しておりません。

こだわり その2  
手作りです。

季節ごとに一番いいものを選び、  
自然の素材・国産の材料を中心に厳選し、  
最高のパン生地とともにお召し上がりいただけます。

こだわり その3  
無添加です。

こだわりにこだわって作った自産パンは、  
もちろん衛生面にも厳格な対応をしております。  
もちろん、ふっふっふに膨ら上がったパンを、  
一つ一つ丁寧に包装しています。

そして、ご自宅・ご勤務先へお届け販売いたします。

**Access & Contact us**

店舗名 株式会社 ファインベーカリージャパン  
業種 パン製造・移動販売  
〒421-0114 静岡県静岡市駿河区精道町21-1  
営業時間 平日9:00~18:00(移動販売)  
販売エリア 浜区/駿河区/清水区/焼津市/藤枝市/島田市  
定休日 土日・祝日

営業時間  
平日9:00 - 18:00

メールでのお問合せはこちら

ファインベーカリージャパンは、「良いもの」にこだわって作ったパンを移動販売でお届けしています。素材は季節に応じてその時の一番良いもの、産地が高くて美味しいものも、使っております。人気の「食パン」や「ミルクフランス」に「チョコマフィン」は一度食べたら欲みつきになること間違いなし！「季節の人気をお見せします。」

平日のみの営業。  
悪い季節ですので、黄色い車のみをみつけたくらすぐにお越し下さいね！

検索

**ギャラリー**

**パンの移動販売**

ファインベーカリージャパンは、美味しい惣菜パンを移動販売でお届けしています！  
目印は黄色い車。  
見かけたらぜひ立ち寄りください！

パン屋さんの  
賢者「チーズバーガー」

てりやき  
チキンバーガー

タルタル  
フィッシュバーガー

ファインベーカリー自産パン  
種類豊富な「惣菜パン」

**SNS**

**リンクメニュー**

ファインベーカリージャパン  
新商品 & おすすめパン  
おいしい惣菜パン  
みんな大好き菓子パン  
クーロン&クワコミ  
スタッフ紹介  
食と素材・食料のコラム  
ファインベーカリーのメール  
会員登録

ファインベーカリージャパンは、「良いもの」にこだわって作ったパンを移動販売でお届けしています。素材は季節に応じてその時の一番良いもの、産地が高くて美味しいものも、使っております。人気の「食パン」や「ミルクフランス」に「チョコマフィン」は一度食べたら欲みつきになること間違いなし！「季節の人気をお見せします。」

平日のみの営業。  
悪い季節ですので、黄色い車のみをみつけたくらすぐにお越し下さいね！

検索

**ギャラリー**

**パンの移動販売**

ファインベーカリージャパンは、美味しい惣菜パンを移動販売でお届けしています！  
目印は黄色い車。  
見かけたらぜひ立ち寄りください！

いちごホイップ

濃厚かつ大層なホイップと、シリアルないちごのデューエット

ホイップデニッシュ

濃厚かつ大層なホイップを、バターとのりとともに味わえる

糖漬梅干しチーズパン

しっとりとした食感で、口中に青のチーズと梅干をお楽しみください。

**新商品**

〜何もうかない、何も足りない〜  
素材と職人の愛が作りだした美観。絶品の味。『食パン』

食パン  
(4・5・6・8枚切り)

山型食パン  
(4・5・6・8枚切り)

サンドイッチ  
ミックスサンド

**リンクメニュー**

ファインベーカリージャパン  
新商品 & おすすめパン  
おいしい惣菜パン  
みんな大好き菓子パン  
クーロン&クワコミ  
スタッフ紹介  
食と素材・食料のコラム  
ファインベーカリーのメール  
会員登録

## 【ファインベーカリージャパンページを表示】

Fine-Bakery

ファインベーカリージャパンは、『良いもの』にこだわって作ったパンを移動販売でお届けしています。  
 素材は季節に応じてその時の一番良いもの、原価が高くて良いものも、選っております。  
 人気の『食パン』や『ミルクフランス』に『チョコマフィン』は一度食べたらあつきになること間違いなし！不動の人気を誇っています。  
 平日のみ営業。  
 早い季節からですので、黄色い車をおつけたりすべくお話し下さいね！

ページを選択

ファインベーカリージャパン  
**Fine Bakeryのこだわり**

ファインベーカリージャパンは素材・手作りにこだわったき上げたパンを、移動販売でお届けしています！  
 自印は黄色い車。  
 見かけたらぜひお立ち寄りくださいね！

こだわり その1  
無添加です。

こだわりのパン生地は、保存料や合成着色料など食品添加物は、一切使用しておりません。

こだわり その2  
手作りです。

季節ごとに一番いいものを選び、自然の素材・国産の材料を中心に厳選し、最高のパン生地とお召し上がりいただけます。

季節ごとに一番いいものを選び、自然の素材・国産の材料を中心に厳選し、最高のパン生地とお召し上がりいただけます。

季節ごとにご自宅へお届け販売いたします。

**Access & Contact us**

店舗名  
株式会社 ファインベーカリージャパン

業種  
パン製造 / 移動販売

店舗住所  
〒421-0114  
静岡県 静岡市駿河区桃園町 21-1

営業時間  
平日9:00~18:00 (移動販売)

販売エリア  
葵区 / 駿河区 / 清水区 / 焼津市 / 藤枝市 / 島田市

定休日  
土日・曜日

**Fine - Bakery**

メールでのお問合せはこちら 受付時間 平日9:00 - 18:00

\_\_\_\_\_

ギャラリー

## 【おいしい惣菜パンページを表示】

Fine-Bakery

ファインベーカリージャパンは、『良いもの』にこだわって作ったパンを移動販売でお届けしています。  
 素材は季節に応じてその時の一番良いもの、原価が高くて良いものも、選っております。  
 人気の『食パン』や『ミルクフランス』に『チョコマフィン』は一度食べたらあつきになること間違いなし！不動の人気を誇っています。  
 平日のみ営業。  
 早い季節からですので、黄色い車をおつけたりすべくお話し下さいね！

ページを選択

おいしい惣菜パン  
**豊富な惣菜パン**

ファインベーカリー自慢作！  
 種類豊富な『惣菜パン』

しめじとベーコンのピザ

ウィンナーロール (ケチャップ)

チーズフランク (串付)

ハン屋さんの 賞沢チーズバーガー

てりやき チキンバーガー

タルタル フィッシュバーガー

明太ロールパン

## 【新商品&おすすめパンページを表示】

Fine-Bakery

ファインベーカリージャパンは、『良いもの』にこだわって作ったパンを移動販売でお届けしています。  
 素材は季節に応じてその時の一番良いもの、原価が高くて良いものも、選っております。  
 人気の『食パン』や『ミルクフランス』に『チョコマフィン』は一度食べたらあつきになること間違いなし！不動の人気を誇っています。  
 平日のみ営業。  
 早い季節からですので、黄色い車をおつけたりすべくお話し下さいね！

ページを選択

ファインベーカリージャパン  
**Fine Bakeryのこだわり**

ファインベーカリージャパンは素材・手作りにこだわったき上げたパンを、移動販売でお届けしています！  
 自印は黄色い車。  
 見かけたらぜひお立ち寄りくださいね！

こだわり その2  
手作りです。

季節ごとに一番いいものを選び、自然の素材・国産の材料を中心に厳選し、最高のパン生地とお召し上がりいただけます。

こだわり その3  
無添加です。

こだわりにこだわって作った自信作のパンは、もちろん衛生面にも厳格な対応をしております。もちもち・ふわふわに焼き上がったパンを、一つ一つ丁寧に包装しています。

そして、ご自宅へお届け販売いたします。

こだわり その1  
無添加です。

こだわりのパン生地は、保存料や合成着色料など食品添加物は、一切使用しておりません。

こだわり その2  
手作りです。

季節ごとに一番いいものを選び、自然の素材・国産の材料を中心に厳選し、最高のパン生地とお召し上がりいただけます。

季節ごとにご自宅へお届け販売いたします。

**Access & Contact us**

店舗名  
株式会社 ファインベーカリージャパン

業種  
パン製造 / 移動販売

店舗住所  
〒421-0114  
静岡県 静岡市駿河区桃園町 21-1

営業時間  
平日9:00~18:00 (移動販売)

販売エリア  
葵区 / 駿河区 / 清水区 / 焼津市 / 藤枝市 / 島田市

定休日  
土日・曜日

**Fine - Bakery**

## 【ファインベーカリージャパンページを表示】

## 【おいしい惣菜パンページを表示】

## 【新商品 & おすすめパンページを表示】

ファインベーカリージャパンは『良いもの』にこだわって作ったパンを移動販売でお届けしています。使っている素材は季節に応じて時の一番良いものを使っています。原価が高くて良いものも！ やって作られた人気の『食パン』『ミルクフランス』に『チョコフィン』は一度食べたら病みつきなること間違いなし！ 不動の人気誇っています。平日のみの営業。早い者勝ちですので、黄色い車につけたらすぐにお越し下さい。

メニュー  
 ファインベーカリージャパン  
 新商品 & おすすめパン  
 おいしい惣菜パン  
 みんな大好き菓子パン  
 ケーボン&クッキー  
 スタッフ紹介  
 食と食材・食料のコラム  
 ファインベーカリーのメル会員登録

**Fine Bakeryのこだわり**  
 ファインベーカリージャパンは素材・手作りにこだわって焼き上げたパンを、移動販売でお届けしています。目印は黄色い車。見かけたらぜひお立ち寄りくださいね！

こだわり その1  
無添加です。

こだわり その2  
手作りです。

季節ごとに一番いいものを選び、自然の素材・国産の材料を中心に厳選し、最高のパン生地とともにお召し上がりいただけます。

こだわり その3  
個包装です。

こだわりにこだわって作った自信のパンは、もちろん衛生面にも厳格な対応をしております。もちもち・ふわふわに焼き上がったパンを、一つ一つ丁寧に包装しています。

そして、ご自宅・ご勤務先へお届け販売いたします。

**Access & Contact us**

こだわり その1  
無添加です。

ファインベーカリージャパンは『良いもの』にこだわって作ったパンを移動販売でお届けしています。使っている素材は季節に応じて時の一番良いものを使っています。原価が高くて良いものも！ やって作られた人気の『食パン』『ミルクフランス』に『チョコフィン』は一度食べたら病みつきなること間違いなし！ 不動の人気誇っています。平日のみの営業。早い者勝ちですので、黄色い車につけたらすぐにお越し下さい。

メニュー  
 ファインベーカリージャパン  
 新商品 & おすすめパン  
 おいしい惣菜パン  
 みんな大好き菓子パン  
 ケーボン&クッキー  
 スタッフ紹介  
 食と食材・食料のコラム  
 ファインベーカリーのメル会員登録

**Fine Bakeryのこだわり**  
 ファインベーカリージャパンは素材・手作りにこだわって焼き上げたパンを、移動販売でお届けしています。目印は黄色い車。見かけたらぜひお立ち寄りくださいね！

こだわりにこだわって作った自信のパンは、もちろん衛生面にも厳格な対応をしております。もちもち・ふわふわに焼き上がったパンを、一つ一つ丁寧に包装しています。

そして、ご自宅・ご勤務先へお届け販売いたします。

**Access & Contact us**

こだわりにこだわって作った自信のパンは、もちろん衛生面にも厳格な対応をしております。もちもち・ふわふわに焼き上がったパンを、一つ一つ丁寧に包装しています。

そして、ご自宅・ご勤務先へお届け販売いたします。

**Access & Contact us**

メニュー  
 ファインベーカリージャパン  
 新商品 & おすすめパン  
 おいしい惣菜パン  
 みんな大好き菓子パン  
 ケーボン&クッキー  
 スタッフ紹介  
 食と食材・食料のコラム  
 ファインベーカリーのメル会員登録

**Fine Bakeryのこだわり**  
 ファインベーカリージャパンは素材・手作りにこだわって焼き上げたパンを、移動販売でお届けしています。目印は黄色い車。見かけたらぜひお立ち寄りくださいね！

こだわりにこだわって作った自信のパンは、もちろん衛生面にも厳格な対応をしております。もちもち・ふわふわに焼き上がったパンを、一つ一つ丁寧に包装しています。

そして、ご自宅・ご勤務先へお届け販売いたします。

**Access & Contact us**

メニュー  
 ファインベーカリージャパン  
 新商品 & おすすめパン  
 おいしい惣菜パン  
 みんな大好き菓子パン  
 ケーボン&クッキー  
 スタッフ紹介  
 食と食材・食料のコラム  
 ファインベーカリーのメル会員登録

**Fine Bakeryのこだわり**  
 ファインベーカリージャパンは素材・手作りにこだわって焼き上げたパンを、移動販売でお届けしています。目印は黄色い車。見かけたらぜひお立ち寄りくださいね！

こだわりにこだわって作った自信のパンは、もちろん衛生面にも厳格な対応をしております。もちもち・ふわふわに焼き上がったパンを、一つ一つ丁寧に包装しています。

そして、ご自宅・ご勤務先へお届け販売いたします。

**Access & Contact us**

ファインベーカリージャパンは『良いもの』にこだわって作ったパンを移動販売でお届けしています。使っている素材は季節に応じて時の一番良いものを使っています。原価が高くて良いものも！ やって作られた人気の『食パン』『ミルクフランス』に『チョコフィン』は一度食べたら病みつきなること間違いなし！ 不動の人気誇っています。平日のみの営業。早い者勝ちですので、黄色い車につけたらすぐにお越し下さい。

メニュー  
 ファインベーカリージャパン  
 新商品 & おすすめパン  
 おいしい惣菜パン  
 みんな大好き菓子パン  
 ケーボン&クッキー  
 スタッフ紹介  
 食と食材・食料のコラム  
 ファインベーカリーのメル会員登録

**Fine Bakeryのこだわり**  
 ファインベーカリージャパンは素材・手作りにこだわって焼き上げたパンを、移動販売でお届けしています。目印は黄色い車。見かけたらぜひお立ち寄りくださいね！

こだわりにこだわって作った自信のパンは、もちろん衛生面にも厳格な対応をしております。もちもち・ふわふわに焼き上がったパンを、一つ一つ丁寧に包装しています。

そして、ご自宅・ご勤務先へお届け販売いたします。

**Access & Contact us**

メニュー  
 ファインベーカリージャパン  
 新商品 & おすすめパン  
 おいしい惣菜パン  
 みんな大好き菓子パン  
 ケーボン&クッキー  
 スタッフ紹介  
 食と食材・食料のコラム  
 ファインベーカリーのメル会員登録

**Fine Bakeryのこだわり**  
 ファインベーカリージャパンは素材・手作りにこだわって焼き上げたパンを、移動販売でお届けしています。目印は黄色い車。見かけたらぜひお立ち寄りくださいね！

こだわりにこだわって作った自信のパンは、もちろん衛生面にも厳格な対応をしております。もちもち・ふわふわに焼き上がったパンを、一つ一つ丁寧に包装しています。

そして、ご自宅・ご勤務先へお届け販売いたします。

**Access & Contact us**

メニュー  
 ファインベーカリージャパン  
 新商品 & おすすめパン  
 おいしい惣菜パン  
 みんな大好き菓子パン  
 ケーボン&クッキー  
 スタッフ紹介  
 食と食材・食料のコラム  
 ファインベーカリーのメル会員登録

