

比企郡の伝統野菜

のらぼう菜



そばと天ぷら、おいなり付き

のらぼう菜御膳

税込1,680円



のらぼう菜

春が旬の「のらぼう菜」
柔らかく、甘味が強い、美味しい
里山の旬の味をお楽しみください。

茎の部分は特に甘く、
美味しいですよ!!



スタッフ
益子さん



かき揚げ付き

のらぼう菜そば

税込1,080円

昭和レトロな温泉銭湯

玉川温泉

昭和レトロな温泉銭湯

玉川温泉

サクマ ドロップス®



サクマドロップスの
カラフルゼリー
サンデー **780** 税込円

サクマドロップスの
キラキラパウダーをふりかけました

©SAKUMA

海なし県に
南国がやってきた! / 2026
いしがき
石垣
フェア in 埼玉
3.4*~5.31日

昭和レトロな温泉銭湯
玉川温泉

じゅーしーとは?

沖縄の郷土料理で、豚肉やひじき
など様々な具材の炊き込み御飯。



元祖
かみやーき小
かまぼこ
使用

元祖丸麵
金城製麵
麵使用



八重山そば

「八重山」とは、沖縄本島から離れ、石垣島をはじめとした十二の離島で成り立つ地域のこと。八重山そばは、出汁の利いたしょうゆベースのスープに細めのストレート麵、具材は細切りにした豚肉とかまぼこをのせたあっさりとした八重山地方のソウルフードです。

石垣島のソウルフード
八重山そば

じゅーしーセット 1,280円^{税込} そば単品 1,080円^{税込}

八重山そばとは出汁の利いたしょうゆベースのスープに細めのストレート麵、具材は細切りにした豚肉とかまぼこをのせたあっさりとした八重山地方のソウルフードです。石垣島の金城製麵の丸麵とかまぼこはかみやーき小(ぐわー)のかまぼこを使用し、本場八重山の味をお楽しみ頂けます。



塩みるく
ちんすこうサンデー 580円^{税込}

塩ミルクアイスに、ほろほろ食感のちんすこうをトッピング。
甘さとほんのり塩気のバランスがクセになる沖縄風サンデー。

石垣島で
食材調達してきました!

埼玉県からおよそ1,900km離れた八重山諸島の1つ「石垣島」は、マグロや石垣牛など豊富な食材の宝庫。2024年6月、私たちは石垣島を訪問し、現地で食の仕入れツアーを行いました。皆様に本物の石垣島を届けるべく、そこで出会った石垣島の生産者さまから食材をご提供いただきます。



石垣島 金城製麵様

協力:株式会社 池原酒造 後援:石垣市