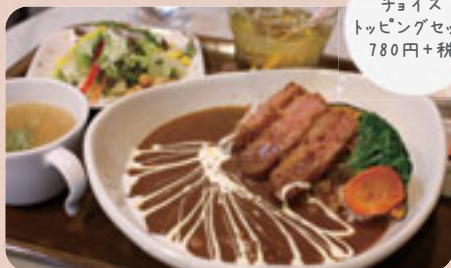


本庄 グルメめぐり Honjo's gourmet foods

まちの中で味わえる
とっておきの
グルメを集めました。

地元の人たちに愛される
本庄ならではの
グルメを紹介します。



チョイス
トッピングセット
780円+税

カレー屋なのに、メニュー豊富な何でも屋さん

トマトベースチキン、ポーク、なつかしの昭和カレーなど7種類あるカレーの中から、ランダムに2種類のカレーを提供。夜にはカレーのほか、肉料理や鍋料理、一品料理などがあり、あれもこれも食べたいくなる何でも屋さんです。

Map p18 c-3

In spite of being a curry shop, this shop has a variety of dishes.

Two types of curry are offered randomly from seven types of curry dishes such as tomato-based chicken, pork, and good old Showa-taste. In addition to curry dishes, at dinner time, various dishes including meat dishes, hotpot dishes, and a la carte dishes are offered, and you will want to try each and every one.

電気館カレー Denkikan Curry

☎ 0495-24-4115

所 本庄市中央1-1-1 / 1-1-1 Cyuo Honjo-shi

時 11:30-14:00 17:30-22:30 休 水曜 / Wednesday



トマトラーメン
660円+税

愛され続けて55年、日本最古のドライブイン

テレビ番組で日本最古のドライブインとして紹介されたことがあるレストラン。目玉は365日メニューが変わる日替わりランチ。メイン・麺類・小鉢・ドリンクが付いて935円とリーズナブルなのも魅力。トマトラーメンも人気です。

Map p3

Oldest roadside restaurant in Japan, beloved for 55 years

This restaurant has been introduced in TV programs as Japan's oldest roadside restaurant. Its featured dish is a daily special that changes every day. The dish is reasonably priced at 820 yen, and consists of a main dish, noodles, side dish, and a drink, which is another reason the dish fascinates people. Tomato ramen is also popular.

不二ドライブイン Fuji Drive-in

☎ 0495-24-2424

所 本庄市諏訪町1314 / 1314 Suwa-cho Honjo-shi

時 11:30-13:30 17:00-21:00(夜は要予約) 休 木曜 / Thursday



古代豚の
ハンバーグステーキ
1,480円税込

地元食材を使った心と体においしい洋食店

埼玉県産の銘柄豚肉「古代豚」が食べられる洋食店です。ハンバーグはフライパンとオーブンでじっくり焼き上げ、ジューシーでふわふわな食感にうっとり。食材の持ち味を活かした料理を味わって。

Map p3

Delicious Western using local ingredients, good for your mental and physical health.

This is a Western restaurant where you can eat "Kodai Buta," a brand of pork produced in Saitama. You will be fascinated by the juicy, fluffy hamburger steak roasted slowly in an oven and then pan-broiled. Enjoy eating the original taste of ingredients.

レストラン マゼンタ Restaurant Magenta

☎ 0495-21-6621

所 本庄市五十子2-4-5 / 2-4-5 Ikakko Honjo-shi

時 11:30-14:30 18:00-21:30 休 月曜 / Monday



牛だしそば
980円税込

美味しくて飲み干してしまうスープが自慢

当店のスープは化学調味料不使用で無添加です。お子様からお年寄りの方まで安心してスープまで召し上がっていただけます。餃子とワンタンは美里町の古代豚、深谷ネギを使用し、冷凍はせず毎日手包みで野菜と肉の旨味をダイレクトに感じていただけます。

Map p24 c-1

We are proud of our delicious soup that you can't help but eat.

Our soup is additive- and chemical seasoning-free. People of all ages from children to seniors can enjoy the soup safely. Our gyoza (dumplings) and wonton are made with Fukaya Negi (a type of onion with a long stalk) and Kodai Buta (ancient pork) produced in Misato-machi. Rather than freezing them, we make them by hand everyday so that you can enjoy the tasty flavor of the vegetables and meat directly.

ニダイメ麺のきんしょう Nidaime Men no Kinsho

☎ 0495-72-5520

所 本庄市児玉町田端190-2 / 190-2 Kodamacho-Tabata Honjo-shi

時 11:00-14:00 17:00-20:00 休 火曜 / Tuesday



広い
イートイン
スペースも
人気のヒミツ。

焼きたてのパンの香りに包まれる幸せな空間

ハード系から菓子パンまで、種類豊富な「パンのセレクトショップ」。生地の仕込みから焼きあげまですべてお店で行っており、店内はいつも焼きたてのパンの香り。地元で愛される、人気のパン店です。

Map p21 b-4

A happy space filled with the aroma of freshly baked bread

This is "a boutique of bread" that offers a variety of bread from hard crust bread to sweet buns. Everything from dough preparation to baking is done in the shop, and the inside of the shop is always filled with freshly baked bread. It is a popular bakery beloved by local people.

ベーカリーズキッチン オハナ Bakers Kitchen ohana

☎ 0495-71-9087

所 本庄市早稲田の杜4-2-30 / 4-2-30 Wasedanomori Honjo-shi

時 7:00-19:00 休 月曜 祝日の際は営業、翌火曜休み / Monday (Open on public holidays and closed on next Tuesday)



ハナファーム
キッチンサラダ
1,058円+税

本庄野菜のすべてがわかる一皿

毎日地元の農場から届く、減農薬・無化学肥料で育てた野菜を使って、野菜本来の素材をいかした調理方法で提供されるサラダを超えた野菜料理。野菜の正しい食べ方を知ってもらいたいというオーナーの思いのこもった自慢の一皿です。

Map p21 b-4

With this one dish, you can know everything about the vegetables of Honjo

This is a vegetable dish that goes beyond salad, with a cooking method that makes use of the natural flavor of vegetables, using vegetables locally grown with reduced pesticides and chemical-free fertilizers, delivered every day from local farms. This is a special dish of the owner, who wants customers to discover ideas for eating vegetables.

ハナファームキッチン HanafarmKitchen

☎ 0495-71-6478

所 本庄市早稲田の杜3-14-1 / 3-14-1 Wasedanomori Honjo-shi

時 11:30-14:30 17:00-23:00 休 月曜 / Monday

「本物」を追求したこだわりのそば

国産のそば粉、地元産の野菜を使用し、すべてお店で手作りしたものをお客様に提供。季節のものを彩り豊かに使った家庭的ながらも上品なお料理を求めて、県内外からお客様が訪れます。

Map p24 c-3

Soba that insists on "authentic taste"

The restaurant offers customers dishes that are all homemade, using domestic buckwheat flour and locally grown vegetables. Customers come from inside and outside the prefecture in search of homely but elegant dishes using rich and colorful seasonal ingredients.

季節の料理と蕎麦 Soba Ro

☎ 0495-72-8666

所 本庄市児玉町金屋1346-1 / 1346-1 Kodamacho-Kanaya Honjo-shi

時 11:30-14:30 17:00-20:30 休 月曜・火曜 / Monday・Tuesday