夜

16 時

5

21 時

昼

11時~15時

ラストオーダー19時3分

お 品 書 き





秩父の魅力を、 詰め込みました。



皆野町産の舞茸

秩父皆野町ののどかな環境の中で育った舞茸を使用。舞茸特有のほのかな香りや、しゃきしゃきとした食感が持ち味です。見ても食べてもご満足いただける逸品です。



新井武平商店の秩父みそ

秩父の新井武平商店の米みそを使用。厳選された 大豆と米こうじを使用し丹念に造りあげた米みそ はさっぱりとした旨みのある甘味が特徴です。



しゃくし菜ごはん

秩父の名物「しゃくしな」を使用した武甲温泉自家 製の混ぜご飯。しゃくしなの食感と出汁の香りをお 楽しみください。



安田屋の味噌豚

製品の一つ一つが熟練された職人の手によって、丁寧に漬けこまれている安田屋の味噌漬け。季節や気候によって微妙に配合を変えて作られております。 比較的甘味が強く、まろやかなしょっぱさが安田屋の味噌の特徴です。



田辺とうふ店の木綿豆腐

秩父市で約100年続く老舗豆腐店「田辺とうふ店」 の木綿豆腐を使用。季節ごとに大豆の漬け方やひ き方を変えるなど独自の製法にこだわり、大豆本来 の味を引き出しています。



武甲温泉名物もつ煮

武甲食堂内自家製のもつ煮込み。じっくりトロッと 長時間煮込んだ味の染み込んだ一品。



みそポテト

1973年創業、みそポテトを専門に製造する冷凍食品メーカー。2009年には埼玉県のB級グルメ大会において優勝!ホクホクの北海道産ジャガイモと、特製甘辛みそダレの相性は抜群で多くのファンを獲得しています。



藤田屋のこんにゃく

横瀬町の藤田屋のこんにゃくを使用。昔ながらの製 法で手作りしているこんにゃくは、風味豊かで食感 も楽しめる一品。



季節のフルーツ

秩父産の季節の果物を使用。 季節により提供内容は変更となります。



秩父の食材を詰め合わせた、武甲温泉こだわりの御膳。 地元秩父で採れた彩豊かな食材を使い、見て楽しい 食べて美味しい秩父の魅力が詰まった一品。

品 ①季節のフルーツ ②舞茸の天ぷら ③冷奴 書 ④ こんにゃく ⑤味噌豚 ⑥小魚の甘露煮

⑦道の駅芦ヶ久保のそば

⑧みそポテト ⑨もつ煮 ⑩しゃくし菜ご飯

	1	2	3	
	4	(5)	6	
	7	8	9	
10				

用

0

0 円





くるみそば

せいろそば

稅込 780円





道の駅 果樹公園あしがくぼ

自家製麺使用

自家製のこだわりのお蕎麦を提供しております。 のどごしがよく、香り豊かなお蕎麦の味わいを 是非ご賞味ください。



1

0 0 円



カレーそば



山菜そば

税込 880円

税込 880円



かけそば



かき揚げそば

税込 880円





ラーメン ^{稅込} 780円

 $\begin{array}{c} 1 \\ 0 \\ 0 \end{array}$

円





から揚げ定食



熟成とんかつ定食

税込 1,080円

税込 880円





さば味噌煮定食 税込 880円

· ご 飯 注

大盛の







秩父名物

安田屋の味噌豚

製品の一つ一つが熟練された職人の手によって、丁寧に漬けこまれている安田屋の味噌漬け。季節や気候によって微妙に配合を変えて作られている。比較的甘味が強く、まろやかなしょっぱさが安田屋の味噌の特徴です。





秩父名物

わらじカツ

履き物の草鞋(わらじ)のように大きなとんかつ。秩父には「わらじカツ丼」を食べられるお店がたくさんあり、あっさりした衣の少ない、厚さの薄いわらじカツを楽しめます。

汁

1

0

円







サウナ上がりに食べたい

サ飯とは?

文字通り、サウナ後に食べるご飯のことを指します。

サウナに入ったあとは、発汗によってミネラルや糖分が失われるため、料理や飲み物が普段より格段に美味しく感じられると言われ、サウナーに親しまれています。武甲温泉ではスパイシーな「麻婆豆腐」とスタミナ満点の「油淋鶏丼」を提供しております。

0

0 円





カレー

カツカレー

税込 680円

税込 980円

お子様メニュー





お子様うどん

税込480円





(ジュース付き)

税込580円



みそポテト税込 330円



味噌田楽 税込 580円





もつ煮込み 税込 580円 から揚げ単品 税込 580円



いか焼き 税込780円



豚ホルモンの 税込580円 やきとり 税込480円 から揚げ





冷奴 税込 280円



枝豆 税込 280円



温泉卵 税込 100円

ちちぶFMカードご掲示で 大・小ジョッキ 100円OFF

ビール

生ビール(アサヒ)大ジョッキ	800円
生ビール(アサヒ)中ジョッキ	650円
生ビール(アサヒ)小ジョッキ	450円
ピッチャー(4杯分)	2400円
瓶ビール(中瓶)	600円
ノンアルコールビール(ドライゼロ)	350円

日本酒

生酒	武甲オリジナルラベル	700円
生酒	秩父錦	700円
ワンオ	リップ(武甲/秩父錦)	400円/500円
甘酒		350円

果実酒

カシスソーダ	450円
ジントニック	450円
モスコミュール	450円
ソルティードッグ	450円
ブルーハワイ	450円
スクリュードライバー	450円
梅酒	450円
グレープフルーツ酒	450円
巨峰酒	450円
あんず酒	450円
ライチ酒	450円

焼酎

宝焼酎(600ml)	1500円
トライアングル (700ml)	1800円
秩父浪漫(720ml)	2400円
ウーロンハイ (シングル)	450円
ウーロンハイ (ダブル)	550円
サワー(レモン/ライム/梅)シングル	450円
サワー(レモン/ライム/梅)ダブル	550円
芋焼酎(ロック/水割り)	550円

ワイン

源作ワイン 1100円

ソフトドリンク

コカ・コーラ	300円
ウーロン茶	300円
黄昏ブレンドコーヒー(HOT)	300円
アイスコーヒー	400円
ホットコーレー	300円

ウイスキー

ハイボール	600円
イチローズモルト(シングル)	750円
イチローズモルト(ダブル)	1200円
イチローズモルト(ハイボール)	800円
天然水 水割りウイスキー	600円

ソフトアイス

バニラ	300円
バニラ&チョコ	300円
バニラ&抹茶	300円
メロン	300円
練乳いちご	300円

食堂営業時間

夜

昼

ラストオーダー9時30

分

11時~15時





食物アレルギーのご確認は受付スタッフにお問合せください。

調理過程で本来食材に含まれないアレルギー物質が混入する可能性がございます。ご理解をお願いいたします。 そばアレルギーお持ちの方へ「そば」「うどん」「ラーメン」の麺類は別々のお湯で茹でておりますが、

同じ厨房内で調理している関係上、アレルギー物質が混入する可能性がございます。あらかじめご理解をお願いいたします。