

見て驚き、食べて感激。

19 麺処 酒処 ふる川

● 巴町 2-2-3 パークイン相生 1F **SNS HP**
 ● 0277-46-4146
 ● 17:30-22:00 ● 2台 (酒席料)
 ● 月曜日 (お昼は日替)

メディアでも多く取り上げられ、全国から来店。和の雰囲気を楽しみながら驚きの幅のひろく味わって、ご賞味下さい。

もりもかわ
 カレーもかわ

コースを楽しむ古民家レストラン

20 ショコラノア

● 巴町 1-1117-1 ● 14台 **SNS クレ**
 ● 0277-44-5553
 ● 11:30-14:00 18:00-20:30
 ● 月曜日 / 第2火曜日

約100年前の古民家をリノベーションした洋折衷、情緒あるふんいのお店です。こだわりのお料理やデザートをお楽しみください。

おまかせランチ
 フルコース

二代目の技が冴えるふくの店

21 ふく・海鮮 五味八珍

● 本町 6-381 ● 15台 **QR クレ**
 ● 0277-22-5381
 ● 12:00-23:00
 ● 火曜日

九州より直送のトラフグと海鮮を主に提供しております。本まぐろも生のまま送られてきますので是非、ご賞味ください。

ふく刺し
 親子丼

茶懐石がベースの和食を提供

22 きらく

● 本町 6-21 ● 提携あり
 ● 0277-44-5388
 ● 11:30-22:00

● 水曜日

食通で作家の池波正太郎の本に掲載された店等で修行経験を持つ料理人の味です。四季の懐石や松花堂弁当など予約に承ります。

懐石料理
 松花堂弁当

特別な日のお食事会にご利用下さい

23 羨美久本店

● 仲町 3-1-29 ● 4台 **HP クレ**
 ● 0277-43-4477
 ● 11:00-15:00 17:00-22:00
 ● 水曜日 / 第2、4水曜日

朝の山と町並みを見ながらお食事できます。ご予約に会席料理をご用意します。仕出し折、お弁当の配達もしております。

昼会席料理
 夜会席料理

非日常の空間で一杯のコーヒーを

24 Itoya coffee factory

● 仲町 3-15-20 ● 20台 **SNS HP**
 ● 0277-46-7878
 ● 10:00-19:00
 ● 水曜日

ネクタイ工場をリノベーションしたカフェ。ギャラリが併設された開放感のある空間で焙煎機を近くで見ることができます。

カプチーノ
 フレンチブレンド 100g

創業 50年 祖ひもかわの店

25 田沼屋

● 東 6-7-11 ● 10台 **QR**
 ● 0277-44-9177
 ● 11:30-14:00 17:00-19:00
 ● 月曜日

カレーひもかわは、創業当時から変わらぬ人気の一品。竹炭を練り込んだ黒帯など新しい味は若者にもオススメ。

カレーひもかわ
 黒帯

一生一品の絶品ソースカツ丼

26 藤屋食堂

● 清瀬町 5-49 ● 20台 **HP**
 ● 0277-45-1805
 ● 11:15-14:15 17:30-20:15
 ● 月曜日 / 第2、4火曜日

ソースカツ丼の店として昭和42年に創業してお客様に愛されて55年。朝生の一手しと認定されたソースカツ丼と定食メニューをご用意。

ソースカツ丼 並
 ソースカツ丼 (上ヒレ)

絶品ワインと料理でおもてなし

27 欧風料理 シェフハヤカワ

● 稲荷町 3-5 ● 5台 (酒席料) **HP クレ**
 ● 0277-22-3363
 ● 11:30-22:00 LO 21:00
 ● 火曜日 (臨時休業)

老舗フランス料理の名店が修行し、独立30年。地元産食材、自家製肉の野鳥、市場直送の魚介をふんだんに使ったフレンチベースの欧風料理店です。

コース料理
 赤城牛のステーキ (ワタリ付)

桐生に來たら龍苑

28 龍苑

● 稲荷町 3-9 ● 10台 **HP**
 ● 0277-45-2069
 ● 11:00-13:30 17:00-18:30
 ● 水曜日PM / 水曜日

TVで紹介されたチャプスが大人気。ギャラリが併設された開放感のある空間で焙煎機を近くで見ることができます。

龍苑丼
 チャプス

三河産のうなぎが絶品

29 うなぎ赤松

● 錦町 1-3-3 ● 12台 **HP**
 ● 0277-44-8398
 ● 11:00-20:30
 ● 不定休

永年つぎ足しで定した自慢のタレをたっぷりつけた、ふっくらうなぎをお楽しみください。人気のうなぎ重ではとりも一様に楽しめる。

うなぎ重
 (時期により価格変更の可能性有)

