

玉川食堂

昭和レトロ食堂



11:00 ~ 22:00

お食事ラストオーダー 21:00

ドリンクラストオーダー 21:00

里の恵

美味堪能



ときがわ町の名産品を 花籠の中に入れちゃいました。 ときがわ花籠御膳

税込 1780円

ときがわ町名産「のらぼう菜」

豆腐工房わたなべの豆腐

「晴耕雨読」さんの無農薬野菜

「ときがわブルワリー」さんの柚子ポン酢

寄居「大黒屋」さんの刺し身こんにゃく

「里山ぐるぐるスマイル農園」さんの無農薬古代米

角谷養鶏場の卵を使用した「玉子焼き」

高柳製麺所のひもかわうどん



茶碗蒸し

ミノウゼン

花籠

デザート

古代米ごはん

※内容は多少変更することがあります。※麺はプラス150円で大盛にできます。



肉のうまみが染みわたる
肉豆腐御膳
 税込 1480円

じっくり煮込んだ牛バラの旨味を豆腐
 工房わたなべの豆腐や野菜にしみ込ませ、
 ご飯によく合うあつたかメニュー。角谷
 養鶏場の卵と共にお召し上がりください。

ごはん、みそ汁

香の物

茶碗蒸し

生卵



豆腐工房わたなべの国産大豆

地元農家さんを大切にしたいという思いから地元の大豆を使用しています。製造直取のお店は、地元の人から観光の方まで多くの方がいらっしゃる人気スポットです。



深谷ネギと濃厚卵の 親子煮御膳

税込 1380円

埼玉県深谷市のねぎと炭火で焼き
 上げた鶏もも肉を角谷養鶏場の濃厚
 卵でとじてお召し上がりください。

ごはん、みそ汁

香の物

茶碗蒸し

生卵×2個



角谷養鶏場の卵

埼玉県上里町にある角谷養鶏場の卵は、
 黄身の色が濃く濃厚な味わいが特徴。
 売店でも好評販売中！



深谷ネギ

埼玉の名産品深谷ネギはとろんとした甘さが
 特徴。その甘さは、熟したメロンと同等の糖度
 10~15度ともいわれています。

※ごはん、麺はプラス150円で大盛にできます。

お蕎麦うどん



地粉うどん

埼玉県の北部で多く生産されている小麦。実は生産量は全国でも上位なのです。コシの強い地粉うどんをお試しください。



ときのコヤ

無農薬・化学肥料不使用にこだわり、本当に美味しい野菜を育てたいと、ときがわ周辺の若手農家で結成されたグループ。季節で変わる野菜の美味しさをご賞味ください。

無農薬・化学肥料無使用のこだわ
り野菜を使用。地元の母ちゃん達
が揚げる自慢のサクサク天ぷら

薬味

ときのコヤの野菜使用
野菜と海老の
天ざるうどん

そば
冷

税込 1280円



ときのコヤの野菜使用
野菜と海老の
天ぷらうどん

そば
温

税込 1280円

薬味

玉川食堂秘伝の甘ダレ 野菜と海老の天井

税込 1280円

地元産の有機野菜てんぷらの特製
甘ダレに浸してごはんに乗せました。



ミニやつこ

香の物

みそ汁



小麦



たまご



えび

山菜の王様「わらび」をたっぷり 山菜うどん・そば

税込 780円

温



小麦

しっとり柔らかかに煮込んだ 牛肉と麺との相性抜群 肉うどん・そば

税込 980円

温



小麦

具だくさんのカレーと出し汁が絶妙 カレーうどん・そば

税込 780円

温



小麦

つる
いと
美味



高柳製麺の ひもかわうどん

税込 1080円

地元ときがわ町の高柳製麺さんのひもかわを使用しました。

あつたかい三種の汁からお選びください。

三種のつけ汁から
お選びください。

- つけ汁
- ミニやっこ
- 薬味

3種類のきのこを
たっぷり使用！



きのこ汁



小麦

深谷ネギと
豚肉の相性抜群！



肉ねぎ汁



小麦

角谷養鶏場の卵と
鶏肉ベストマッチ！



鶏たまあかけ汁



小麦



たまご



根菜ゴロゴロ けんちんひもかわ

税込 980円

根菜をたっぷり入れた体にも優しい具だくさんの
けんちんです。

地元ときがわ町の高柳製麺所のひもかわを使用



小麦



たまご



乳

薬味

わたなべ豆腐の豆乳を
ふんだんに使った

豆乳うどん

税込 980円



小麦

ミニやっこ

薬味

地元ときがわ町「高柳製麺」の

ひもかわに「豆腐工房わたなべ」

の濃厚な豆乳で作った汁を

合わせました。

高柳製麺所のひもかわうどん

昭和30年に創業した高柳製麺所は、昔ながらの手づくり製法で
つるつるとしたこしのあるうどんを作り続けている。冬と夏で麺
の太さを変えるなど麺づくりに妥協しないのも美味しさの秘訣。
売店で販売している乾麺はお土産にも人気です。