**Fine Bakeryのこだわり**  
 ファインベーカリージャパンは素材・手作りにこだわって焼き上げたパンを、移動販売でお届けしています。目印は黄色い車。見かけたらぜひお立ち寄りくださいね！

こだわりにこだわって作った自信のパンは、もちろん衛生面にも厳格な対応をしております。もちもち・ふわふわに焼き上がったパンを、一つ一つ丁寧に包装しています。

そして、ご自宅・ご勤務先へお届け販売いたします。

**Access & Contact us**

【SOLIDORページを表示】

【スイーツページを表示】

【惣菜パンページを表示】

SOLIDOR  
惣菜パン  
菓子パン  
スイーツ  
最新情報  
アクセス・お問合せ

各種情報  
SOLIDOR

▼Open  
7:00~18:30  
▼定休日  
土曜日  
▼Tel  
072-807-5130  
▼Access  
大東市東大字西高2073  
駅前緑地から徒歩10分  
▼Mail  
bakery@info.solidor.jp

▼Concept  
20年製菓や子孫の美味しい菓  
屋が育ち、60年以上に及ぶ  
歴史を誇りながらパン作り  
に励んで参りました。

LINE  
Facebook  
Twitter  
Instagram

▼大塚のニュース  
期間限定！久宝寺緑地「シヤ  
クヤク園」が開園します

お得メール会員登録  
QRコード  
携帯もスマホで登録

お支払いサイト  
QRコード

「おいしい笑顔」のために全てにおいて「できたて」を味わっていただきたい。

SOLIDOR  
惣菜パン  
菓子パン  
スイーツ  
最新情報  
アクセス・お問合せ

各種情報  
SOLIDOR

▼Open  
7:00~18:30  
▼定休日  
土曜日  
▼Tel  
072-807-5130  
▼Access  
大東市東大字西高2073  
駅前緑地から徒歩10分  
▼Mail  
bakery@info.solidor.jp

▼Concept  
20年製菓や子孫の美味しい菓  
屋が育ち、60年以上に及ぶ  
歴史を誇りながらパン作り  
に励んで参りました。

SOLIDOR  
SOLIDORのごこだわり

安心・安全は世界基準  
手作りの心を伝えます。食べ手に優しく、安心・安全はもちろん、美味しく、栄養バランスの良  
い食感を多くのお客様にお届けいたします。

菓子パン(1.5斤) 200円  
いわゆる惣菜です。

トーストに、サンドイッチにと幅広く御用頂けます。あみこ  
まで味わって頂けます。小家庭の味を生かすために、毎  
日の温度・湿度にあわせて多量にまけて粉をすり上げパン生地  
を仕込みます。食後のみっちり感とボリューム感をだすために  
小麦粉をブレンドし、仕上がり安心にこだわった製法を重  
複したり、美味しくするために仕込みから焼き上げまで一貫して  
行うことで、個性豊かなパンを提供しております。

サンドイッチ200円〜

年間1期、私たち一日の始まりは、粉を練りこむ作業作りから  
はじまります。練りこみ生地を作り、開き、焼き上げる。  
すべての工程を自社工場で行うことで、何れよりも早くで  
きたてパンをお届けしよりいただけます。できたては中々の  
工場直売のパンだから、もちろんコストも工場直売！一度食べ  
たら忘れられないほどこどもも出陣までパンを鼻を刺してくださ  
い。

▼Open  
7:00~18:30  
▼定休日  
土曜日  
▼Tel  
072-807-5130  
▼Access  
大東市東大字西高2073  
駅前緑地から徒歩10分  
▼Mail  
bakery@info.solidor2.jp

お得メール会員登録  
QRコード  
携帯もスマホで登録

お支払いサイト  
QRコード

SOLIDOR  
惣菜パン  
菓子パン  
スイーツ  
最新情報  
アクセス・お問合せ

各種情報  
SOLIDOR

▼Open  
7:00~18:30  
▼定休日  
土曜日  
▼Tel  
072-807-5130  
▼Access  
大東市東大字西高2073  
駅前緑地から徒歩10分  
▼Mail  
bakery@info.solidor.jp

▼Concept  
20年製菓や子孫の美味しい菓  
屋が育ち、60年以上に及ぶ  
歴史を誇りながらパン作り  
に励んで参りました。

LINE  
Facebook  
Twitter  
Instagram

▼大塚のニュース  
期間限定！久宝寺緑地「シヤ  
クヤク園」が開園します

お得メール会員登録  
QRコード  
携帯もスマホで登録

お支払いサイト  
QRコード

「おいしい笑顔」のために全てにおいて「できたて」を味わっていただきたい。

SOLIDOR  
惣菜パン  
菓子パン  
スイーツ  
最新情報  
アクセス・お問合せ

各種情報  
SOLIDOR

▼Open  
7:00~18:30  
▼定休日  
土曜日  
▼Tel  
072-807-5130  
▼Access  
大東市東大字西高2073  
駅前緑地から徒歩10分  
▼Mail  
bakery@info.solidor.jp

▼Concept  
20年製菓や子孫の美味しい菓  
屋が育ち、60年以上に及ぶ  
歴史を誇りながらパン作り  
に励んで参りました。

SOLIDOR  
スイーツ

パティシエによる手作りスイーツの味をお届けします。  
季節の限定やケーキも数多くご用意しております。

バームクーヘン  
1,000円  
パティシエが作るしっとりバームクーヘン。

クリスマスケーキ  
500円  
バームクーヘンのケーキです

シュークリーム  
100円  
サクサクのシューになっりカスタードのシュークリーム

ラスク  
100円  
当店のラスクは1度食べたらクセになる

わらびもち  
120円  
たっぷりのきごを纏った わらびもち

みたらし団子  
130円  
もちもちとろーり みたらし団子

▼Open  
7:00~18:30  
▼定休日  
土曜日  
▼Tel  
072-807-5130  
▼Access  
大東市東大字西高2073  
駅前緑地から徒歩10分  
▼Mail  
bakery@info.solidor2.jp

お得メール会員登録  
QRコード  
携帯もスマホで登録

お支払いサイト  
QRコード

SOLIDOR  
惣菜パン  
菓子パン  
スイーツ  
最新情報  
アクセス・お問合せ

各種情報  
SOLIDOR

▼Open  
7:00~18:30  
▼定休日  
土曜日  
▼Tel  
072-807-5130  
▼Access  
大東市東大字西高2073  
駅前緑地から徒歩10分  
▼Mail  
bakery@info.solidor.jp

▼Concept  
20年製菓や子孫の美味しい菓  
屋が育ち、60年以上に及ぶ  
歴史を誇りながらパン作り  
に励んで参りました。

LINE  
Facebook  
Twitter  
Instagram

▼大塚のニュース  
期間限定！久宝寺緑地「シヤ  
クヤク園」が開園します

お得メール会員登録  
QRコード  
携帯もスマホで登録

お支払いサイト  
QRコード

「おいしい笑顔」のために全てにおいて「できたて」を味わっていただきたい。

SOLIDOR  
惣菜パン  
菓子パン  
スイーツ  
最新情報  
アクセス・お問合せ

各種情報  
SOLIDOR

▼Open  
7:00~18:30  
▼定休日  
土曜日  
▼Tel  
072-807-5130  
▼Access  
大東市東大字西高2073  
駅前緑地から徒歩10分  
▼Mail  
bakery@info.solidor.jp

▼Concept  
20年製菓や子孫の美味しい菓  
屋が育ち、60年以上に及ぶ  
歴史を誇りながらパン作り  
に励んで参りました。

SOLIDOR  
惣菜パン

カレーパン  
100円  
手作りカレーがたっぷり入って人気の香ばしいカレーパンで  
す。

ツナコーン  
100円  
お子様の大好きなツナとコーンの組み合わせです

フランクロール  
100円  
フランクソースを巻いて焼き上げた、お馴染みの定番アイ  
テム。

ツッパチーズ  
100円  
チーズをたっぷりコーティングした人気の商品！

ツッパブルネ  
100円  
カルスをたっぷり練り込んだ食感も美味しい商品！

フラワー  
100円  
チーズ＆ウィンナー＆ピーマンの個性が抜群です。

ペーコンチーズ  
100円  
チーズ＆ペーコンをこんがり焼き上げました。

▼Open  
7:00~18:30  
▼定休日  
土曜日  
▼Tel  
072-807-5130  
▼Access  
大東市東大字西高2073  
駅前緑地から徒歩10分  
▼Mail  
bakery@info.solidor2.jp

お得メール会員登録  
QRコード  
携帯もスマホで登録

お支払いサイト  
QRコード

【SOLIDORページを表示】

The screenshot shows the Solidor mobile website interface. At the top, there's a header with the Solidor logo and a navigation menu. Below the header, there's a main content area with a large image of a Solidor storefront. The page is divided into several sections: a 'ページを選択' (Select Page) dropdown menu, a 'SOLIDORのこだわり' (Solidor's Commitment) section with text about safety and quality, a 'SNS' section with social media icons, a '大阪のニュース' (Osaka News) section with a headline about a limited-time event, and a '店舗' (Store) section with a photo of a Solidor2 store. At the bottom, there's a QR code and a 'お得メール会員登録' (Sign up for special email) button.

【スイーツページを表示】

The screenshot shows the Solidor mobile website sweets page. It features a header with the Solidor logo and a 'ページを選択' (Select Page) dropdown menu. The main content area is titled 'スイーツ' (Sweets) and displays a grid of various sweet products. Each product is accompanied by a photo and a brief description. The products shown include 'ラスク' (100円), 'わらびもち' (120円), 'みたらし団子' (130円), 'もちもちとろ〜り みたらし団子', 'バームクーヘン' (1,000円), 'クリスマスビーラスク' (500円), and 'シフォンケーキ' (380円). A '店舗情報' (Store Information) section is visible at the bottom right.

【惣菜パンページを表示】

The screenshot shows the Solidor mobile website惣菜パン (惣菜パン) page. It features a header with the Solidor logo and a 'ページを選択' (Select Page) dropdown menu. The main content area is titled '惣菜パン' (惣菜パン) and displays a grid of various惣菜パン products. Each product is accompanied by a photo and a brief description. The products shown include 'ラスク' (100円), 'カレーパン' (100円), 'ツナコーン' (100円), 'フランクリン' (100円), 'ツォップチーズ' (100円), 'ツォップクルミ' (100円), 'フラワー' (100円), 'ベーコンチーズ' (100円), and 'メンタイオーガノン' (メンタイオーガノン). A '店舗情報' (Store Information) section is visible at the bottom right.

【SOLIDORページを表示】

【スイーツページを表示】

【惣菜パンページを表示】

**Solidor**



こだわり『職人たちの想い』  
「おいしい笑顔」のために全てに  
おいて「できたて」を味わって  
いただきたい。

メニュー  
SOLIDOR  
惣菜パン  
菓子パン  
スイーツ  
最新情報  
アクセス・お問合せ

**SOLIDORのこだわり**

安心・安全は世界基準  
手作りの心を忘れず、食べる人に笑  
顔にしたい。安心・安全はもちろん、  
美味しく、栄養バランスの良い“元気”を  
はぐくむ料理の普及を目指してい  
ます。



職パン(1.5斤) 300円  
いわゆる角食です。

トーストに、サンドイッチにと幅広く御利用  
頂けます。みみ(皮)まで味わって  
頂けます。小麦粉の風味を生かすた  
めに、毎日の温度・湿度にあわせ手  
間ひまかけて粉を練り上げパン生地  
を仕込みます。独自のふっくら感と  
ボリューム感をだすために小麦粉をプ  
リンドしたり、仕上がりのパンに応じた  
小麦粉を選別したり、美味しさのた

**Solidor**



こだわり『職人たちの想い』  
「おいしい笑顔」のために全てに  
おいて「できたて」を味わって  
いただきたい。

サンドイッチ200円～

午前1時。私たちの一日の始まりは、  
粉を練りこむ生地作りからはじま  
ります。粉を練りこみ生地を作り、  
発酵させ、焼き上げる。すべての工  
程を自社工場で行うことで、何処よ  
りも早く“できたて”をお召し上  
がりいただけます。できたてほやほ  
やの工場直結のパンだから、もちろ  
んコストも工場価格！一度食べたら  
忘れられない“どこよりも出来立て  
パン”を是非お試しください。




**Solidor**



こだわり『職人たちの想い』  
「おいしい笑顔」のために全てに  
おいて「できたて」を味わって  
いただきたい。

メニュー  
SOLIDOR  
惣菜パン  
菓子パン  
スイーツ  
最新情報  
アクセス・お問合せ

パティシエによる手作りスイーツの味をお  
届けします。

季節の和菓子やケーキも数多くご用意  
しております。




パティシエが作るしっとりパームケーキ。

パームケーキ  
1,000円



**Solidor**



こだわり『職人たちの想い』  
「おいしい笑顔」のために全て  
おいて「できたて」を味わって  
いただきたい。

クリスプ-ラスク  
500円

パームケーキのラスクです



シュークリーム  
150円

カクオのシューにたっぷりカスタードのシュー  
クリーム



ラスク  
100円

当店のラスクは1度食べたら飽くなる



わらびもち  
120円

たっぷりのきなこを纏った わら  
びもち



**Solidor**



こだわり『職人たちの想い』  
「おいしい笑顔」のために全て  
おいて「できたて」を味わって  
いただきたい。

メニュー  
SOLIDOR  
惣菜パン  
菓子パン  
スイーツ  
最新情報  
アクセス・お問合せ

カレーパン  
100円

手作りカレーがたっぷり入って人気  
昔懐かしいカレーパンです。

カレーパン  
100円

お子様の大好きを2つともつめち  
いました



**Solidor**



こだわり『職人たちの想い』  
「おいしい笑顔」のために全て  
おいて「できたて」を味わって  
いただきたい。

フランスロール  
100円

フランスロールを巻いて焼き上げた、お  
馴染みの定番アイテム。



ツOPPチズ  
100円

チズをたっぷりとコーティングした人気  
の商品！



ツOPPカミ  
100円

カミをたっぷりと練り込んだ食感も  
美味しい商品！



フランス  
100円

チズ & ウィナー & ピーマンの相性が抜群  
です。



【HOMEページを表示】

【ケーキページを表示】

【デコレーションページを表示】

2007年名産市産にOPENして7年、2010年イオン名産店にOPENして4年、ホールケーキ・ショートケーキ・焼菓子も販売。イ子ゴもふんだんに使った超長いケーキのフレーズ・チーズスフレ・チョコスフレ、その他商品豊富にお客様へおいしいケーキと一緒に私共の笑顔をお見せいたします。  
又やんばるパイヤを使った超長いケーキ（焼菓子）も販売中です。是非是非おためしあれ!!

HOME

Shouette

2007年6月名産OPEN  
2010年4月イオンOPEN  
笑顔のみならず名産品を使った超長いケーキや、焼菓子も販売。イ子ゴもふんだんに使った超長いケーキのフレーズ・チーズスフレ・チョコスフレ、その他商品豊富にお客様へおいしいケーキと一緒に私共の笑顔をお見せいたします。  
又やんばるパイヤを使った超長いケーキ（焼菓子）も販売中です。是非是非おためしあれ!!

