

桜川の“おいしい”を食べたい!

地元の人気店

きれいな空気の中で育てた新鮮な地野菜や地元産の小麦、県内産の黒毛和牛など地産地消にこだわった料理はもちろん、遠方からもファンが訪れる名店など、選りすぐりのグルメをご紹介します!

ハンバーグレストラン ペンギン

はんぱーくれすとらん ぺんぎん
☎ 0296-54-1193
MAP P27B3

ほどよくサシの入った茨城県産の黒毛和牛をブロックで仕入れ、その日に使う分だけ粗挽き。席の目の前でスタッフが切り分け、ソースをかける臨場感も◎。

◎桜川市真壁町場世560-1 ◎バス停桜川市役所真壁庁舎から1.6km ◎11時30分～14時30分、17時30分～19時30分※ハンバーグがなくなり次第終了 ◎月曜(祝日の場合は翌日)◎40台



◎窓が多く、まるで別荘に立つ洋館のような佇まい

俄ハンバーグセット
ふつうサイズ160g 2200円
ソースは7種から、スープかサラダ、パンかライスが選べる



◎季節で変わる3～4種のデザート 880円も人気

フランス・ゲランドの塩で食べるのがイチオシ。お肉が甘いと実感できますよ



オーナー・井上り江さん

洋食屋 Ragout

ようしょくやらくー
☎ 0296-76-2226 MAP P27A2

上野沼のほとりに佇むおしゃれな洋食店。8時間かけて煮込んだビーフシチューが名物で、コク旨なデミグラスソースにからむとろりと柔らかな牛肉が絶品。オムライスも人気だ。

◎桜川市上野原地新田204-3 ◎JR大和駅から2.6km ◎11～21時(月～水曜は時短営業あり) ◎木曜(祝日の場合は営業)◎30台



◎カーテン付きの半個室もある。湖を眺めるテラス席も人気

オーナーシェフ・佐藤裕一さん



前菜3品付きのランチコースや、気まぐれコースも人気です



薬膳中華茶坊 三笠

やくぜんちゅうかさぼう みかさ
☎ 0296-54-5009
MAP P27B2

地元の厳選食材を使い、医食同源に基づいた薬膳中華を手作り。店主は銀座四川飯店や海外5つ星ホテルの料理長などを歴任した名料理人。手をかけた本格中華がいただける。

◎桜川市木本4-2 ◎JR岩瀬駅から6.7km(土・日曜、祝日はバス停雨引観音から徒歩) ◎11～14時、17時30分～21時 ◎火曜 ◎雨引観音(雨引山楽法寺)駐車場利用500台



◎北欧をイメージした空間。四季を感じるオープンテラスも

日本人の味覚に合う薬膳中華です。お水は雨引観音の湧き水を使っていますよ



料理長・袖山博明さん

北歐風の空間で体にやさしい薬膳中華を堪能



ランチ8月
月替り肉料理セット 1500円
メインにサラダ、薬膳スープ、ご飯、ザーサイ、杏仁豆腐がセット



パスタ 935円～
モッツアレラトマトソース990円など

パスタは5種類の麺が選べ、多彩なソースと組み合わせられます



オーナーシェフ・小瀬秀二さん

薪釜焼ピッツァと生パスタ グラスデイ

まきかまやきびつあとなまばすた くらすてい
☎ 0296-75-6099
MAP P27A2

もちもちの生パスタは茨城県産小麦を使用したオリジナル。イタリア直輸入の薪釜で焼き上げたピッツァは本格ローマ式の薄生地で、自家製マトソースのマルゲリータも名物だ。

◎桜川市上野原地新田202-1 ◎JR大和駅から2.6km ◎11～21時 ◎無休 ◎45台



◎おとぎの国の家のような建物が目印。店内も広々

欧風食堂 ORAGE

おうふうしょくどうおらげ
☎ 0296-85-4119
MAP P27B2

昼はハンバーグやステーキ、夜は豊富な前菜も楽しめるピストロ。自家栽培のハーブや野菜、加波山の湧き育ちの米など地元の素材をふんだんに使い、本格的な味を生み出す。

◎桜川市上城231-2 ◎JR羽黒駅から1.8km ◎11時30分～14時、18時～21時30分 ◎日曜、不定休あり ◎20台



ハヤシライスはスパイシーな辛口チキンカレーと合盛りもできますよ



オーナー・直井学さん



◎国道50号線沿いに位置。シェフはイタリアンやフレンチで修業

桜川市産の小麦 「ユメシホウ」を食べよう

ユメシホウって? たんぱく質量が多く、パン作りに最適な小麦品種。山々に囲まれた豊かな桜川の土地は、試験栽培を繰り返し栽培適地と実証されている。普及活動を行う市民グループ「ゆめ紫峰の会」も発足し、学校給食などにも採用されている。



◎地元で50年以上続く名店。夜は居酒屋としても利用可

化学調味料を使わず、発酵調味料などでうま味をプラス

オーナー・中野浩徳さん

チャイニーズダイニング Goenmon

ちやいにーずだいにんぐ ごえんもん
☎ 0296-75-2233
MAP P27A1

常陸牛やつくば鶏、地元でとれる新鮮野菜など、茨城県産の食材を駆使した創作中華がいただける。館にゆずを練りこんだ餃子やラーメン、台湾カステラなどに桜川市産のユメシホウを使用。

◎桜川市富士見台1-59 ◎JR岩瀬駅から徒歩10分 ◎11時30分～14時、18～22時 ◎月曜(祝日の場合は翌日)◎10台



ゆず餃子 600円

地元産の小麦の皮で地元産ゆず入りの餡を包んだ餃子。ワインやシャンパンにも合う大人味



無添加の創作中華で生まれた香り高い餃子



Sayapan

さやぱん
☎ 0296-45-4965
MAP P27B2

約40種のパンと焼き菓子を毎日手作り。地元農園のジューシーなトマトをバターロールの生地に入れて焼いたマルゲリータや、しっとり食感の生クリーム食パンもおススメ。

◎桜川市本木386-1 ◎バス停本木から徒歩2分 ◎11～18時※なくなり次第終了 ◎日・月曜、祝日 ◎6台



プレミアムユメシホウ食パン 1斤440円
どっしりした食感でコクがあり素朴な小麦の風味が楽しめる

豊かな小麦の風味と甘さが楽しめる

焼カレーパンやサンドイッチなど惣菜パンもおいしいと評判です



店主・佐谷早苗さん



ロールケーキ 1300円
しっとり柔らかな生地。甘さ控えめで、素材の味が引き立つ

スイーツでは珍しいユメシホウのクッキーやケーキ

くわの実

くわのみ
☎ 0296-75-5876
MAP P27B2

小学校近くに店を構える昔ながらの洋菓子店。ロールケーキのほか、ほろほろとした食感の桜形のクッキーにもユメシホウを使っている。手みやげにぴったり。

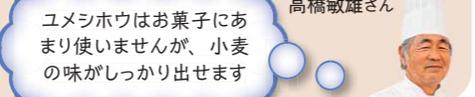
◎桜川市鞆田626-2 ◎JR岩瀬駅から徒歩13分 ◎10～19時 ◎水・木曜 ◎2台



◎生ケーキから焼き菓子まで、すべてシェフ1人で手作り

◎桜川市鞆田626-2 ◎JR岩瀬駅から徒歩13分 ◎10～19時 ◎水・木曜 ◎2台

店主・高橋敏雄さん



ユメシホウはお菓子にあまり使いませんが、小麦の味がしっかり出せます