炭火焼

30 うなぎの丸源

● 錦町 1-2-16 ● 5台 **HP クレ 電マ**
 ● 0277-43-5888
 ● 11:00-14:30 16:30-20:45 (LO20:00)

● 水曜日

国産のうなぎを炭火でじっくり焼き上げてます。待ち時間の少ない電話注文がオススメです。

うなぎ重
 特上うなぎ重

ソースカツ丼発祥の店

31 志多美屋本店

● 浜松町 1-1-1 ● 21台 **HP QR**
 ● 0277-44-4693
 ● 11:00-14:00 17:00-20:00
 ● 水曜日 / 第3金曜日

約90年前の店でわたしの桐生のソースかつ丼のはじまりとまわっている。特製のパン粉を使ったつづはカリッとした食感。

ソースカツ丼
 ソースカツ丼 (ロス)

そば打ち名人

32 みやじま庵

● 錦町 3-1-39 ● 20台 **HP**
 ● 0277-44-3515
 ● 11:00-14:30 (火・水はランチのみ) 17:30-21:00
 土・日・祝は休止

● 不定休

おかげさまで創業90年。桐生名物の川とこだわり蕎麦

大えび天丼
 いおり膳

地産地消にこだわる群馬の味

33 手打ちうどんそばしみずや

● 新宿 1-10-9 ● 4台 **SNS HP**
 ● 0277-44-5780
 ● 11:00-15:00 17:00-19:00
 ● 月曜日 / 第3日曜日

創業92年の老舗。群馬県小麦100%使用の桐生手打ちうどんと梅田蕎麦うどんの二色もりは、つるつるとしたのごとく透き通る麺が目で見て楽しめます。

二色もり
 揚げもち入りおろしおっかけ

きのこ専門店

34 桐生きのこ園

● 浜松町 2-6-23 ● 10台 **HP 電マ**
 ● 0277-46-3089
 ● 11:00-14:00
 ● 日曜日 / 不定休

すべて当園にて生産している新鮮なきのこをお取り扱い。2022年秋の食食スペースOPEN予定。キノコに特化したパスタやピザを提供予定。

肉厚しいたげ
 生きのこの詰め合わせ贈答用

本物の味と料理で創業 44年

35 スタークハンバーグどんさん亭新宿御殿東店

● 新宿 2-5-7 ● 100台 (酒席) **HP QR**
 ● 0277-22-4129
 ● 11:00-23:00 LO 22:00

● なし

オシャレで安い本物の料理を提供したいという考えのもと1977年に創業した地元桐生の皆様へ愛され44年になります。

熟成牛荒挽ハンバーグ
 濃厚カットステーキ 250g (今後、価格変更の可能性有)

炭火厚切焼肉と本格しゃぶしゃぶ

36 焼しゃぶしゃぶどんさん亭新宿御殿東店

● 新宿 2-5-7 ● 100台 (酒席) **HP QR**
 ● 0277-46-4129
 ● 11:00-23:00 LO 22:00

● なし

地域一番のおいしさで安さを目指しています。熟成厚切肉希少部位も多数。本格サムライ、アムルは全て店内で手作り。

焼肉石焼ごはんランチ
 熟成厚切り一頭盛り (今後、価格変更の可能性有)

五感で京都を感じられる

37 京甘味紙福

● 新宿 3-13-15 ● 14台 **HP**
 ● 0277-43-2266
 ● 11:30-18:30 (LO18:00)
 ● 金曜日 / 土曜日

素材の全てにこだわり、心を込めて手作りしています。体にやさしい本物の味を追求した品を提供。ご賞味ください。

※中食・生食の対応は店をお断りしています。

抹茶パフェ
 あんみつ

手打ちうどんの店

38 藤屋第一支店

● 新宿 3-5-8 ● 12台 **HP**
 ● 0277-44-8240
 ● 11:00-14:00 17:00-19:00
 ● 第1、2日曜日 / 第3・4・5月曜日