36cmの長いロールケーキも販売のフレーズ  
ロールケーキ 2,000円 毎月のフレーズ 2,300円  
焼菓子もたっぷり使用し、ふんわりしっとり絶妙な食感を味わう。生クリームたっぷり巻きたっぷりです。当店名物ケーキです。なんと36cmのロングサイズです。

パイヤスイーツ 109円〜  
沖縄では昔からパイヤは結婚さんが食するとお祝いでございます。贈り物にもぴったりなパイヤを使ったスイーツになりました。

大豆まるごと豆乳  
国産有機栽培の大豆のうまみと栄養がたっぷり入

ギャラリー

最近の投稿

- web開設のお知らせ
- バックナンバー
- 2014年2月(1)

カテゴリ

- お知らせ

メール会員登録

shouette@98437r.at.mil.jp

モバイルサイト

おすすめのお店

このサイトを友達に勧める

2007年名産市産にOPENして7年、2010年イオン名産店にOPENして4年、ホールケーキ・ショートケーキ・焼菓子も販売。イ子ゴもふんだんに使った超長いケーキのフレーズ・チーズスフレ・チョコスフレ、その他商品豊富にお客様へおいしいケーキと一緒に私共の笑顔をお見せいたします。  
又やんばるパイヤを使った超長いケーキ（焼菓子）も販売中です。是非是非おためしあれ!!

ケーキ

Shouette's Cake

シュエットのショーケースには、かわいいケーキが並んでいます。

ロッシュ 320円  
ヨーヨー 284円  
フレジ 320円

プチケーキセット 1,300円〜  
様々な種類のケーキを食わず嫌いロザイズににご用意させていただきます。

なめらかプリン 231円  
クレームドシュー 199円

カラメルショコラ 280円  
ブリオッシュ 330円  
プリンアラモード 300円  
派手ケーキ 284円

ミルクィーゴ 320円  
クレームパイロン 330円  
ショコラパン 330円  
レアチーズ 320円

ギャラリー

最近の投稿

- web開設のお知らせ
- バックナンバー
- 2014年2月(1)

カテゴリ

- お知らせ

メール会員登録

shouette@98437r.at.mil.jp

モバイルサイト

おすすめのお店

このサイトを友達に勧める

2007年名産市産にOPENして7年、2010年イオン名産店にOPENして4年、ホールケーキ・ショートケーキ・焼菓子も販売。イ子ゴもふんだんに使った超長いケーキのフレーズ・チーズスフレ・チョコスフレ、その他商品豊富にお客様へおいしいケーキと一緒に私共の笑顔をお見せいたします。  
又やんばるパイヤを使った超長いケーキ（焼菓子）も販売中です。是非是非おためしあれ!!

デコレーション

Shouette's Decoration cake

ショウケータース  
1,200円  
デコレーションは別料金となります

お祝いやパーティーにシュエットのデコレーションケーキをどうぞ

フレッシュ 2,900円

モーニング 2,500円

生デコ (5号) 2,900円

チョコレートケーキ (5号) 2,700円

ギャラリー

最近の投稿

- web開設のお知らせ
- バックナンバー
- 2014年2月(1)

カテゴリ

- お知らせ

メール会員登録

shouette@98437r.at.mil.jp

モバイルサイト

おすすめのお店

このサイトを友達に勧める

【HOMEページを表示】

【ケーキページを表示】

【デコレーションページを表示】

2007年名産品賞にOPINして7年、2010年イオン名産品にOPINして4年、ロールケーキ、シュークリーム、和菓子全般、イオンさんだんごに賞状を頂いたケーキのフレーズ、チーズブレッド、チョコスフレ、その他数種類のケーキとお菓子のケーキと一緒に私共の笑顔を描いています。  
 地元はもババイヤを使った濃厚なたっぷりのスイーツ（和菓子）も販売中です。是非是非おためしあれ!!

ページを選択

HOME

2007年6月本店OPEN  
 2010年4月イオンOPEN  
 地元のみならず実際にあったりいただけるパティスリー、シュークリーム、ドクドク、ワクワク、お菓子の特別なイベントなど私共シュークリームのケーキでもっともっと素敵な時間にもっともっと素敵な笑顔に!!  
 シュエットらしいケーキで皆様と一緒に皆様の笑顔のお返りができれば幸いです。一番の笑顔でお待ちしています

36cmの長いロールケーキと高のフレーズ  
 ロールケーキ 2,000円 高のフレーズ 2,300円

卵黄をたっぷり使用し、ふんわりしっとり絶妙なスポンジを焼き上げ、生クリームをたっぷり巻いたたっぷりなロールケーキです。当店名物ケーキです。なんと36cmのロングサイズです。

ご予約・お問い合わせはこちら

2007年名産品賞にOPINして7年、2010年イオン名産品にOPINして4年、ロールケーキ、シュークリーム、和菓子全般、イオンさんだんごに賞状を頂いたケーキのフレーズ、チーズブレッド、チョコスフレ、その他数種類のケーキとお菓子のケーキと一緒に私共の笑顔を描いています。  
 地元はもババイヤを使った濃厚なたっぷりのスイーツ（和菓子）も販売中です。是非是非おためしあれ!!

ページを選択

HOME

2007年6月本店OPEN  
 2010年4月イオンOPEN  
 地元のみならず実際にあったりいただけるパティスリー、シュークリーム、ドクドク、ワクワク、お菓子の特別なイベントなど私共シュークリームのケーキでもっともっと素敵な時間にもっともっと素敵な笑顔に!!  
 シュエットらしいケーキで皆様と一緒に皆様の笑顔のお返りができれば幸いです。一番の笑顔でお待ちしています

大豆まごころ豆乳

国産有機栽培大豆の大豆のみと栄養がたっぷり入ったおすすの豆乳です。

Profile

店長 小濱 弘美

私がやらなきゃ誰がやる!!  
 お客様の笑顔の手伝いがしたいとシュエットもOPENしました。皆様の笑顔を描きながら毎日スタッフ共々ケーキ作りに入っています。

1984年 名護市生まれ、名護市育ち、名護を愛する私です。地域一番の笑顔を作る店にしたいと日々励んでいます。

ご予約・お問い合わせはこちら

2007年名産品賞にOPINして7年、2010年イオン名産品にOPINして4年、ロールケーキ、シュークリーム、和菓子全般、イオンさんだんごに賞状を頂いたケーキのフレーズ、チーズブレッド、チョコスフレ、その他数種類のケーキとお菓子のケーキと一緒に私共の笑顔を描いています。  
 地元はもババイヤを使った濃厚なたっぷりのスイーツ（和菓子）も販売中です。是非是非おためしあれ!!

ページを選択

ケーキ

Cake

シュエットのショーケースには、かわいいケーキが並んでいます。

ロールケーキ 320円  
 ガトーショコラ 294円  
 フレジェ 320円

プチケーキセット 1,300円～  
 色々な味のケーキを食べやすい1口サイズに!!ご贈答などにどうぞ!!

なめらかプリン 231円

ご予約・お問い合わせはこちら

2007年名産品賞にOPINして7年、2010年イオン名産品にOPINして4年、ロールケーキ、シュークリーム、和菓子全般、イオンさんだんごに賞状を頂いたケーキのフレーズ、チーズブレッド、チョコスフレ、その他数種類のケーキとお菓子のケーキと一緒に私共の笑顔を描いています。  
 地元はもババイヤを使った濃厚なたっぷりのスイーツ（和菓子）も販売中です。是非是非おためしあれ!!

ページを選択

なめらかプリン 231円  
 クレームドシフォン 189円

カラメルショコラ 280円  
 グリोट 280円  
 プリンアラモード 300円  
 豆乳ケーキ 294円

ミルフィーユ 320円  
 クレームドマロン 320円  
 ショコラブラン 350円  
 レアチーズ 320円

マロンロール ¥1,600

ギャラリー

最近の投稿

web開設のお知らせ

2007年名産品賞にOPINして7年、2010年イオン名産品にOPINして4年、ロールケーキ、シュークリーム、和菓子全般、イオンさんだんごに賞状を頂いたケーキのフレーズ、チーズブレッド、チョコスフレ、その他数種類のケーキとお菓子のケーキと一緒に私共の笑顔を描いています。  
 地元はもババイヤを使った濃厚なたっぷりのスイーツ（和菓子）も販売中です。是非是非おためしあれ!!

ページを選択

デコレーション

Decoration cake

シフォンケーキ 1,260円  
 (デコレーションは別料金となります)

お祝いやバースデーにシュエットのデコレーションケーキをどうぞ

フレジェ 2,500円

2007年名産品賞にOPINして7年、2010年イオン名産品にOPINして4年、ロールケーキ、シュークリーム、和菓子全般、イオンさんだんごに賞状を頂いたケーキのフレーズ、チーズブレッド、チョコスフレ、その他数種類のケーキとお菓子のケーキと一緒に私共の笑顔を描いています。  
 地元はもババイヤを使った濃厚なたっぷりのスイーツ（和菓子）も販売中です。是非是非おためしあれ!!

ページを選択

デコレーション

モーツァルト 2,500円

生デコ (5号) 2,500円

チョコレートケーキ (5号) 2,700円

ロシア (5号) 2,775円

焼菓子

シュエットは焼菓子も豊富にあります

【HOMEページを表示】

【ケーキページを表示】

【デコレーション  
ページを表示】




2007年名護市港にOPENして7年。  
2010年イオン名護店にOPENして  
年。ホールケーキ・ショートケ  
キ・焼菓子を販売。イチゴをふん  
んに使った細長いケーキのフレ  
ズ・チーズスフレ・チョコスフレ  
その他品数豊富にお客様へおい  
しケーキと一緒に私共の笑顔を提供  
しています。



36cmの長いロールケーキ&苺のフレズ  
ロールケーキ 2,000円 苺のフレズ 2,3  
00円

卵黄をたっぷり使用し、ふんわりし  
っとり絶妙な味。苺を焼きあげ、生カ  
リムたっぷり苺をたっぷりとのせま  
した。当店名物ケーキです。なんと36cm  
のロングサイズです。

又やんばるパパイヤを使った酵素  
たっぷりのスイーツ（焼菓子）も  
売中で一す。是非是非おためし  
れ!!

メニュー  
HOME  
ケーキ  
デコレーション  
お店情報  
お知らせ  
クーポン





Shouette


2007年6月本店OPEN  
2010年4月イオン店OPEN  
地元のみなさまに笑顔になってい  
けるだけのパパイヤ・チョコレート  
ドーナツ・ワッフル、皆様の特別なバ  
イトなど私共イベントのケーキでもっとも  
素敵な時間!!  
もっともっと素敵な笑顔に!!  
シェットらしいケーキで皆様と一緒に皆  
様の笑顔のお手伝いができれば幸い  
です。一番の笑顔でお待ちしています。




大豆まるごと豆乳


2007年名護市港にOPENして7年。  
2010年イオン名護店にOPENして  
年。ホールケーキ・ショートケ  
キ・焼菓子を販売。イチゴをふん  
んに使った細長いケーキのフレ  
ズ・チーズスフレ・チョコスフレ  
その他品数豊富にお客様へおい  
しケーキと一緒に私共の笑顔を提供  
しています。




なめらかプリン 231円  
クリームシフォン 189円




ガラムシヨコ 280円  
グリोट 280円  
プリンアマート 300円  
豆乳ケーキ 294円



ミルクケーキ 320円  
クリームプリン 320円  
ショコラプリン 350円  
レアチーズ 320円




ロッセ 320円  
ガトショコラ 294円  
ブリゼ 320円



ケーキ

パティのチョコレートには、かわいいケーキが  
並んでいます。





2007年名護市港にOPENして7年。  
2010年イオン名護店にOPENして  
年。ホールケーキ・ショートケ  
キ・焼菓子を販売。イチゴをふん  
んに使った細長いケーキのフレ  
ズ・チーズスフレ・チョコスフレ  
その他品数豊富にお客様へおい  
しケーキと一緒に私共の笑顔を提供  
しています。



ブリゼ  
2,500円



モーワルト  
2,500円



生デコ (5号)  
2,500円



ショウケーキ  
1,260円  
(デコレーションは別料金となります)



お祝いパステルにシェットのデコ  
ケーキをどうぞ

チョコレートケーキ (5号)  
2,700円

Decoration cake

【HOMEページを表示】

【焼き菓子ページを表示】

【アントルメページを表示】

**PÂTISSERIE Kinomi**  
1987年創業、地元の名産に愛されるパティスリー  
木の素晴らしいお菓子作りと、楽しみながら来店出来る空間づくりを大切に素敵な時間を過ごしていただけるお店を目指しています！  
普段のおやつから特別なイベントまで、ぜひ木の美味しいスイーツで笑顔になってくださいね

HOME | アットメール | 焼き菓子 | デコレーション | 木の産物 | 木の産物 | 木の産物

HOME

ギャラリー

最近の投稿

- 3月の営業日のお知らせ
- 2月の営業日のお知らせ
- 1月の営業日のお知らせ
- H.P.R.ニューアルのお知らせ

バックナンバー

- 2014年2月 (1)
- 2014年1月 (1)
- 2013年12月 (2)

カテゴリ

- お知らせ
- 営業日のお知らせ

創作菓子工房木の実

オーナージュ エ  
々木 弘行  
監修 群馬県レストラン  
を4年間経営後、県内の洋  
菓子店6年間経営。  
1987年創作菓子工房 木の  
実をオープン。  
現在、群馬洋菓子協会の理  
事を務める。

QRコード

**PÂTISSERIE Kinomi**  
1987年創業、地元の名産に愛されるパティスリー  
木の素晴らしいお菓子作りと、楽しみながら来店出来る空間づくりを大切に素敵な時間を過ごしていただけるお店を目指しています！  
普段のおやつから特別なイベントまで、ぜひ木の美味しいスイーツで笑顔になってくださいね

HOME | アットメール | 焼き菓子 | デコレーション | 木の産物 | 木の産物 | 木の産物

焼き菓子

Biscuit

ギャラリー

最近の投稿

- 3月の営業日のお知らせ
- 2月の営業日のお知らせ
- 1月の営業日のお知らせ
- H.P.R.ニューアルのお知らせ

バックナンバー

- 2014年2月 (1)
- 2014年1月 (1)
- 2013年12月 (2)

カテゴリ

- お知らせ
- 営業日のお知らせ

創作菓子工房木の実

オーナージュ エ  
々木 弘行  
監修 群馬県レストラン  
を4年間経営後、県内の洋  
菓子店6年間経営。  
1987年創作菓子工房 木の  
実をオープン。  
現在、群馬洋菓子協会の理  
事を務める。

QRコード

**PÂTISSERIE Kinomi**  
1987年創業、地元の名産に愛されるパティスリー  
木の素晴らしいお菓子作りと、楽しみながら来店出来る空間づくりを大切に素敵な時間を過ごしていただけるお店を目指しています！  
普段のおやつから特別なイベントまで、ぜひ木の美味しいスイーツで笑顔になってくださいね

HOME | アットメール | 焼き菓子 | デコレーション | 木の産物 | 木の産物 | 木の産物

デコレーション

Decoration

ギャラリー

最近の投稿

- 3月の営業日のお知らせ
- 2月の営業日のお知らせ
- 1月の営業日のお知らせ
- H.P.R.ニューアルのお知らせ

バックナンバー

- 2014年2月 (1)
- 2014年1月 (1)
- 2013年12月 (2)

カテゴリ

- お知らせ
- 営業日のお知らせ

創作菓子工房木の実

オーナージュ エ  
々木 弘行  
監修 群馬県レストラン  
を4年間経営後、県内の洋  
菓子店6年間経営。  
1987年創作菓子工房 木の  
実をオープン。  
現在、群馬洋菓子協会の理  
事を務める。

