

2025年6月1日販売開始

つるりと一杯、昔ながらの涼味

冷や汁 つけ麺御膳

高柳製麺のうどん使用

¥1,680(税込)

地元ときがわ町の「高柳製麺所」の「もみ作り細切うどん」を使用。
胡麻香るたれにくぐらせて、薬味と共に召し上がり下さい。
枝豆ご飯、柚子ポンジュレやっこ、夏野菜の天ぷら付き



高柳製麺

昭和27年創業。昔ながらの手作り製法でツルツルとしたコシのあるうどんを作り続けています。
夏と冬で麺の太さを変えるなど、麺作りに妥協しないところが美味しさの秘訣です。



スリミナ
料理

夏の
定番

疲労
回復!

夏のネバとろ蕎麦

¥1,080(税込)

ねばねば野菜と山芋で暑い夏を乗り切るメニュー。温泉卵は「角谷養鶏場」さんの新鮮玉子を使用しています。

※卵は売店でも販売しております

冷やし中華

¥1,080(税込)

大人気の冷やし中華。ごま油香る酸っぱすぎないタレが麺によくからみます。

ところてん

¥480(税込)

寄居「大黒屋」さんのところてん
お酢の力で疲労回復!

2025.
6.1
Start

昭和の夏休み

甘い記憶を

もう一度



あんみつ ¥680(税込)

よく冷えたあんみつはいかがでしょう。
お好みで黒蜜をかけて
お召し上がりください。

クリームあんみつ ¥780(税込)

よく冷えたあんみつはいかがでしょう。
お好みで黒蜜をかけて
お召し上がりください。

スイカ ¥680(税込)

夏はやっぱりスイカ！
縁側で食べるのが
おすすめです。

昭和レトロな温泉銭湯

玉川温泉

ビシ玉に見立てたゼリしが入った
かわいい金魚鉢クリシムソシダです。
暑い夏を涼しくするデシダシトは
いかがでしょうか。

ビー玉 クリーム ソーダ

夏限定 喫茶玉川



グリーンパイン味



ピンクレモン味



ブルーライチ味

税込 各 ¥780