ちやぶ台で、 いただきます。

家族円満、お腹満腹

ちやぶ台に並んだ母ちゃんのご飯がやっぱり一番。



母ちゃんの味は天下第一

生姜焼き定食

税込 1180円



その昔、玉川温泉の人気メニューだった生姜焼きを復活。母ちゃんが作る生姜焼きは天下一品。

ごはん、みそ汁

香の物

石巻産「金華サバ」

サバ味噌定食

税込 980円



石巻港で水揚げされた「金華サバ」を使用。味噌と油のおいしさで、ご飯が進む味に仕上げました。

ごはん、みそ汁

香の物

小川町「武蔵ワイナリー」さんの塩麴

魚の塩麴焼き定食

税込 980円



武蔵ワイナリーさんの塩麴は売店でも販売中!

小川町「武蔵ワイナリー」さんの塩麴を使用。無農薬栽培米で麴を作り、伝統海塩「海の精」を使用し塩麴にしています。濃厚な旨味でファンも多い本物の塩麴です。

ごはん、みそ汁

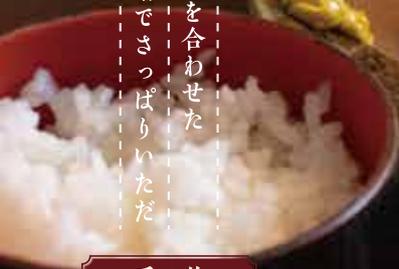
香の物

柚子味噌

とんかつ定食

税込 12800円

サクサク



桂木柚子の果汁を合わせた
さわやかな味噌でさっぱりいた
だけます。

香の物

ごはん、みそ汁



小麦



乳

豚ロースを串カツにしました

串カツ定食

税込 7080円

豚ロース肉100%

肉質の柔らかい串カツです。

ミニやっこ

香の物

ごはん、みそ汁



小麦



たまご

越生町「肉のひろさわ」さん
名物「梅コロツケ」を使用

コロツケ定食

税込 9800円

定番の家庭料理。揚げたてのコロツケ

を頬張るとあの頃がよみがえるよう。

コロツケは日によって変わります。

香の物

ごはん、みそ汁



小麦



たまご



乳

コロツケの内容は日によって変わることが
ございます。詳しくは食堂スタッフまで！

玉川温泉自慢の味！

から揚げ定食

税込 1080円



玉川食堂お手製のから揚げです。
創業当初から変わらぬ味が美味しい。
リピート確定間違いなし。

香の物

ごはん、みそ汁

玉川温泉人気メニュー

醤油ラーメン 塩ラーメン

税込 580円



昭和のシンプルで後味スッキリな
ラーメンです。
細ちぢれ麺にスープが良く絡みます。

常連さんリクエスト1位

ざるそば ざるうどん

税込 580円



なめらかなのど越しと菌切れの良さが
特徴。オリジナルブレンドされたつゆ
を付けてお召し上がりください。

薬味

昭和の家庭料理の代表

ライスカレー

税込 680円



誰からも愛される玉ねぎの旨味を活
かしたビーフカレーです。
家庭料理の人気メニュー！

柚子

香る



カレーのチャツネの代わりに。売店では玉川温泉の無料招待券が付いたレトルレの「柚子カレー」も販売中。是非お土産に。

日本最古といわれる「桂木柚子」を使用。特製の柚子ジャムを

ゆずジャムとスパイスの相性抜群

ゆずカレー 税込 1080円

ゆずごはん

サラダ

ゆずジャム



たまご



乳

風味

自慢



小麦

塩ベースのスープにゆず果汁を合わせることですっきりさわやかな味わいに仕上げました。ぜひお召し上がりいただきたい一品です。



圧倒的なゆず感!
ゆず塩ラーメン
税込 1080円

桂木ゆず

日本最古の生産地「毛呂山」からの贈り物

主に毛呂山町、越生町、ときがわ町で栽培されています。

実が大きくて皮が厚く、香り深いのが特徴です。

桂木ゆずの風味をお楽しみください。



★★★
駄菓子と
ドリンク付

ワクワクが詰まった
玉川温泉



キッズメニュー

つつるうまい

ちびっこラーメン
税込580円

昔懐かし、さっぱり醤油ラーメン。

ソフトドリンク

駄菓子チケット



小麦 たまご



みんなだいすき

ちびっこカレー
税込580円

辛さ控えめマイルドなライスカレー。

ソフトドリンク

駄菓子チケット



小麦 乳



ドリンクをお選びください

- オレンジ
- カルピス
- コカコーラ
- メロンソーダ
- ジンジャエール