QRコード

【HOMEページを表示】

【焼き菓子ページを表示】

【アントルメページを表示】

1987年創業、地元の名産品に愛されるパティスリー

木の香りとお菓子作りと、楽しみながら来店出来る空間づくりを大切に素敵な時間を過ごしていただけるお店を目指しています！  
普段のおやつから特別なイベントなど、ぜひ木の菓子のスイーツで笑顔になってくださいな

ふあふあシルク

おやつ菓子No.1 | シルクタンパク入りのふわふわチーズブッセ。

嵐だしプリン

神津牧場のジャージー牛乳を使った、濃厚こだわりのプリン！

オーナーシェフ

創作菓子工房木の菓  
オーナー 佐々木 弘行

群馬県でレストランを4年間経営、その後 県内の洋菓子店で5年間経営。  
1987年「創作菓子工房 木の菓」をオープン。  
現在、群馬洋菓子協会の理事を務める。

2月14日はValentine Day  
甘いショコラに想いを込めて☆  
Kinomiのバレンタインスイーツが  
あなたの気持ちをお手伝いします♪

はじめて！

ギャラリー

1987年創業、地元の名産品に愛されるパティスリー

木の香りとお菓子作りと、楽しみながら来店出来る空間づくりを大切に素敵な時間を過ごしていただけるお店を目指しています！  
普段のおやつから特別なイベントなど、ぜひ木の菓子のスイーツで笑顔になってくださいな

抹茶

いちごケーキ

Biscuit

マカロン

プチマドレーヌ

ドーナツ

ガレット

アップルシュニッテン

パルミエ

マンデルフロート

1987年創業、地元の名産品に愛されるパティスリー

木の香りとお菓子作りと、楽しみながら来店出来る空間づくりを大切に素敵な時間を過ごしていただけるお店を目指しています！  
普段のおやつから特別なイベントなど、ぜひ木の菓子のスイーツで笑顔になってくださいな

生チョコ デコレーション

生チョコクリームとチョコスポンジのやさしいチョコレートケーキ  
中もたっぷりいちごのサンドになります。

チョコレート デコレーション

チョコスポンジとチョコレートクリームをサンドしたやさしいチョコレートケーキ。  
※2日以上前までにご予約下さい。

生クリームデコレーション

生クリームといちごを使った、定番のデコレーションケーキ  
中もたっぷりいちごのサンドになります。

フルーツ Aタイプ デコレーション

上のフルーツをスライスしてお花のように飾ったデコレーション  
中もたっぷりいちごのサンドになります。

ご予約・ご相談  
この他にもフルーツタルト・チーズケーキ・レアチ  
ーなどお楽しみケーキやウエディングケーキもご用意  
できます...

全て表示

【HOMEページを表示】

**Kinomi**  
PÂTISSERIE

1987年創業、地元の皆さまに愛されるパティスリー 木の实。  
絶品のケーキから焼き菓子まで、たくさんのお客様に喜ばれてきました。木の实らしいお菓子作りと、楽しみながら来店出来る空間づくりを大切に素敵な時間を過ごしていただけるお店を目指しています。普段のおやつから特別なイベントなど、ぜひ木の实のスイーツで笑顔になってくださいな。

Home  
アットメール  
焼き菓子  
デコレーション  
お店情報  
木の实会員  
お知らせ

らふあゆみ  
♪つ菓子No.1!  
♪パク入りのらふわふわチーズアツ。

ピシアリ  
非牧場のジャージー牛乳を使った、濃くかわりプリン!

オーナーシェフ

はじめまして!

創作菓子工房 木の实です。  
この名前は、「大木のようにしっかりと根を張り、多くの木の实がつくように…」との願いから付けました。

多くの方に喜んでもらいたいという想いから、楽しみながら来店できる空間作りは、地味ですが、頑張っています。

馬県でレストランを4年間経営、その後、旬の洋菓子店で5年間修業。  
1987年「創作菓子工房 木の实」をオープン。  
現在、群馬洋菓子協会の理事を務める。

【焼き菓子ページを表示】

**Kinomi**  
PÂTISSERIE

1987年創業、地元の皆さまに愛されるパティスリー 木の实。  
絶品のケーキから焼き菓子まで、たくさんのお客様に喜ばれてきました。木の实らしいお菓子作りと、楽しみながら来店出来る空間づくりを大切に素敵な時間を過ごしていただけるお店を目指しています。普段のおやつから特別なイベントなど、ぜひ木の实のスイーツで笑顔になってくださいな。

Home  
アットメール  
焼き菓子  
デコレーション  
お店情報  
木の实会員  
お知らせ

焼きかぼちゃ  
抹茶  
いちごケーキ  
マロン  
ガレット  
パルミエ

Biscuit

【アットメールページを表示】

**Kinomi**  
PÂTISSERIE

1987年創業、地元の皆さまに愛されるパティスリー 木の实。  
絶品のケーキから焼き菓子まで、たくさんのお客様に喜ばれてきました。木の实らしいお菓子作りと、楽しみながら来店出来る空間づくりを大切に素敵な時間を過ごしていただけるお店を目指しています。普段のおやつから特別なイベントなど、ぜひ木の实のスイーツで笑顔になってくださいな。

Home  
アットメール  
焼き菓子  
デコレーション  
お店情報  
木の实会員  
お知らせ

アントルメ クラシック  
定番のチョコレートケーキ  
アントルメ キューブ  
「ナッシュチョコとチョコボール」のチョコケーキ  
アントルメ ぐるくまん  
「サト」の「スポンジ」には「バ」ッとかスター「ト」と生クリーム入り  
アントルメ ムー  
「サト」の「スポンジ」には生クリーム

Entremets  
アントルメ ~アントルメ~  
直径12cmのかわいくておいしいケーキたち。  
季節によりデザインが異なる場合もあります。

## 【 Cafe menuページを表示】

## 【 Other menuページを表示】

## 【 About usページを表示】

ブラジル真輸入！ジャカランダ農園で有機栽培された珈琲豆の中でも特に品質の良いものだけを厳選して自家焙煎しています！

Cafe menu Other menu Coupon About us News

**Cafe menu**

**Café menu**

HOT menu

レギュラーコーヒー 300円

ブラジルジャカランダ農園の豆をマシンに入れたもの。※ミルクは付きません。

67333@67333.rst-mf.jp

SNS

このサイトを友達に教える

最近の投稿

webサイト開設のお知らせ

バックナンバー

2014年4月 (1)

マチャートにいる 6,480円

カプチーノの作り方は逆にフォームドミルクを入れてからエスプレッソを注ぎます。お好みのシロップをお選び下さい。【キャラメル・ココナツ・ヘーゼルナッツ】

ハニーカフェ・コン・レーチエ 500円

メープルシロップ・エスプレッソ・フォームドミルクの4層からなっています。見た目が美しいので女性に大人気です。

ブラジル真輸入！ジャカランダ農園で有機栽培された珈琲豆の中でも特に品質の良いものだけを厳選して自家焙煎しています！

Cafe menu Other menu Coupon About us News

**Other menu**

**Other menu**

Other menu

抹茶パフェ 500円

アイスクリーム・抹茶ケーキ・つばあんを使用し豆玉・寒天をトッピングしました。

67333@67333.rst-mf.jp

SNS

このサイトを友達に教える

最近の投稿

webサイト開設のお知らせ

バックナンバー

2014年4月 (1)

メープルデニッシュ (2~3人用) 800円

デニッシュ生地の心にかぶりメープルをかけてパナリアイスを出しています。

アフゴード 500円

パナリアイスにエスプレッソをかけたもの。エスプレッソのほろ苦さが緩和されたクリーミーさが口の中で広がります。

抹茶ラテ (HOT) 300円

抹茶ラテ

単品ケーキ (自製り) 300円〜

単品ケーキ

ブラジル真輸入！ジャカランダ農園で有機栽培された珈琲豆の中でも特に品質の良いものだけを厳選して自家焙煎しています！

Cafe menu Other menu Coupon About us News

**About us**

**About us**

About us

焙煎屋 とと市場

こんにちは！焙煎屋の仲間です。当店のコーヒーはブラジル真輸入！ジャカランダ農園で有機栽培された珈琲豆の中でも特に品質の良いものだけを厳選して自家焙煎しています。

また大きなアラスタスは、睡りばいの水牛に囲まれています。心地よい音も響きながら飲むコーヒーは最高です。豆袋の模様を忘れてゆっくりとした時間を過ごして下さい。

本日は、オーガニックコーヒーのみ、煎豆類・添加物を使わずコーヒーフレッシュを載せており弊了下さい。

67333@67333.rst-mf.jp

SNS

このサイトを友達に教える

最近の投稿

webサイト開設のお知らせ

バックナンバー

2014年4月 (1)

店舗名 焙煎屋 とと市場

住所 〒407-0141 静岡県浜岡郡長岡町大字山崎808-7

## 【 Cafe menuページを表示】

ブラジル直輸入！ジャカラダ農園で有機栽培された珈琲豆の中でも特に品質の良いものだけを厳選して自家焙煎しています！

ページを選択



### HOT menu



レギュラーコーヒー  
300円

ブラジルジャカラダ農園の豆をマシンに入れたもの、茶ミルクは付しません。



ウイナーコーヒー  
400円



マカートをいろいろ  
各480円

カプチーノの作り方は逆にフォームドミルクを入れてからエスプレッソを注ぎます。お好みのシロップをお選び下さい。(キャラメル・ココア・ヘーゼルナッツ)



ハニーカフェ・コン・レーチェ  
500円

メーブルシロップ・エスプレッソ・フォームドミルクの4層からなっています。見た目が美しいので女性に大人気です。

- ◇氷出しコーヒー  
水の中にコーヒー粉を入れ、じっくり抽出、まろやかで通った味です。 400円
- ◇フレンチプレス  
※焙煎度お好みの豆に淹れる湯量分も抽出される為、素材の味がそのまま楽しめます。 400円
- ◇アイスホン  
乳区を利用し、層を移動させる抽出機の手、水が上へ昇る動きなど見た目が美しいので、優しい人気があります。 400円
- ◇スタッフのいちおし！  
コーヒーはあまり詳しくないけど、おいしいコーヒーが飲みたいという方におすすめです。コーヒー豆のご要望があれば 400円

## 【 Other menuページを表示】

ブラジル直輸入！ジャカラダ農園で有機栽培された珈琲豆の中でも特に品質の良いものだけを厳選して自家焙煎しています！

ページを選択



### Other menu



アフォアード  
500円

バナナアイスにエスプレッソをかけたもの。エスプレッソのほろ苦さが緩和されたクリーミーさが口の中で広がります。

抹茶パフェ  
500円

アイスクリーム・抹茶ケーキ・つぶあんを使用し白玉・栗甘煎煮をトッピングしました。



メーブルデニッシュ (2~3人用)  
800円

デニッシュ生地のパンにたっぷりメーブルをかけてバナナアイスをおせてます。



単品ケーキ (日替り)  
300円~



抹茶ラテ (HOT)  
300円



ブラジル直輸入！ジャカラダ農園で有機栽培された珈琲豆の中でも特に品質の良いものだけを厳選して自家焙煎しています！

ページを選択



また大きなテラス席は、睡いっぴいの水々に囲まれています。良い日差しを浴びながら飲むコーヒーは格別です。日没の暗闇れてゆっくりとした時間をお過ごし下さい。  
※当店は、オーガニックコーヒーの為、防腐剤・添加物を使っコーヒーフレッシュを取り置っておりません。  
弊了下さい。

店舗名	焙煎屋 とと市場店
住所	〒807-0141 福岡県遠賀郡芦屋町大字山座 808-7
電話番号	093-741-3156
営業時間	9:00~18:00
定休日	水曜日
席数	中 20席 外 20席
タバコ	分煙
予算	300円~
支払方法	現金



ご予約・お問い合わせはこちら

**093-741-3156**  
営業時間 9:00~18:00 定休日 水曜日

ギャラリー

メールアーカイブ

モバイルでチェック



QRコード

焙煎屋会員登録

QRコード

店舗名 焙煎屋 とと市場店 67333@7333.r.at:ml.jp

住所 〒807-0141 福岡県遠賀郡芦屋町大字山座 808-7 SNS

電話番号 093-741-3156

このサイトを友達に教える

最新の投稿

【 Cafe menuページを表示】



ブラジル直輸入！ジャカラнда農園  
で有機栽培された珈琲豆の中でも特  
に品質の良いものを厳選して自  
家焙煎しています！

メニュー

- [Cafe menu](#)
- [Other menu](#)
- [Coupon](#)
- [About us](#)
- [News](#)



ウイナ-コ-ヒ-  
400円

HOT menu



レキ-ュラ-コ-ヒ-  
300円

ブラジルジャカラнда農園の豆をマシンに入  
れたもの。  
※ミルクは付きません。



濃いめ・普通・薄めよりお選び下さ  
い。ホイップした生クリームをコ-ヒ-の上のに  
せたアラビ-コ-ヒ-です。



マキ-トいろいろ  
各480円

カプチーノの作り方は逆にフォームミルク  
を入れてからエスプレッソを注ぎます。お  
好みのシロップをお選び下さい。(キャラメ  
ル・ココナツ・ハセー・ルナツ)



【 Other menuページを表示】



ブラジル直輸入！ジャカラнда農園  
で有機栽培された珈琲豆の中でも特  
に品質の良いものを厳選して自  
家焙煎しています！

メニュー

- [Cafe menu](#)
- [Other menu](#)
- [Coupon](#)
- [About us](#)
- [News](#)



Other me

Other menu



抹茶パ-  
500円

アイスクリーム・抹茶ケーキ・つぶあんを使用  
し白玉・栗甘露煮をトッピングしました。



メ-ア-ルテ-ニッシュ (2~3人用)

デニッシュ生地のパ-ンにたっぷりメ-ア-ルを  
かけてパ-ニア-スをのせてます。



ア-カ-ト-  
500円

パ-ニア-スにエスプレッソをかけたもの。エス  
プレッソのほろ苦さが緩和されたク-ミ-  
さが口の中で広がります。



抹茶テ (HOT)  
300円



【 About usページを表示】



ブラジル直輸入！ジャカラнда農園  
で有機栽培された珈琲豆の中でも特  
に品質の良いものを厳選して自  
家焙煎しています！

メニュー

- [Cafe menu](#)
- [Other menu](#)
- [Coupon](#)
- [About us](#)
- [News](#)



Abou



焙煎屋 とと  
場店

こんにちは！  
煎屋の中村で  
当店のコ-ヒ-は  
ジ-ル直輸入！  
ジャカラнда農園で有機栽培された珈  
豆の中でも特に品質の良いものを  
を厳選して自家焙煎しています。

また大きなテ-ラ-席は、緑いっぱい  
々に囲まれています。心地良い日  
しを浴びながら飲むコ-ヒ-は格別  
。日常の喧騒を忘れてゆっくりと  
た時間をお過ごし下さい。  
※当店は、オ-ガ-ニクコ-ヒ-の為、防腐  
添加物を使ったコ-ヒ-フレッシュを取り  
っておりません。  
御了承下さい。



【名物振袖餅ページを表示】

【和菓子・洋菓子ページを表示】

【東海道掛川宿ページを表示】

名物振袖餅
和菓子・洋菓子
贈答・祝い
東海道掛川宿
お店紹介会員登録
アクセスお問い合わせ

当店は創業約200年旧東海道沿い掛川宿に本店として営業して参りました。名物「振袖餅」は、当初は平たい形をしており、番物の餅地の形に似ていたことが名前の由来とされています。その後、観音菩薩を参拝に来る人々が帰途の途中に、弊店の餅を土産として買っていったといわれています。「振袖餅」と共に東海道の歴史を思いをさせてみてはいかがでしょうか。