創業58年手打ちにこだわり現在2代目の方が職を継ぎ、手打ちは手から作り、天ぷらは注文を受けてから揚げている。

出汁も自製。

カレーうどん
 天もりうどん

人を繋げる幸せジェラート

39 わびさびや

● 新宿 3-4-49 ● 10台 **SNS HP**
 ● 0277-43-9088
 ● 11:00-17:00
 ● 月曜日 / 火曜日

卵は不使用、傷病できる生産者さまからの食材のみを使用し、和素材と季節のジェラートを製造販売しています。

桐生へ来たらわびさびや。
 ジェラート
 ドリンク



相生 エリア

41 伊東屋珈琲本店

● 相生町 2-588-75 ● 20台 **SNS HP**
 ● 0277-53-5053
 ● 11:00-18:00
 ● 月曜日

第150年の新潟県魚川の煎屋を移築再生した店内で、職人・精製方法にもこだわった高品質のスペシャルティコーヒーを販売の他、喫茶も営業。

本日スペシャルティコーヒー (ホットサービス)
 ハウスブレンド 100g

アットホームな町中華屋さん

40 しせん

● 相生町 2-715-3 **SNS HP**
 ● 0277-46-7022
 ● 11:00-23:00 LO 22:30
 ● 22台

● なし

早い！安い！うまい！がモットー。美味しくて笑顔あふれる温かみのある接客と清潔な店内。皆様へ愛される店を目指しています。

みそしせんらーめん
 みそ担々麺

黒根 エリア

43 蕎麦カフェ INOJIN

● 境野町 5-337-2 ● 20台 **HP QR**
 ● 0277-46-1251
 ● 11:30-14:00
 ● 火曜日 / 水曜日

無農薬栽培の蕎麦粉を使った十割蕎麦とガレットを提供しています。蕎麦がきや蕎麦汁のノンアルコールなども人気です。

十割もり蕎麦
 もり蕎麦・ガレットセット

蕎麦は茹でたて天ぷらは揚げたて

44 自家製 そば忠

● 広沢町 5-1632-7 ● 25台 **HP**
 ● 0277-32-3655
 ● 11:00-22:00 LO 21:30
 ● 元旦

「美味しい蕎麦を安価で皆様へ提供したい！」その想いから誕生したのがそば忠。より安く提供するたためらサービスを導入。

大根そば
 おそばと小丼のセット

桐生でスペシャルティコーヒーを

41 伊東屋珈琲本店

● 相生町 2-588-75 ● 20台 **SNS HP**
 ● 0277-53-5053
 ● 11:00-18:00
 ● 月曜日

第150年の新潟県魚川の煎屋を移築再生した店内で、職人・精製方法にもこだわった高品質のスペシャルティコーヒーを販売の他、喫茶も営業。

本日スペシャルティコーヒー (ホットサービス)
 ハウスブレンド 100g

県無形民俗文化財おつきりこみ

42 磯切りそば まつもとや

● 境野町 1-1125-4 **SNS HP**
 ● 0277-44-5418
 ● 11:30-14:30 17:30-19:30
 ● 月曜日 ● 30台

野菜の甘みでおだしがひきたつおつきりこみは、もちもちした麺に染み込め別物の味わい。群馬産のそば粉を使用したそばも絶品。

※お切り込みは2人前から注文可

上州地鶏のお切り込み 1人前
 かき揚げ天せいろそば

群馬県産蕎麦粉 100%使用

43 蕎麦カフェ INOJIN

● 境野町 5-337-2 ● 20台 **HP QR**
 ● 0277-46-1251
 ● 11:30-14:00
 ● 火曜日 / 水曜日

無農薬栽培の蕎麦粉を使った十割蕎麦とガレットを提供しています。蕎麦がきや蕎麦汁のノンアルコールなども人気です。

十割もり蕎麦
 もり蕎麦・ガレットセット

アットホームなお店

48 みどり屋

● 黒保根町水沼 180 **QR 出休**
 ● 0277-96-3469 ● 8台
 ● 11:00-20:00
 ● 水曜日

手打ちうどん、そばを昔ながらの製法を元にご提供し、自家米を使った各種丼物、家庭的なお店。

豚天丼カレーうどんセット
 きのことうどん

梅田湖畔の川魚料理とうどんの店

45 雪の屋

● 梅田 4-860-3 ● 25台 **HP**
 ● 0277-32-0250
 ● 11:00-15:00 (月・火) 11:00-18:30 (土・日・祝)
 ● 水曜日 / 第4水曜日

雪の屋は元代平澤ユキが桐生のつり人相手に始めたお店。店名は代々の名前から、昭和44年にダム建設に伴い移転し現在に在る。

天ざるうどん
 鴨汁うどん

溪流の隠れ宿 四季会席

46 割烹旅館 清風園

● 梅田町 5-7652 ● 12台 **SNS HP**
 ● 0277-43-1181
 ● 11:30-14:30 18:00-22:00
 ● 火曜日

市内より車で20分。桐生川の土流に面した別荘旅館。

四季折々の料理で皆様のお越しをお待ちしております。お食事ご予約に承ります。

四季懐石

桐生の奥座敷

47 時を忘れ天空の里 若宮

● 梅田 5-557 ● 10台 **HP**
 ● 0277-43-0578
 ● 11:30-14:30 (要予約)
 ● 月曜日 / 金曜日

四季折々を感じる自然の中で創作料理が楽しめる山小屋風の自然亭。

四季折々の料理で皆様の時間を有意義にお過ごし頂けます。

おひるごはん