- ウーロン茶



1F 駄菓子コーナー

駄菓子

駄菓子
チケットは
フロントへ

御食事

懐かしい 昭和の味

手軽にレトロな
気分をどうぞ



昔懐かしい
ハムカツ

税込 2800円

昭和の子どもたちのごちそうだったハムカツはサクサクジューシーな懐かしい味です。カレーライスのトッピングやおつまみにもおすすめです。



小麦

昭和の代表食材
鯨カツ

税込 5800円

昭和30年代は鯨の黄金時代であり、当時食糧難に直面していた日本人の食生活を支えた重要な食材でした。鯨の臭みが出ない製法で仕上げています。



小麦



たまご

実は昭和生まれ

アメリカンドッグ

税込 2800円



小麦



たまご



乳

アメリカのコーンドッグが、昭和三九年のオリンピック位の頃に日本に上陸し「アメリカンドッグ」と呼ばれるようになりました。カリカリの皮とプリプリ食感のソーセージがやみつきです。

お弁当を彩る

タコちゃんウインナー

税込 3800円



小麦



乳

ウインナーは昭和30年ごろに食卓にお目見えし、箸でつかみにくいので、包丁で切れ目を入れた事が始まりだとか。

胡麻ドレッシングと相性抜群
豚しゃぶサラダ

税込 680円



小麦

もう一品欲しい時におすすめ。
おかずにもなる豚しゃぶサラ
ダ、胡麻ドレッシングでお召し
上がりください。

豆腐工房わたなべの
豆腐サラダ

税込 680円



小麦

豆腐工房わたなべさんの豆腐
を半丁使用したサラダ。豆腐
のうまみをお楽しみいただけ
ます。(和風ドレッシング)

美容効果抜群
海藻サラダ

税込 580円



小麦

ミネラル豊富な海藻をサラダ
でお手軽にお召し上がりいた
だけます。(青じそノンオイル
ドレッシング)



税込 4,800円



豚肉と玉ねぎの
串カツ二本



2本セットのメニューです。

税込 780円



人気の唐揚げを単品でも
から揚げ



税込 380円



わたなべ豆腐のおいしい
冷や奴

税込 380円



おつまみの定番
えだまめ

税込 480円



埼玉県産
しやくし菜漬け

税込 380円



不動の人気
みそおでん

税込 580円



おつまみの王道
軟膏唐揚げ



税込 380円



ビールのおつまみおやつにも
ポテトフライ



スタツフ
おすすめの
一品

税込 580円



築地「登美粋」直送
鯨カツ



一品物

お飲みもの

ちよっと 一杯

生中(アサヒ)

税込 580円

生小(アサヒ)

税込 480円

瓶ビール(アサヒ)

税込 580円

帝松(冷・燗)一合

税込 480円

帝松冷酒

税込 880円

焼酎(水・お湯・ウーロン)

税込 480円

サワー(マロン・カルピス)

税込 480円

ハイサワー

税込 580円

(レモン・梅・青りんご・グレープフルーツ・スチーチェン・杏仁・檸檬)

いつもの仲間と楽しく

ハイボール(トリス)

税込 580円

昭和30年代にイギリスから伝わったウイスキーを日本人が飲みやすいように炭酸で割ったのがきっかけで爆発的な人気に。今では低糖質でプリン体も0という事でダイエット中の方に喜ばれています。

シヤリシヤリに凍らせた
キンミヤ焼酎×ホッピー

シヤリキンホッピー

税込 680円

シヤリシヤリに凍らせたキンミヤ焼酎(略してシヤリキン)をグラスに入れてホッピーを注ぐだけ!氷が解けて薄まることのないので、最後までおいしくお召し上がりいただけます。

宝酒造 越生の梅を使用した
クラフトチューハイ

越生うめチューハイ

税込 780円

宝酒造 越生のゆずを使用した
クラフトチューハイ

越生ゆずチューハイ

税込 780円

いつもの仲間と楽しく

赤玉パンチ

税込 480円

1907年に「赤玉ポトワイン」が完成。赤玉は太陽がモチーフであると共に日の丸のイメージも重なっており、日本人の味覚に合わせた甘さと酸味が絶妙なバランスである。

ノンアルビール(アサヒ)