**当店名物「振袖餅」**

1個 120円、6個入り720円、10個入り1,200円  
箱詰め一つづつ丁寧に手作りしています。厳選した餅米と上質な北海道産小豆を使った自家製あんこをたっぷり入れた大福です。

◆振袖餅ができるまで

ふかしたもち米を  
餅つき機でついていきます。

自家製あんこには  
北海道産小豆を使用

ひとつひとつ丁寧に  
包み込んでいきます。

箱詰めをして出来上がり

▼メニュー

※近日の投稿

▶HPリニューアル

▶バックナンバー

2018年11月(1)

enter keywords

お気に入り

お知らせ

◆もちやサービスディ

当店で、月に1度サービスディを行って  
おります。サービスディには人気商品の  
餅バイヤ、だんご、季節の商品が特売と  
なります。メール会員様にはサービスディ  
の日をご案内しております。

◆登録はこちら◆

メール会員登録集中！

SNS

東海道掛川宿 名物「振袖餅」

菓子類もちや  
名物の手作り大福「振袖餅」を  
始めとした和菓子や洋菓子や製  
造・販売しています。

名物振袖餅
和菓子・洋菓子
贈答・祝い
東海道掛川宿
お店紹介会員登録
アクセスお問い合わせ

和菓子・洋菓子

こたわりの材料でひとつひとつ丁寧に作っています。  
ぜひ一度試してください。

◆あまったれだんご

1本 90円  
醤油した米餅を使ったお団子です。  
味はみたらとよきモチ、つぶ  
あんの2種類があります。

◆お団子

1個 230円  
季節に合わせたお団子です。練り  
切り、常平豆の餡材で一つづつ  
丁寧に作っています。

◆餅子大福

1個 90円  
醤油と栗餡を和り込んだ生地で、  
こし餅を包んだ甘あんがらのお餅  
です。

◆豆大福

▼メニュー

※近日の投稿

▶HPリニューアル

▶バックナンバー

2018年11月(1)

enter keywords

お気に入り

お知らせ

◆もちやサービスディ

当店で、月に1度サービスディを行って  
おります。サービスディには人気商品の  
餅バイヤ、だんご、季節の商品が特売と  
なります。メール会員様にはサービスディ  
の日をご案内しております。

◆登録はこちら◆

メール会員登録集中！

SNS

東海道掛川宿 名物「振袖餅」

菓子類もちや  
名物の手作り大福「振袖餅」を  
始めとした和菓子や洋菓子や製  
造・販売しています。

名物振袖餅
和菓子・洋菓子
贈答・祝い
東海道掛川宿
お店紹介会員登録
アクセスお問い合わせ

東海道掛川宿

旧東海道沿い掛川宿に菓子店、もちやを茶店として創業して約200年。  
東海道を五十三次は、江戸時代に整備された五街道のひとつで、江戸日本橋から京都  
三条大橋に亘る東海道の置かれた五十三の宿場を指します。

掛川には、「掛川宿」と「日原宿」の2つの宿場があり、多くの人が往來していま  
した。途中には名所旧跡が多く、身体強や知識、俳句の題材にもしばしば挙げら  
れる。掛川の「日原」も、身体強や知識の宿場とされています。  
当店がある掛川宿（かけがわし）は、東海五十三次の29番目の宿場です。

掛川一景樓

当店の目の前には江戸日本橋から68番目の一  
景楼があります。  
すぐ目の前に広がる鳥居神社は、かつて高さ  
23間（約41メートル）の土橋だったよう  
です。

歴史を感じながら東海道を歩いてみませんか？

◆掛川宿の見どころ

1. 掛川城天守閣

享和時代中期の文政年間（1469年から1487年）  
に、徳川の守護大名今川氏が徳川家康を退  
いた。家康の頼朝に命じて築城させたとい  
えられれています。  
徳川将軍とともに築城となりましたが、平定  
名（1604年）に「徳川の名城」と呼ばれた  
美しそのままに、日本初の「本格木造天守  
閣」として復元されました。

2. 西善寺跡

掛川宿内の西善寺跡の塔、街道の東西に並行して建てられていました。かつて旅人が  
宿内に入るには、ここを検問を受けなくてはなりませんでした。

3. 藤の門（円通寺）

藤の門は、かつて掛川宿内にあり、城や、堀町、本  
丸、二の丸、三の丸の要所を兼ねていました。  
東海道の開通（1672年）、同宿の町が移って現在  
地に移動されました。市の文化財に指定されています。

▼メニュー

※近日の投稿

▶HPリニューアル

▶バックナンバー

2018年11月(1)

enter keywords

お気に入り

お知らせ

◆もちやサービスディ

当店で、月に1度サービスディを行って  
おります。サービスディには人気商品の  
餅バイヤ、だんご、季節の商品が特売と  
なります。メール会員様にはサービスディ  
の日をご案内しております。

◆登録はこちら◆

メール会員登録集中！

SNS

東海道掛川宿 名物「振袖餅」

菓子類もちや  
名物の手作り大福「振袖餅」を  
始めとした和菓子や洋菓子や製  
造・販売しています。



【名物振袖餅ページを表示】

【和菓子・洋菓子ページを表示】

【東海道掛川宿ページを表示】

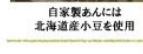


◆振袖餅ができるまで

当店は創業約200年旧東海道沿い宿に茶店として営業して参りました。名物「振袖餅」は、当初は平たをしており、着物の振袖の形にいたことが名前の由来とされてす。その昔、観音菩薩を参拝に人々が帰途の途中に、弊店の餅産として買っていたといわれます。「振袖餅」と共に東海道の歴史をさせてみてはいかがでし



ふかしたもち米を  
餅つき機でついでいきます。



自家製あんには  
北海道産小豆を使用



メニュー

名物振袖餅  
和菓子・洋菓子  
贈答・祝い  
東海道掛川宿  
お店紹介/会員登録  
ｱｸｼｽ/お問合せ

当店名物「振袖餅」

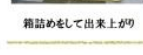


1個120円、6個入り720円、10個入り200円  
毎朝一つ一つ丁寧に手作りしてす。厳選した餅米と上質な北海道小豆を使った自家製あんこをたりと入れた大福です。

◆振袖餅ができるまで



ひとつひとつ丁寧に  
包み込んでいきます。



箱詰めをして出来上がり

甘さひかえめながら功のあるあんこと、やわらかいお餅が特徴です。ぜひ、昔ながらの素朴さと深い味わいをご堪能ください。



>>> お得なｶｰﾎﾞﾝはこちら  
>>> 和菓子・洋菓子ははこちら  
>>> 贈与・祝いはこちら

〒410-0001 静岡県掛川市 電話: 0537-22-4833

メールは  
こちら

名物振袖餅



当店は創業約200年旧東海道沿い宿に茶店として営業して参りました。名物「振袖餅」は、当初は平たをしており、着物の振袖の形にいたことが名前の由来とされてす。その昔、観音菩薩を参拝に人々が帰途の途中に、弊店の餅産として買っていたといわれます。「振袖餅」と共に東海道の歴史をさせてみてはいかがでし



こだわりの材料でひとつひとつ丁寧に仕上げています。ぜひ一度ご賞味ください。

◆あまったらだんご



1本 90円

メニュー

名物振袖餅  
和菓子・洋菓子  
贈答・祝い  
東海道掛川宿  
お店紹介/会員登録  
ｱｸｼｽ/お問合せ



厳選した米粉を使ったお団子です。味はみたらしくちぎれ・つぶあんの2種類があります。

◆上生菓子



1個 230円

季節に合わせた和菓子です。練り切り、雪平などの素材で一つ一つ丁寧に作りあげています。

◆みぞ饅頭



当店は創業約200年旧東海道沿い宿に茶店として営業して参りました。名物「振袖餅」は、当初は平たをしており、着物の振袖の形にいたことが名前の由来とされてす。その昔、観音菩薩を参拝に人々が帰途の途中に、弊店の餅産として買っていたといわれます。「振袖餅」と共に東海道の歴史をさせてみてはいかがでし



葛川一里塚

当店の目の前には江戸日本橋から58里目の一里塚があります。すぐ脇の逆川に架かる馬喰橋は、かつて長さ23間(約41.8メートル)の土橋だったようです。歴史を肌で感じながら東海道を歩いてみませんか？

◆掛川宿の見どころ

1. 掛川城天守閣



室町時代中期の文明年間(1469年から1487年)に、駿河の守護大名今川氏が遠江進出を狙い、家臣の朝比奈氏に命じて築城させたと伝えられています。

明治維新とともに廃城となりましたが、平成6年(1994年)に「東海の名城」と呼ばれた美しさそのままに、日本初の「本格木造天守閣」として復元されました。

メニュー

名物振袖餅  
和菓子・洋菓子  
贈答・祝い  
東海道掛川宿  
お店紹介/会員登録  
ｱｸｼｽ/お問合せ



旧東海道沿い掛川宿に菓子処「もろや」は茶店として営業して約200年

東海道五十三次は、江戸時代に整えられた五街道のひとつで、江戸日本橋から京都三条大橋に至る東海道に置かれた五十三の宿場を指します

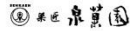
掛川には、「掛川宿」と「日坂宿」の宿場があり、多くの方が往来していました。道中には名所旧跡が多浮世絵や和歌・俳句の題材にもしばしば取り上げられ、掛川の「日坂」浮世絵師歌川広重に描かれていま



## 【和菓子ページを表示】

## 【洋菓子ページを表示】

## 【クーポン/アクセスページを表示】



クーポンアクセス 和菓子 洋菓子 メール会員情報

純粋に、美味しいお菓子を作りたいという思いで、色々なお菓子を開発してきました。星の貴婦人や、寝かるとは、星菓園の代表的商品となっています。最近では、地元の特産品を使ったお菓子作りにも力を入れています。常に、100種類程の和・洋菓子を取り揃え、あらゆるお客様のニーズにお答えできるよう心がけております。



和菓子

	<p><b>チーズケーキ</b></p> <p>クッキー風味の生地と、ココのあるクリームチーズをつつみました。</p>
	<p><b>もちこころ</b></p> <p>ふんわりふわふわ生地に、カスタードクリームをたっぷりつめたやさしいお菓子です。</p>
	<p><b>みかん地蔵</b></p> <p>出水特産の温州みかんを使ったあんことみかんクリームをふんわりプッシュ生地でサンドしました。出水市にある、「日本一のお地蔵さん」にあやかり「みかん地蔵」と名付けました。</p>
	<p><b>寝かるとは</b></p> <p>星山芋をつかつかかるかんです。もちもちしっとりとしたかるかん生地で、小鯛産大納言小豆の上澄みあんこをサンドしました。</p>
	<p><b>生大福</b></p> <p>餡の中に生クリームをたっぷりつめた大福です。小食・コーヒー・抹茶・和菓・さつまいも5種類の味が楽しめます。</p>
	<p><b>生どら</b></p> <p>やわらかいどら糖生地の中に、生クリームと大納言餡でつめたクリームをたっぷり入れました。</p>

### プロフィール

モバイルでHPを見る



メール会員募集

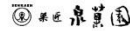


mail@k-senkaen.com

このサイトを友達に教える

メール配信履歴

SNS



クーポンアクセス 和菓子 洋菓子 メール会員情報

純粋に、美味しいお菓子を作りたいという思いで、色々なお菓子を開発してきました。星の貴婦人や、寝かるとは、星菓園の代表的商品となっています。最近では、地元の特産品を使ったお菓子作りにも力を入れています。常に、100種類程の和・洋菓子を取り揃え、あらゆるお客様のニーズにお答えできるよう心がけております。



洋菓子

	<p><b>星の貴婦人</b></p> <p>レモン・ズッキーニに包まれたフレッシュケーキ。その濃としたおいしさはまさに貴婦人の微笑です。</p>
	<p><b>橘恋慕</b></p> <p>オレンジケーキをしっとりしたサブレでやさしく包みあげました。</p>
	<p><b>ホワイトシフォンロール</b></p> <p>生クリームとフワフワ生地のロールケーキの王様です。北海道産の全粒乳となめらかな生クリームのセッションです。目を閉じずにはいられない香かほ風味と優しい甘さが、あなたを癒しの空間へ...</p>
	<p><b>チョコシフォンロール</b></p> <p>お口の中がセレブリーなチョコで完結します。ビターなチョコとカカオ風味の生地がベストマッチングです。星菓園のロールケーキの中でもホワイトとワン、ツーフィニッシュを揃えています。</p>

### プロフィール

モバイルでHPを見る



メール会員募集

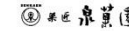


mail@k-senkaen.com

このサイトを友達に教える

メール配信履歴

SNS



クーポンアクセス 和菓子 洋菓子 メール会員情報

純粋に、美味しいお菓子を作りたいという思いで、色々なお菓子を開発してきました。星の貴婦人や、寝かるとは、星菓園の代表的商品となっています。最近では、地元の特産品を使ったお菓子作りにも力を入れています。常に、100種類程の和・洋菓子を取り揃え、あらゆるお客様のニーズにお答えできるよう心がけております。



クーポンアクセス

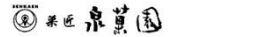
<p><b>【内容】</b> 新商品(和菓子 手作り新商品を7/14より)</p> <p><b>【利用条件】</b> 2014年04月03日～2014年05月02日までにこのお店の方</p> <p><b>【有効期限】</b> 有効期限なし</p>		
<p>このページを印刷する</p>		<p>PC・ケータイに送る</p>
<p>このサイトを友達に教える</p>		
<p>mail@k-senkaen.com</p>		
<p>このサイトを友達に教える</p>		
<p>SNS</p>		
<p>Facebook Twitter Google+</p>		
<p>〒899-0212 鹿児島県出水市上知路722 電話番号 0999-66-5508 営業時間 7:30～19:30 (日曜日は19:00まで)</p> <p>定休日 第3水曜日</p>		
<p>店舗名 星庄 星菓園 住所 〒899-0212 鹿児島県出水市上知路722 電話番号 0999-66-5508 営業時間 7:30～19:30 (日曜日は19:00まで) 定休日 第3水曜日 最寄駅 肥後わんじ鉄道 西出水駅</p>		

【和菓子ページを表示】

【洋菓子ページを表示】

【クーポン/アクセスページを表示】

ページを選択 ▼



和菓子、美味しいお菓子を作りたいという思いで、色々なお菓子を製造してきました。あの美味いや、あの味からは、想像通りのお菓子が出てきます。最近では、地元の特産品を使ったお菓子作りにも力を入れています。特に、100種類の和・洋菓子を取り扱い、あらゆるお客様のニーズにお答えできるよう心がけております。



和菓子



チーズ焼琪

クッキー風味の生地で、ココのあるクリームチーズをつつましました。



母ごころ

ふんわりふわふわ蒸し生地に、カスタードクリームをたっぷりつめたやさしいお菓子です。



みかん地蔵

出水特産の温州みかんを使ったあんこみかんクリームをふんわりプッセ生地です。出水市にある、「日本一のお地蔵さん」にあやかり「みかん地蔵」と名付けました。

ページを選択 ▼



和菓子、美味しいお菓子を作りたいという思いで、色々なお菓子を製造してきました。あの美味いや、あの味からは、想像通りのお菓子が出てきます。最近では、地元の特産品を使ったお菓子作りにも力を入れています。特に、100種類の和・洋菓子を取り扱い、あらゆるお客様のニーズにお答えできるよう心がけております。



