



杉戸宿グルメ

杉戸町は江戸・日本橋から数えて5番目の日光街道宿場町。

西暦1616年(元和2年)に「杉戸宿」として開宿され2016年(平成28年)に400年を迎えました。

この400年を機に、かつて杉戸宿で食された「たまふわ」料理や「杉戸宿」にちなんだ当時の料理が、現代の料理人との奇跡のコラボレーションにより、400年の時を越えて、今蘇ります。



1 たまふわと 鰻のかき揚げ丼
1,100円(税込)
金色の透き通った汁が顔を出す元祖に、番近いと噂の優しい口当たりの「たまふわ」のスープと、さいの目に切った鰻と水菜、玉ねぎを揚げてあっさりとした味付けで仕上げたサクサクの「鰻のかき揚げ丼」のセットメニュー。平日10食限定。(要予約)



2 たまふわ 杉農うどん御膳
1,200円(税込)
雅楽の湯の人気メニューランキング上位の人気商品。江戸時代に杉戸でも食されていた「ふわふわの玉子料理」が杉戸農業高校の生徒さんのアイデアを元に、新たに現代風に生まれ変わりました。ふわふわ玉子の食感と、カレーうどんの濃厚な風味をぜひお楽しみください。

3 たまふわプリン
270円(税込)
なめらかなトトロプリンの上にふわふわのキャラメルクリームをのせました。プリンはなめらかで甘め、キャラメルクリームは甘さ控えめの仕上がります。スプーンを縦に入れてお楽しみください。



4 杉戸宿 おにぎり弁当
800円(税込)
杉戸町の美味しい五色米を使った、塩むすび、しょうゆ飯、焼味噌にぎりをメインに、杉戸町ならではの食材を活かした真心いっぱいのお弁当。



ヘルシーなメニューだから食後は身体軽やか。杉戸宿めぐりのおともにぴったりのお弁当です。平日3名以上からの予約販売のみ承ります。



3 たまふわシフォン
270円(税込)
メレンゲに空気をいっぱい含ませた、ふわふわなシフォンの中にふわふわのクリームとブルーベリーソースを入れました。食べたらずけな気分になれるたまふわスイーツです！



4 東京駅食堂
〒 杉戸町杉戸1-2-21
営 11:00-14:00
休 日曜日・祝祭日
駐 有り(3台)
TEL 0480-32-0741



3 アトリエ ル・ミュゲ
〒 杉戸町高野台西1-10-9
営 10:00-19:00
休 不定休
駐 有り(7台)
TEL 0480-32-7712
HP <http://www.le-muguet.jp/>



2 杉戸天然温泉 雅楽の湯
〒 杉戸町杉戸2517
営 10:00-24:00(休年中無休)
TEL 0480-53-4126
駐 有り(170台)無料
HP <http://www.utanoyu.com/>



1 割烹 和泉屋
〒 杉戸町清地1-7-13
営 昼11:00-14:00
夜17:00-22:00(休水曜日)
駐 有り(15台)
TEL 0480-32-0019
FAX 0480-32-1367