ガーデンハウス有隣のおいしい秘密、教えます。

～こだわりの長瀞の味覚～

地元の食材を使ったそばやうどんをはじめ、秩父の郷土料理の数々、また冬季限定の「おっきりこみうどん」などをリーズナブルなお値段で楽しめます。宝登山や寶登山神社への散策の途中に立ち寄ってみて。

冬の長瀞散策のひと休みに、
美味しいおもてなしを楽しんで

教えて！調理主任のあんなこと、こんなこと！

Q.どんな仕事をしているの？
―A.調理全般と新しいメニューの考案、従業員へ調理技術の指導をしています。
Q.この仕事についたきっかけは？
―A.料理人として35年目、当店に勤めて15年目。子どもの頃から料理をすることが好きで、この世界に入りました。料理上手な母親の影響もあるかもしれません。
Q.仕事でやりがいを感じるところは？
―A.お客さまの笑顔や「美味しかった」という言葉をいただくことが嬉しいです。
Q.料理を作る上でのこだわりを教えて！
―A.老若男女に愛される料理を目指しています。みんなが料理の写真を撮る時代なので、彩り良く写真映えすることも意識。若い人にも来てもらえるように流行を取り入れつつ、昔ながらの伝統の味を守って調理することを心がけています。
Q.PRポイントを教えてください！
―A.お客さまへのおもてなしと美味しい料理に100%満足していただけること間違いなし。温かいものは温かく、冷たいものは冷たく。できたてのおいしい状態で提供することがモットーの当店へ、ぜひお越しください。

調理主任
町田（まちだ） 裕二（ゆうじ）

おなかも心もほっこり満たしてくれる、秩父名物料理のお食事処。調理全般を担当するスタッフが厨房の美味しい秘密を紹介します。

のぞいてみよう！～おっきりこみうどんができるまで～

↓食材を切り揃える包丁さばきは、お手の物

↓うどんの具になる、旬の豊富な地元食材と香り高い秩父地域産の柚子

↑ごま油で食材を炒めて香ばしい風味をプラス

↑煮込むことで旨みが増し、とろみのあるスープに

温かい料理を提供するため注文が入ってから調理スタート。さすが料理人歴35年の手際の良さで、あっという間にアツアツのおっきりこみうどんが完成！！

動画でも裏側を大公開！
※音が出ますのでご注意ください

ガーデンハウス有隣
埼玉県秩父郡長瀞町長瀞704
0494-66-0951
11:00～15:00
休 不定休
長瀞駅から徒歩10分

おっきりこみうどん
¥1,000
秩父地域特産の味噌をベースに醤油をブレンドしたスープと、白菜や大根などの冬野菜、もっちりとした幅広麺を煮込んだ秩父地域のソウルフード！