筑かるかん



筑山芋をつかった筑かるかんです。もちもちしっとりとした筑かるかん生地で、十勝産大納言小豆の上品なあんこをサンドしました。



生大福

餡の中に生クリームをたっぷりつめた大福です。小倉・コーヒー・抹茶・胡麻・さつまいも5種類の味が楽しめます。



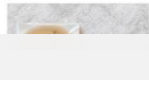
生どら

やわらかいどら餡生地の中に、生クリームと大納言餡で作ったクリームをたっぷり入れました。

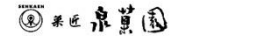


餡どん・亀どん

餡が入った餡どん。餡が入った亀どん。おいしくて長寿コンゴの縁起物。



ページを選択 ▼



和菓子、美味しいお菓子を作りたいという思いで、色々なお菓子を製造してきました。あの美味いや、あの味からは、想像通りのお菓子が出てきます。最近では、地元の特産品を使ったお菓子作りにも力を入れています。特に、100種類の和・洋菓子を取り扱い、あらゆるお客様のニーズにお答えできるよう心がけております。



洋菓子



泉の貴婦人

レアチーズケーキに包まれたスフレチーズケーキ。その惹きたたきおいしはまさに貴婦人の微笑です。



輪窓暮

オレンジケーキをしっとりしたサブレではさんだ島ベやすいお菓子です。



ホワイトシフォンロール

生クリームとフワフワ生地のロールケーキの王様です。北海道産の全粉乳となめらかな生クリームのセッシヨんです。目を閉じずにはいられない豊かな風味と優しい甘さ

ページを選択 ▼



和菓子、美味しいお菓子を作りたいという思いで、色々なお菓子を製造してきました。あの美味いや、あの味からは、想像通りのお菓子が出てきます。最近では、地元の特産品を使ったお菓子作りにも力を入れています。特に、100種類の和・洋菓子を取り扱い、あらゆるお客様のニーズにお答えできるよう心がけております。



チョコシフォンロール

お口の中がセレブリーなチョコで充満します。ピターなチョコとカカオ風味の生地がベストマッチングです。泉菓園のロールケーキの中でもホワイトとワン、ツーフィニッシュを襲っています。

プロフィール

モバイルでHPを見る



メール会員募集中



mail@k-senkaen.com

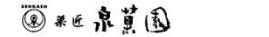
このサイトを友達に教える

メール配信履歴

SNS



ページを選択 ▼



和菓子、美味しいお菓子を作りたいという思いで、色々なお菓子を製造してきました。あの美味いや、あの味からは、想像通りのお菓子が出てきます。最近では、地元の特産品を使ったお菓子作りにも力を入れています。特に、100種類の和・洋菓子を取り扱い、あらゆるお客様のニーズにお答えできるよう心がけております。



クーポン/アクセス



【内容】  
新商品/泉菓園 手作り新商品を7\*14\*7  
【利用条件】  
2014年04月03日～2014年05月02日までにご来店の方  
【有効期限】  
有効期限なし



店舗名 菓匠 泉菓園  
住所 〒899-0212

店舗名	菓匠 泉菓園
住所	〒899-0212 鹿児島県出水市上知調町 722
電話番号	0996-62-5508
営業時間	7:30～19:30 (日曜日は19:00まで)
定休日	第3木曜日
最寄駅	肥後おれんじ鉄道 西出水駅
アクセス	肥後おれんじ鉄道西出水駅から歩いて16分。車で2分 箱崎八幡神社近く
予算	1個70円～
支払方法	現金

クーポン情報は更新されますので、ご利用予定の方は印刷してお手元に保管することをおすすめします。

ご予約・お問い合わせはこちら  
0996-62-5508  
営業時間 7:30～19:30 (日曜日は19:00まで) 定休日 第3木曜日

プロフィール

モバイルでHPを見る



メール会員募集中



mail@k-senkaen.com

このサイトを友達に教える

メール配信履歴

SNS





## 【店舗情報ページを表示】

## 【メニューページを表示】

## 【アクセスページを表示】

---

Marisa 浜名道
Pizza
Pasta
Access & contact
Mail Magazine

---

イタリア世界選手権 6年連続出場の実績を誇る、五感で味わうピッツェリア。  
 マリーザ浜名道は本格的なピッツァとパスタのお店。どなたでも気軽に楽しめる雰囲気、お客様をお出迎  
 えております。どうぞイタリアの美味しさと豊かさを、マリーザでお楽しみください。お時間の許しますまで、ご  
 ゆっくりなさってくださいね★

Marisa 浜名道

イタリア世界選手権 6年連続出場

今年も挑戦します！

イタリア 世界ピッツァ選手権

日時 2014年 4月7、8、9日

開催地 イタリア・パルマ

Search this site...

ギャラリー

Marisa 浜名道

イタリア世界選手権 6年連続出場の実績を誇る、五感で味わうピッツェリア。イタリアの風味と、軽みやすい雰囲気の中で本格的なピッツァ・パスタが味わえるお店。

バックナンバ

カテゴリ

カテゴリなし

特設店のご紹介！

マリーザ浜名道の特設店、Marisa DUEも宜しくお願  
 います！

Pizzeria & Trattoria

http://marisa-due.com/

Pizzeria & Trattoria

http://marisa-due.com/

店舗名 Marisa 浜名道 マリーザハマナコ

〒431-1504 静岡県浜松市北区細江町中川5386

営業時間 Lunch: 11:00~15:30 (LO15:00)  
 Dinner: 17:30~22:30 (LO22:00)  
 ※日曜日はLO21:30

定休日 無休

TEL 053-523-2123

手帳 780円

支払い方法 MASTER VISA 現金

SNS

QRコード

---

Marisa 浜名道
Pizza
Pasta
Access & contact
Mail Magazine

---

イタリア世界選手権 6年連続出場の実績を誇る、五感で味わうピッツェリア。  
 マリーザ浜名道は本格的なピッツァとパスタのお店。どなたでも気軽に楽しめる雰囲気、お客様をお出迎  
 えております。どうぞイタリアの美味しさと豊かさを、マリーザでお楽しみください。お時間の許しますまで、ご  
 ゆっくりなさってくださいね★

Home > Pizza

Pizza

本格ピッツァ

ベスカトーレ 1,880円 (税込)

生ハムときのことオニオン 1,880円

ベスカトーレに焼き、ファンの多い一品。海外からのお客様に人気です。

マルゲリータ 980円

マリーザの一番人気！トマト、チーズ、パルメザンのシンプルイズベスト☆

三方原ポテトとベーコンのジェノパトリス 1,380円

手作りのジェノパトリスに、甘くてほく

Search this site...

ギャラリー

Marisa 浜名道

イタリア世界選手権 6年連続出場の実績を誇る、五感で味わうピッツェリア。イタリアの風味と、軽みやすい雰囲気の中で本格的なピッツァ・パスタが味わえるお店。

バックナンバ

カテゴリ

カテゴリなし

特設店のご紹介！

マリーザ浜名道の特設店、Marisa DUEも宜しくお願  
 います！

Pizzeria & Trattoria

http://marisa-due.com/

Pizzeria & Trattoria

http://marisa-due.com/

SNS

QRコード

SNS

QRコード

---

Marisa 浜名道
Pizza
Pasta
Access & contact
Mail Magazine

---

イタリア世界選手権 6年連続出場の実績を誇る、五感で味わうピッツェリア。  
 マリーザ浜名道は本格的なピッツァとパスタのお店。どなたでも気軽に楽しめる雰囲気、お客様をお出迎  
 えております。どうぞイタリアの美味しさと豊かさを、マリーザでお楽しみください。お時間の許しますまで、ご  
 ゆっくりなさってくださいね★

Home > Access & contact

Access & contact

店舗名 Marisa 浜名道 マリーザハマナコ

TEL 053-523-2123

営業時間 Lunch: 11:00~15:30 (LO15:00)  
 Dinner: 17:30~22:30 (LO22:00)  
 ※日曜日はLO21:30

定休日 無休

支払い方法 MASTER VISA 現金

Search this site...

ギャラリー

Marisa 浜名道

イタリア世界選手権 6年連続出場の実績を誇る、五感で味わうピッツェリア。イタリアの風味と、軽みやすい雰囲気の中で本格的なピッツァ・パスタが味わえるお店。

バックナンバ

カテゴリ

カテゴリなし

特設店のご紹介！

マリーザ浜名道の特設店、Marisa DUEも宜しくお願  
 います！

Pizzeria & Trattoria

http://marisa-due.com/

Pizzeria & Trattoria

http://marisa-due.com/

SNS

QRコード

SNS

QRコード

ご予約・お問い合わせはこちら

【店舗情報ページを表示】

【メニューページを表示】

【アクセスページを表示】

# Marisa

ページを選択

イタリア世界選手権 6年連続出場の実績も誇る、五感で味わうピッツェリア。  
 マリーザ浜名湖は本格的なピッツァとパスタのお店。どなたでも気軽に楽しめる豊富なメニューで、お客様をお出迎えしております。どうぞイタリアの美味しいと書かさも、マリーザでお楽しみください。お時間の許しますまで、ごゆっくりなさってくださいね★

静岡県 浜松市北区細江町中川 5386

営業時間  
 Lunch : 11 : 00~15 : 30 (LO 15 : 00)  
 Dinner : 17 : 30~22 : 30 (LO 22 : 00)  
 ※日曜日はLO 21 : 30

定休日  
 無休

TEL  
 053-523-2123

予算  
 780円~

支払い方法  
 MASTER, VISA, 現金

Marisa 浜名湖

イタリア世界選手権 6年連続出場  
 今年も挑戦します！

イタリア 世界ピッツァ選手権

日時 2014年 4月7、8、9日

開催地 イタリア・パルマ

Marisa 浜名湖

感謝イベント  
 マリーザドゥエ オープン6か月記念感謝イベント  
 12月15日~4月末日まで  
 (12月21日~24日 1月1日~6日除く)  
 ピッツァマリーザが¥500! (1日20枚限定)  
 浜名湖・DUE 共通イベントです!  
 2014年4月 世界ピッツァ選手権 出場決定

# Marisa

ページを選択

イタリア世界選手権 6年連続出場の実績も誇る、五感で味わうピッツェリア。  
 マリーザ浜名湖は本格的なピッツァとパスタのお店。どなたでも気軽に楽しめる豊富なメニューで、お客様をお出迎えしております。どうぞイタリアの美味しいと書かさも、マリーザでお楽しみください。お時間の許しますまで、ごゆっくりなさってくださいね★

Home = Pizza

Pizza

本席ピッツァ

ピエスカトーレ  
 1,880円 (税込)

浜名湖の恵みが集結！ぷりぷりで元気な魚介達が石窯の中で踊ります☆  
 根強い人気、店長おすすめ一品です！

生ハムときのことオニオン  
 1,880円

ピエスカトーレに焼き、ファンの多い一品。  
 県外からのお客様に人気です。

三方原ポテトとベーコンのジェノパソース  
 1,380円

手作りのジェノパソースに、甘くてほくほくなポテトとベーコンが人気の一品。

ピスマルク  
 1,530円

トマト、ベーコン、法蓮草、半熟卵。その半熟卵をいっとうするかが、カギ。

Search this site...

ギャラリー

Marisa 浜名湖

バックナンバー

カテゴリ

カテゴリなし

姉妹店のご紹介！  
 マリーザ浜名湖の姉妹店、Marisa DUEも宜しくお願いします！

# Marisa

ページを選択

イタリア世界選手権 6年連続出場の実績も誇る、五感で味わうピッツェリア。  
 マリーザ浜名湖は本格的なピッツァとパスタのお店。どなたでも気軽に楽しめる豊富なメニューで、お客様をお出迎えしております。どうぞイタリアの美味しいと書かさも、マリーザでお楽しみください。お時間の許しますまで、ごゆっくりなさってくださいね★

Home = Access & contact

Access & contact

店舗名  
 Marisa 浜名湖 マリーザハマナコ

TEL  
 053-523-2123

営業時間  
 Lunch : 11 : 00~15 : 30 (LO 15 : 00)  
 Dinner : 17 : 30~22 : 30 (LO 22 : 00)  
 ※日曜日はLO 21 : 30

定休日  
 無休

支払い方法  
 MASTER, VISA, 現金

Search this site...

ギャラリー

Marisa 浜名湖

Marisa イタリア世界選手権 6年連続出場の実績も誇る、五感で味わうピッツェリア。イタリアの風と、親しみやすい雰囲気の中で本格的なピッツァ・パスタが味わえるお店。

バックナンバー

カテゴリ

カテゴリなし

姉妹店のご紹介！  
 マリーザ浜名湖の姉妹店、Marisa DUEも宜しくお願いします！

http://marisa-due.com/

静岡県浜松市北区細江町中川5386  
 天竜浜名湖鉄道気貫駅 から 徒歩10分 遠鉄が 入 気貫

【店舗情報ページを表示】

【メニューページを表示】

【アクセスページを表示】

# Marisa

イタリア世界選手権 6年連続出場の実績を誇る、五感で味わうピッツェリア。マリーザ浜名湖は本格的なピッツァとパスタのお店。どなたでも気軽にお楽しみいただける雰囲気、お客様をお出迎えしております。どうぞイタリアの美味しさと豊かさを、マリーザでお楽しみください。お時間の許しますまで、ごゆっくりなさってくださいね★



Marisa 浜名湖

[Pizza](#)  
[Pasta](#)

[Access & contact](#)

[Mail Magazine](#)

イタリア世界選手権 6年連続出場

毎年、本場イタリアへ研修へ行き、様々なピッツァ・パスタに出会い、そして世界選手権にも挑戦しています。本格ピッツァ・パスタを食べるなら、まずマリーザへ!