税込 480円

ソフトドリンク

税込 280円

※アデアリアグラスで提供します
コカ・コーラ・ジンジャーエール・メロンソーダ
オレンジジュース・カルピス・ウーロン茶

コーヒー

税込 380円

アイスコーヒー

税込 380円

カプチーノ

税込 380円

玉川温泉

レトロ喫茶

家族でお出かけしたデパートへ



今も昔も大人から子供まで愛される
大人のお子様ランチ

税込1680円



えび かに 小麦 たまご 乳

昭和の香り漂う館内で懐かしいあの頃に酔いしれてノスタルジックに浸りませんか。ケチャップライスやハンバーグにエビフライが付いています。

スープ

懐かしの洋食プレート
レトロプレート

税込1680円



えび かに 小麦 たまご 乳

子どもの頃にあげられたデパートの最上階のレストラン。大人になった今でも食べたくなる懐かしのナポリタンです。

スープ

昭和の
ナポリタン

税込1380円



えび かに 小麦 たまご 乳

懐かしいケチャップたっぷりナポリタン、サラダ付き、ドリンクをお選びいただけます。

ドリンク

サラダ

玉川温泉

なつかしの学校給食



あの時間が待ち遠しかった。机を向かい合わせて、いただきます。



小麦

たまご

乳

揚げパン

ミルク

ゼリー

三角牛乳

戦後美味しい物がなかった時代に登場した揚げパン。残った固くなったパンを活用しようと生まれたのがルーツとか。三角牛乳にミルクを差してコーヒーストックでお楽しみください。

昭和の給食といえこれ
給食おやつ

税込780円



小麦

たまご

乳

ミートソース

ソフト麺

コロッケ

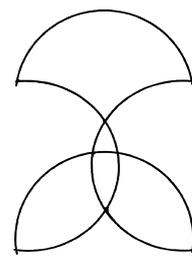
ゼリー

牛乳

初めてソフト麺が作られたのが昭和35年。正式名称は「ソフトスパゲッティ式めん」埼玉県
の学校給食で実際に使用している「大進食品」
さんのものを使用しています。

埼玉県民は知っている
給食ソフト麺

税込1180円



旅する喫茶
TABI SURU KISSA

コラボメニュー

旅する喫茶の 金魚鉢クリームソーダ

税込 880円



どこか懐かしくなってしまうような
ブルーハワイフレーバーに
柚子果汁を合わせたクリームソーダです。



乳



旅する喫茶
TABI SURU KISSA

“旅する喫茶”とは？

日本全国をまわり、その土地の食材を使ったカレーとクリームソーダを提供している出張型喫茶店

HPはこちらから





-  乳
-  小麦
-  たまご

あの頃の思い出がよみがえる
昭和のサンデー

税込 780円

昭和のお母さんたちが腕を振るって作る
贅沢サンデー。甘酸っぱい缶詰フルーツ
やフルーティーなゼリーがああの頃の贅沢
な時間をよみがえらせる。



-  乳

お風呂あがりピッタリ
コーヒージェリー
フロート

税込 680円

ほろ苦いコーヒージェリーにソフトクリーム
の甘さがベストマッチ！懐かしの三ツ矢
サイダーのグラスで提供します。

金魚鉢

クリームソーダ コーラフロート

税込 630円



乳

昭和の喫茶店で親しまれたクリームソーダを玉川温泉オリジナルの金魚鉢グラスで提供します。金魚鉢グラスは売店で販売中！

ソフトクリーム

税込 380円



乳



小麦

桂木柚子使用

ゆずシャーベット

税込 380円



さっぱりさわやかな柚子シャーベットは食後やお風呂上りにおススメです。

生クリームたっぷり

コーヒーゼリー

税込 380円



昭和に「食べれるコーヒー」として売り出されたのが始まりだとか。温泉で火照った身体に冷たくてほろ苦甘いコーヒーゼリーで幸福のひと時を。

桂木柚子使用

柚子みつソーダ

税込 380円



ジュース職人の小堀さんが作る濃厚なゆず蜜をソーダに入れて完成。塩昆布をアクセントにお召し上がりください。

お店で手づくり

玉川プリン

税込 430円



甘さの中にキャラメルのはろ苦さが混じり合う、昭和の固めのプリンを再現しました。食堂で丁寧に手作りしています。

アデリアグラスで提供

ソフトドリンク

税込 280円



ココ・コーラ、ジンジャーエール、メロンソーダ、オレンジジュース、カルピス、ウーロン茶

ホットコーヒー 税込 380円
アイスコーヒー 税込 380円
カプチーノ 税込 380円



地元のお母ちゃん達が
愛情込めて作ってます。



国が定めるアレルギー物質を含む食品、特定原材料 7 品目



えび



かに



小麦



そば



たまご



乳



落花生

※麺類・味噌田楽は全て同じ湯煎器を使用しています。※揚げ物は複数の物を同じフライヤーで使用しています。

※食材（練り物含む）に使用している魚介類は、えび・かにを食べている可能性があります。