## イベント

「トウモロコシ」6か月記念感謝イベント

11月15日～4月末日まで  
月21日～24日 1月1日～6日除く

マリーザが¥500! (1日20枚限定)  
湖・DUE 共通イベントです!  
4年4月 世界ピッツァ選手権出場決



名 所  
sa 浜名湖 マリーザ 浜名湖  
地 址  
〒411-1304  
静岡県浜松市北区細江町中川5386

営業時間  
Lunch: 11:00～15:30 (LO 15:00)  
Dinner: 17:30～22:30 (LO 22:00)  
※日曜日はLO 21:30  
定休日

# Marisa

イタリア世界選手権 6年連続出場の実績を誇る、五感で味わうピッツェリア。マリーザ浜名湖は本格的なピッツァとパスタのお店。どなたでも気軽にお楽しみいただける雰囲気、お客様をお出迎えしております。どうぞイタリアの美味しさと豊かさを、マリーザでお楽しみください。お時間の許しますまで、ごゆっくりなさってくださいね★



Marisa 浜名湖

[Pizza](#)  
[Pasta](#)

[Access & contact](#)

[Mail Magazine](#)

自家製トマトソースに唐辛子。シッパルながら味わいが深い一品です。

小海老とお刺身のトマトクリーム  
1,630円

ぷりぷりの小海老と、フリフリのお刺身が元気で、人気No.1のおすすめのピザです。



ミートソースと生クリーム  
1,080円(税込)

自家製ミートソースと生クリームの絶妙な組合せ! お子様からシッパルまで幅広く愛される、人気です。



75分アーク  
780円

自家製トマトソースに唐辛子。シッパルながら味わいが深い一品です。



ハートプレート  
1,880円

浜名湖の新鮮な魚介を、ふんだんに使用した贅沢な一品。浜名湖に来たら是非一度はお試しいただきたい一品です。



きのことハートプレートと季節野菜のクリームソース  
1,380円

あっさりしているながらコシのある一品。ピリ辛仕立てで、和とする味わいです。

▲戻る

Marisa 浜名湖  
[Pizza](#)  
[Pasta](#)  
[Access & contact](#)  
[Mail Magazine](#)  
トップページ

# Marisa

イタリア世界選手権 6年連続出場の実績を誇る、五感で味わうピッツェリア。マリーザ浜名湖は本格的なピッツァとパスタのお店。どなたでも気軽にお楽しみいただける雰囲気、お客様をお出迎えしております。どうぞイタリアの美味しさと豊かさを、マリーザでお楽しみください。お時間の許しますまで、ごゆっくりなさってくださいね★



Marisa 浜名湖

[Pizza](#)  
[Pasta](#)

[Access & contact](#)

[Mail Magazine](#)

静岡県浜松市北区細江町中川5386  
天竜浜名湖鉄道気貫駅 から 徒歩10分 遠鉄バス 気貫



## SHOP PHOTO





【Shop infoページを表示】

【Ankake Sauceページを表示】

【Pizza&Pastaページを表示】



## 【PIZZAページを表示】

## 【PASTAページを表示】

## 【OTHERSページを表示】

SHOP INFO
PIZZA
PASTA
SALAD
DESSERT
OTHERS
INFORMATION

ローマピッツァ専門店  
ローマで修行した職人が从くから「パリッ」、「モチッ」で美味しい！  
高級産地野菜を使った体に優しい厳選野菜で仕上げます！

---

Home - PIZZA

**薪窯で焼く  
ローマピッツァ専門店**

**PIZZA**

マルゲリータピザ 1,600円  
その時期一番美味しいトマトをベースにモッツァレラチーズとバジルをのせたシンプルだけど一番味のよくなるピZZAです。

ペーコと卵のピZZA  
1,600円  
自家製トマトソースの上にペーコと卵をトッピングしました。  
ローマっ子はこのピZZAが大好きです！

ブルーチーズのピZZA  
1,600円  
チーズのアイソナーの個性を持つオーナーが吟味した真カピZZAをふんだんにトッピングした白いピZZAです。  
ワインと一緒に是非どうぞ！

野菜いろいろピZZA  
1,600円  
ケセラセラ自慢の記事に旬の野菜をトッピングした体に優しいピZZAです。

モバイルサイト

モバイルサイトはコチラ！

このサイトを友達に教える

ギャラリー

人気記事  
申し訳ありませんが、まだデータがありません。

バックナンバー

Search this site.

Yahoo News!

**薪窯で焼く  
ローマピッツァ専門店**

**OWNER**

大森 豊  
自らが調理師で幼稚園の給食を作っていたことから、幼稚園卒業後など食料には特に気を使う家庭に育つ。  
高校時代はボクシング部に所属。  
「高校アマチュア関東大会優勝 団体戦」  
「インターハイベスト8」  
「全日本ボクシング6位」という成績を残す。  
その後、厳しい減量の為断食、貧血、冷え症、手足のしびれなど、不調が続きボクシングの道を断念。  
下宿先から実家に戻り、母の手料理を食って少しずつ体調を直すうちに、健康と食べ物との関係の重要性に気づく。  
高校卒業後は韓国で日本初のドイツレストラン「ローマイド」で働き始めた後、イタリアへ渡る。  
ローマの「リストランテ」でイタリア料理を学ばず。  
その後、日本とイタリアを行き交しながら2年半、本格的にイタリアンを学ぶ。  
帰国後、東京ベイセルトン「ピッツァツワ・ローマ」で5年間シェフを務める。  
1995年独立。「ケ・セラセラ・ゲリル」を開業。  
過去の経験から「外食で体いじめの危」をモットーに、お客様により満足、より安全なものを提供しています。

SHOP INFO
PIZZA
PASTA
SALAD
DESSERT
OTHERS
INFORMATION

ローマピッツァ専門店  
ローマで修行した職人が从くから「パリッ」、「モチッ」で美味しい！  
高級産地野菜を使った体に優しい厳選野菜で仕上げます！

---

Home - PASTA

**薪窯で焼く  
ローマピッツァ専門店**

**PASTA**

ワタリゴニルター匹のトマトスパゲッティー  
1,150円  
ワタリゴニルター匹を使った贅沢な味付けには少しピリッとお辛めのアクセント！ケセラセラ人気のパスタです。

エビと質とキャベツの大量風味のスパゲッティ  
1,150円  
大人気のバスタ！  
是非、一度で食べてください。

エビと小松菜とポテトの塩味スパゲッティ  
1,450円  
エビと小松菜の塩味の相性を塩味でご堪能ください。

モバイルサイト

モバイルサイトはコチラ！

このサイトを友達に教える

ギャラリー

人気記事  
申し訳ありませんが、まだデータがありません。

バックナンバー

Search this site.

Yahoo News!

**薪窯で焼く  
ローマピッツァ専門店**

**OWNER**

大森 豊  
自らが調理師で幼稚園の給食を作っていたことから、幼稚園卒業後など食料には特に気を使う家庭に育つ。  
高校時代はボクシング部に所属。  
「高校アマチュア関東大会優勝 団体戦」  
「インターハイベスト8」  
「全日本ボクシング6位」という成績を残す。  
その後、厳しい減量の為断食、貧血、冷え症、手足のしびれなど、不調が続きボクシングの道を断念。  
下宿先から実家に戻り、母の手料理を食って少しずつ体調を直すうちに、健康と食べ物との関係の重要性に気づく。  
高校卒業後は韓国で日本初のドイツレストラン「ローマイド」で働き始めた後、イタリアへ渡る。  
ローマの「リストランテ」でイタリア料理を学ばず。  
その後、日本とイタリアを行き交しながら2年半、本格的にイタリアンを学ぶ。  
帰国後、東京ベイセルトン「ピッツァツワ・ローマ」で5年間シェフを務める。  
1995年独立。「ケ・セラセラ・ゲリル」を開業。  
過去の経験から「外食で体いじめの危」をモットーに、お客様により満足、より安全なものを提供しています。

SHOP INFO
PIZZA
PASTA
SALAD
DESSERT
OTHERS
INFORMATION

ローマピッツァ専門店  
ローマで修行した職人が从くから「パリッ」、「モチッ」で美味しい！  
高級産地野菜を使った体に優しい厳選野菜で仕上げます！

---

Home - OTHERS

**薪窯で焼く  
ローマピッツァ専門店**

**OTHERS**

鶏の皿火焼き  
1,250円  
産地鳥の湯煎を握りめぐるせ湯煎外縁茹の出るからで焼く鳥はジューシーでかわらぬかいては味わえない美味しさ！

選替わりリゾット  
1,150円  
お米は「ゆめぴか」を使用し、5種類の野菜と食のダシで炊いたお米で作る、選替わりのリゾットです。

前菜5種類の盛り合わせ  
1,300円  
旬の食材を使った、おまかせ前菜5種類の盛り合わせ！

合鴨のステーキ  
850円  
当店から出せる美味しい味わい、ご来店の際は「お楽しみください」。

モバイルサイト

モバイルサイトはコチラ！

このサイトを友達に教える

ギャラリー

人気記事  
申し訳ありませんが、まだデータがありません。

バックナンバー

Search this site.

Yahoo News!

モバイルサイト

モバイルサイトはコチラ！

このサイトを友達に教える

ギャラリー

人気記事  
申し訳ありませんが、まだデータがありません。

バックナンバー

Search this site.

Yahoo News!

**薪窯で焼く  
ローマピッツァ専門店**

**OWNER**

大森 豊  
自らが調理師で幼稚園の給食を作っていたことから、幼稚園卒業後など食料には特に気を使う家庭に育つ。  
高校時代はボクシング部に所属。  
「高校アマチュア関東大会優勝 団体戦」  
「インターハイベスト8」  
「全日本ボクシング6位」という成績を残す。  
その後、厳しい減量の為断食、貧血、冷え症、手足のしびれなど、不調が続きボクシングの道を断念。  
下宿先から実家に戻り、母の手料理を食って少しずつ体調を直すうちに、健康と食べ物との関係の重要性に気づく。  
高校卒業後は韓国で日本初のドイツレストラン「ローマイド」で働き始めた後、イタリアへ渡る。  
ローマの「リストランテ」でイタリア料理を学ばず。  
その後、日本とイタリアを行き交しながら2年半、本格的にイタリアンを学ぶ。  
帰国後、東京ベイセルトン「ピッツァツワ・ローマ」で5年間シェフを務める。  
1995年独立。「ケ・セラセラ・ゲリル」を開業。  
過去の経験から「外食で体いじめの危」をモットーに、お客様により満足、より安全なものを提供しています。

【テンプレート】シンプル22 オレンジ HGP明朝

## 【PIZZAページを表示】

ページを選択

ローマピッツァ専門店☆  
ローマで修行した職人が焼くから「バリッ」・「モチッ」で美味しい！  
産地直送野菜を使った体に優しい厳選野菜で仕上げます！

Home - PIZZA

PIZZA

野菜いろいろピッツァ  
1,600円  
ケセラセラグリル自慢の記事に旬の野菜をトッピングした体に優しいピッツァです。

マルグリータピッツァ 1,600円  
その時期一番美味しいトマトをベースにモッツァレラチーズとバジルをのせたシンプルだけが一番のよくなるピッツァです。

ベーコンと卵のピッツァ  
1,600円  
自家製トマトソースの上にベーコンと卵をトッピングしました。  
ローマっ子はこのピッツァが大好きです。

ブルーチーズのピッツァ  
1,600円  
チーズアドバイザーの資格を持つオーナーが焼いたから「バリッ」・「モチッ」で美味しい！  
産地直送野菜を使った体に優しい厳選野菜で仕上げます！

OWNER

**大森豊**  
母親が調理師で幼稚園の給食を作っていたことから、有機野菜を使うなど食材には特に気遣う家庭に育つ。  
高校時代はボクシング部に所属。  
・高校アマチュア関東大会優勝  
・団体3位  
・インターハイベスト8  
・全日本ランキング6位  
という成績を残す。  
その反面、厳しい減量の為拒食症、貧血、冷え症、手足のしびれなど、不調が続きボクシングの道を断念。  
下宿先から実家に戻り、母の手料理を食べ少しづつ体調を戻すうちに、健康と食べ物との関係の重要性に気づく。  
高校卒業後は銀座で日本初のドイツイストラン「ローマイヤ」で修業した後、イタリアへ渡る。  
ローマの「リストランテ」でイタリア料理を一から学ぶ。

## 【PASTAページを表示】

ページを選択

ローマピッツァ専門店☆  
ローマで修行した職人が焼くから「バリッ」・「モチッ」で美味しい！  
産地直送野菜を使った体に優しい厳選野菜で仕上げます！

Home - PASTA

エビと小松菜とポテトの塩味スパゲッティ  
1,450円  
エビと小松菜の抜群の相性を塩味でご堪能ください。

ペーコンと菜の花と木の子のトマトクリームタリアッテレ  
1,500円  
濃厚なトマトクリームは一度、食べたらずみです！  
生麺なのでモチモチです！

PASTA

ワタリガニ丸々一匹のトマトスパゲッティ  
1,150円  
ワタリガニ丸々一匹を使った贅沢な味わいには少しボリュームと辛みのアクセント！  
ケセラセラ人気のパスタです。

エビと蟹とキャベツの大葉風味のスパゲッティ  
1,150円  
大人気のパスタ！  
是非、一度ご賞味ください。

OWNER

**大森豊**  
母親が調理師で幼稚園の給食を作っていたことから、有機野菜を使うなど食材には特に気遣う家庭に育つ。  
高校時代はボクシング部に所属。  
・高校アマチュア関東大会優勝  
・団体3位  
・インターハイベスト8  
・全日本ランキング6位  
という成績を残す。  
その反面、厳しい減量の為拒食症、貧血、冷え症、手足のしびれなど、不調が続きボクシングの道を断念。  
下宿先から実家に戻り、母の手料理を食べ少しづつ体調を戻すうちに、健康と食べ物との関係の重要性に気づく。  
高校卒業後は銀座で日本初のドイツイストラン「ローマイヤ」で修業した後、イタリアへ渡る。  
ローマの「リストランテ」でイタリア料理を一から学ぶ。  
その後、日本とイタリアを行き来しながら2年半、本格的にイタリアンを学ぶ。  
帰国後、東京ベイビルトン「ピアッツァローマ」で5年間シェフを務める。  
1995年独立、「ケ・セラセラ・グリル」を開業。  
過去の経験から「外食で体にもいいもの」をモットーに、お客様により満足、より安全なものを提供しています。

## 【OTHERSページを表示】

ページを選択

ローマピッツァ専門店☆  
ローマで修行した職人が焼くから「バリッ」・「モチッ」で美味しい！  
産地直送野菜を使った体に優しい厳選野菜で仕上げます！

Home - OTHERS

前菜5種類の盛り合わせ  
1,300円  
旬の食材を使った、おまかせ前菜の5種類盛り合わせ！

高の炭火焼き  
1,250円  
鹿児島産の岩盤を焼く限りまで遠赤外線効果の出るからまで焼く鳥はジュースィーでやわらかい他では味わえない美味しさ！

OTHERS

合鴨のスモーク  
850円  
当店から出せる奥深い味わい。  
ご来店の際はご賞味ください。

OWNER

**大森豊**  
母親が調理師で幼稚園の給食を作っていたことから、有機野菜を使うなど食材には特に気遣う家庭に育つ。  
高校時代はボクシング部に所属。  
・高校アマチュア関東大会優勝  
・団体3位  
・インターハイベスト8  
・全日本ランキング6位  
という成績を残す。  
その反面、厳しい減量の為拒食症、貧血、冷え症、手足のしびれなど、不調が続きボクシングの道を断念。  
下宿先から実家に戻り、母の手料理を食べ少しづつ体調を戻すうちに、健康と食べ物との関係の重要性に気づく。  
高校卒業後は銀座で日本初のドイツイストラン「ローマイヤ」で修業した後、イタリアへ渡る。  
ローマの「リストランテ」でイタリア料理を一から学ぶ。  
その後、日本とイタリアを行き来しながら2年半、本格的にイタリアンを学ぶ。

【テンプレート】シンプル22 オレンジ HGP明朝E

【PIZZAページを表示】

【PASTAページを表示】

【OTHERSページを表示】

ケ・セラセラグリル

ローマピッツァ専門店☆ ローマで修行した職人が焼くから「パリッ」・「モチッ」で美味しい！産地直送野菜を使った体に優しい厳選野菜で仕上げます！

**SHOP INFO**  
PIZZA  
PASTA  
SALAD  
DESSERT  
OTHERS  
INFORMATION

**PIZZA**

マルカリービザ 1,600円  
その時期一番美味しいトマトを使いトマトソースにもツワリチーズとパツルをのせたツワビ一番味のよくなるピッツァです。

ベ-コンと卵のピッツァ  
1,600円  
自家製トマトソースの上にベ-コンと卵をトッしました。  
ローマっ子はこのピッツァが大好きです。

**▲戻る**

**SHOP INFO**  
PIZZA  
PASTA  
SALAD  
DESSERT  
OTHERS  
INFORMATION

ブルーチーズのピッツァ  
1,600円  
チーズアドバイザーの資格を持つオーナーが吟味した青皮チーズをふんだんにトッピングした白いピッツァです。  
ワインと一緒に是非どうぞ！

野菜いろいろピッツァ  
1,600円  
ケセラセラ自慢の記事に旬の野菜をトッピングした体に優しいピッツァです。

生ハムのピッツァ  
1,600円  
パルマさんの生ハムをトッピングしました。  
生ハムとピッツァ記事の相性がツラ。  
後引く美味しさです。

**▲戻る**

**SHOP INFO**  
PIZZA  
PASTA  
SALAD  
DESSERT  
OTHERS  
INFORMATION

ケ・セラセラグリル

ローマピッツァ専門店☆ ローマで修行した職人が焼くから「パリッ」・「モチッ」で美味しい！産地直送野菜を使った体に優しい厳選野菜で仕上げます！

**SHOP INFO**  
PIZZA  
PASTA  
SALAD  
DESSERT  
OTHERS  
INFORMATION

**PASTA**

リリコニ丸ター匹のトマトソース  
1,150円  
リリコニ丸ター匹を使った贅沢な味付け少しピリッ辛いアクセント！  
ケセラセラ人気のパスタです。

ベ-コンと菜の花と木の子のトマトクリームリリコニ  
1,500円  
濃厚なトマトクリームは一度、食べたら忘れず！  
生類なのでお好きです！

**▲戻る**

**SHOP INFO**  
PIZZA  
PASTA  
SALAD  
DESSERT  
OTHERS  
INFORMATION

1,150円  
大人気のパスタ！  
是非、一度ご賞味ください。

ピ-と小松菜とオリーブの塩味パスタ  
1,450円  
ピ-と小松菜の抜群の相性を塩味でご堪能ください。

ピ-と昔とオリーブの大粒風味のスパゲッティ  
トッパベ-ジ

(c) まきがまで焼くピッツァ

ケ・セラセラグリル

ローマピッツァ専門店☆ ローマで修行した職人が焼くから「パリッ」・「モチッ」で美味しい！産地直送野菜を使った体に優しい厳選野菜で仕上げます！

**SHOP INFO**  
PIZZA  
PASTA  
SALAD  
DESSERT  
OTHERS  
INFORMATION

**OTHERS**

鳥の炭火焼き  
1,250円  
鹿児島島の溶岩を張りめぐらせ遠赤外線の出るまで焼く鳥はジューシーでやかい他では味わえない美味しさ！

週替わりリゾット  
1,150円  
お米は「ゆめぴか」を使用し、5種類のお米のガシで炊いたお米で作る、週替わりリゾット

(c) まきがまで焼くピッツァ

前菜5種類の盛り合わせ  
1,300円  
旬の食材を使った、おまかせ前菜の5種類盛り合わせ！

合鴨のステーキ  
850円  
当店だから出せる奥深い味わい。  
ご来店の際はご賞味ください。

**▲戻る**

**SHOP INFO**  
PIZZA  
PASTA  
SALAD  
DESSERT  
OTHERS  
INFORMATION

【ランチメニュー情報ページを表示】

【グランドメニューページを表示】

【お店情報ページを表示】

**Baby FACE Planets**  
Lunch & Restaurant Since 1979

トップ ランチメニュー グランドメニュー パーティ お店情報 お問い合わせ

パリをイメージした開放的な癒し空間はまさにアジアンリゾート。料理もオムライス、パスタ、ピザなど取り揃えておりリーズナブルなお値段でボリュームたっぷり。幅広い年齢層でお楽しみ頂けます。

ランチメニュー

**LINCH MENU**

セレクトランチ 980円

プレミアム会員募集中！  
ココをクリックして空メールを送るだけ

関連リンク

ランチメニュー

グランドメニュー

RECRUIT INFO

求人募集

モバイル対応

携帯・スマホで詳細情報を見る

友達に教える  
このサイトを友達に教える

yahooニュース  
リヴァプール、優勝のミスで陥入ドロー (GOAL) [レインタラス] 王者、石渡が2度目の優勝に成功 (イフアイト) UFCアルド大差判定で6度目防衛 (日刊スポーツ)

日替わりランチ 880円  
・日替わりメニュー  
・日替わりメニュー(おかわり自由)  
・特製スープ(おかわり自由)  
・ドリンクバー

ハンバーグラッチェ 980円  
ハンバーガメニュー  
※下記より、お選びください。  
(1) デミグラスソース  
(2) 大盛りお肉ソース  
(3) 盛り焼きソース

ライス (おかわり)  
特製スープ (おかわり)  
ドリンクバー

デザートセット  
プラス 210円  
各ランチにプラス210円で本日のデザートを用意しております。詳しくは、スタッフまでお尋ね下さい。

**Baby FACE Planets**  
Lunch & Restaurant Since 1979

トップ ランチメニュー グランドメニュー パーティ お店情報 お問い合わせ

パリをイメージした開放的な癒し空間はまさにアジアンリゾート。料理もオムライス、パスタ、ピザなど取り揃えておりリーズナブルなお値段でボリュームたっぷり。幅広い年齢層でお楽しみ頂けます。

グランドメニュー

オムライス 880円

ふふわわ糯子のオムライス

プレミアム会員募集中！  
ココをクリックして空メールを送るだけ

関連リンク

ランチメニュー

グランドメニュー

RECRUIT INFO

求人募集

モバイル対応

携帯・スマホで詳細情報を見る

友達に教える  
このサイトを友達に教える

yahooニュース  
リヴァプール、優勝のミスで陥入ドロー (GOAL) [レインタラス] 王者、石渡が2度目の優勝に成功 (イフアイト) UFCアルド大差判定で6度目防衛 (日刊スポーツ)

ホタテとほうれん草とコーンのクリーム 980円

盛り焼きチキンとほうれん草のクリームオムライス 980円

明太子クリームオムライス 980円

地中海オムライス 980円

レギュラーオムライス

奈良オムライス

**Baby FACE Planets**  
Lunch & Restaurant Since 1979

トップ ランチメニュー グランドメニュー パーティ お店情報 お問い合わせ

パリをイメージした開放的な癒し空間はまさにアジアンリゾート。料理もオムライス、パスタ、ピザなど取り揃えておりリーズナブルなお値段でボリュームたっぷり。幅広い年齢層でお楽しみ頂けます。

お店情報

**SHOP**

プレミアム会員募集中！  
ココをクリックして空メールを送るだけ

関連リンク

ランチメニュー

グランドメニュー

RECRUIT INFO

求人募集

モバイル対応

携帯・スマホで詳細情報を見る

友達に教える  
このサイトを友達に教える

yahooニュース  
リヴァプール、優勝のミスで陥入ドロー (GOAL) [レインタラス] 王者、石渡が2度目の優勝に成功 (イフアイト) UFCアルド大差判定で6度目防衛 (日刊スポーツ)

店名 ベビーフェイスブラックフ川西店  
所在地 〒686-0025 兵庫県 川西市加茂 2-20-20  
営業時間 11:00~24:00  
ランチタイム11:00~15:00  
定休日 年中無休  
TEL 072-744-0761  
予算 ~2,000円  
決済方法 現金  
席数 84席 ※席は全て半個室です

店内風景

ランチタイムは、喫煙と禁煙ルームと分かれていて18時以降は、全席喫煙となります。

店内 8席、19個室数、予約可!!

モバイル対応

携帯・スマホで詳細情報を見る

友達に教える  
このサイトを友達に教える

yahooニュース  
リヴァプール、優勝のミスで陥入ドロー (GOAL) [レインタラス] 王者、石渡が2度目の優勝に成功 (イフアイト) UFCアルド大差判定で6度目防衛 (日刊スポーツ)

【ランチメニュー情報ページを表示】

【グランドメニューページを表示】

【お店情報ページを表示】

**Baby Face Planet's**  
cafe & restaurant Since 1979

ページを選択

パリをイメージした開放的な癒し空間はまさにアジアンリゾート。料理もオムライス、パスタ、ピザなど取り揃えておりリーズナブルなお値段でボリュームたっぷり。幅広い年齢層でお楽しみ頂けます。

ランチメニュー

**LINCH MENU**

セレクトランチ

**セレクトランチ 980円**

ハンバーグランチ  
980円  
ハンバーメニュー  
※下記より、お選びください。  
(1) デミグラスソース  
(2) 大根おろしソース  
(3) 照り焼きソース

ライス (おかわり)  
特製スープ (おかわり)  
ドリンクバー

セレクトメニュー (大盛りはプラス200円)  
パスタ・オムライス・ピラフ・ドリア・丼・カレー・ピザの中からいずれか逸品をお選び下さい。

**ミニサラダ**  
**特製スープ** (おかわり自由)  
**ドリンクバー**

ランチメニュー

日替わりランチ  
820円  
・日替わりメニュー  
・日替わりメニュー(おかわり自由)  
・特製スープ(おかわり自由)

ランチメニュー

選べるアイスセット  
プラス 150円  
※下記の中からお選び下さい。  
・チョコ ・ストロベリー  
・バナナ ・抹茶  
・アーモンドクランチ  
・マンゴーソルベ  
・白桃ソルベ

**Baby Face Planet's**  
cafe & restaurant Since 1979

ページを選択

パリをイメージした開放的な癒し空間はまさにアジアンリゾート。料理もオムライス、パスタ、ピザなど取り揃えておりリーズナブルなお値段でボリュームたっぷり。幅広い年齢層でお楽しみ頂けます。

グランドメニュー

オムライス

地中海オムライス 980円

レギュラーオムライス 780円

奈良オムライス 880円

ふわふわ帽子のオムライス 880円

デザートセット  
プラス 210円  
各ランチにプラス210円で本日のデザートを用意しております。詳しくは、スタッフまでお尋ね下さい。

ホタテとほうれん草とコーンのクリーム 980円

照り焼きチキンとほうれん草のクリームオムライス 980円

選べるアイスセット  
プラス 150円  
※下記の中からお選び下さい。  
・チョコ ・ストロベリー  
・バナナ ・抹茶  
・アーモンドクランチ  
・マンゴーソルベ  
・白桃ソルベ

エアーズロックオムライス	880円
チーズインオムライス	880円
ハーフ&ハーフオムライス	880円
オムドリア	980円

**GRAND MENU**

パスタ  
ピラフ  
スナック  
サラダ&グリル  
アラカルト  
スイーツ

**Baby Face Planet's**  
cafe & restaurant Since 1979

ページを選択

パリをイメージした開放的な癒し空間はまさにアジアンリゾート。料理もオムライス、パスタ、ピザなど取り揃えておりリーズナブルなお値段でボリュームたっぷり。幅広い年齢層でお楽しみ頂けます。

お店情報

**SHOP**

店名  
ベビーフェイスプラネット川西店  
所在地  
〒666-0025  
兵庫県 川西市加茂 2-20-20  
営業時間  
11:00~24:00  
ランチタイム11:00~15:00  
定休日  
年中無休  
TEL  
072-744-0761  
予算  
~2,000円  
決済方法  
現金  
高枚  
84席  
※席は全て半個室です

**店内風景**

ランチタイムは、喫煙と禁煙ルームと分かれていて15時以降は、全席喫煙となります。

店内 8席、19部屋数、予約可!!

最新NEWS

お知らせ まだメールの配信がありません。

プレミアム会員募集中!

ココをクリックして空メールを送るだけ

関連リンク

**BABY FACE PLANET'S LUNCH MENU**  
crick

ランチメニュー

**BABY FACE PLANET'S GRAND MENU**  
crick

グランドメニュー

**BABY FACE PLANET'S RECRUIT INFO**  
crick

求人募集

【ランチメニュー情報ページを表示】

【グランドメニューページを表示】

【お店情報ページを表示】



パリのイメージした開放的な癒し空間はまさにアジアリゾート。料理もオムライス、パスタ、ピザなど取り揃えておりリーズナブルなお値段でボリュームたっぷり。幅広い年齢層でお楽しみ頂けます。

▼メニュー

トップ  
ランチメニュー  
グランドメニュー  
バーテ  
お店情報  
お問合わせ

**LINCH MENU**

テクトランチ



テクトランチ  
980円

ハンバーグランチ



ハンバーグメニュー  
※下記より、お選びください。  
(1) デミグラスソース  
(2) 大根おろしソース  
(3) 照り焼きソース

ライス (おかわり)  
特製スープ (おかわり)  
ドリンクバー



デザートセット

▼ランチメニュー



日替わりランチ  
820円  
・日替わりメニュー  
・日替わりメニュー(おかわり自由)  
・特製スープ(おかわり自由)  
・ドリンクバー



パリのイメージした開放的な癒し空間はまさにアジアリゾート。料理もオムライス、パスタ、ピザなど取り揃えておりリーズナブルなお値段でボリュームたっぷり。幅広い年齢層でお楽しみ頂けます。

▼メニュー

トップ  
ランチメニュー  
グランドメニュー  
バーテ  
お店情報  
お問合わせ

**おムライス**



ふわふわ帽子のオムライス  
880円



炒めとほうれん草と  
ユンのクリーム  
980円

▼メニュー



明太子クリームオムライス  
980円



地中海オムライス  
980円



レキューオムライス  
780円



奈良オムライス  
880円

エアーズロックオムライス 880円



パリのイメージした開放的な癒し空間はまさにアジアリゾート。料理もオムライス、パスタ、ピザなど取り揃えておりリーズナブルなお値段でボリュームたっぷり。幅広い年齢層でお楽しみ頂けます。

▼メニュー

トップ  
ランチメニュー  
グランドメニュー  
バーテ  
お店情報  
お問合わせ

**SHOP**




店名  
ベビーフフェイスラネグ川西店  
所在地  
〒666-0025  
兵庫県川西市加茂2-20-20  
営業時間  
11:00～24:00  
ランチタイム11:00～15:00  
定休日  
年中無休  
TEL  
072-744-0761  
予算  
～2,000円

店内風景

ランチタイムは、喫煙と禁煙ルームと分かれていて15時以降は、全席喫煙となります。

店内 8席、19部屋数、予約可!!




## マルチデバイス・ホームページ・システム

## N F C 端末付き特別価格

月額料金 **4,980円** : 初回ページ作成料金 **5万円**

■メール会員数は100名迄ご利用いただけます

## オプション月額料金

- |                            |                              |
|----------------------------|------------------------------|
| 1. メールシステム追加 (100~2,000件迄) | <b>1,980円</b> (初期費用0円)       |
| 2. N F C 端末追加              | <b>980円</b> (初期費用0円)         |
| 3. 独自ドメイン※                 | <b>980円</b> (初期費用0円)         |
| 4. チラシビューア                 | <b>980円</b> (初期費用0円)         |
| 5. P R ページ追加               | <b>2,500円</b> (初回ページ作成料金1万円) |
| 6. 業種別P R サイト追加            | <b>980円</b> (初期費用0円)         |

※独自ドメインは、新規取得の場合のみドメイン取得費用(年額)別途。

■.com/.net/.org/.biz/.info/.de/.be/.es/.nl 1,630円(年間) ■.mobi/.in 1,920円(年間) ■.me/.cc/.ch/.dk/.at/.li 2,890円(年間)  
■.nu/.tv/.tw/.jp 5,800円(年間) ■.am/.fm/.to 11,640円(年間)