



秋の食文化を テーマで楽しめよ

秩父

ツーリストテーブル 釜の上 秩父うさぎだ食堂

あざいとしたイタリア風の「エーランド」は、ミルキーな感じほんのり酸味が効いて、クセにならぬ。これは「秩父やまなみチーズ工房」とコラボして生まれた「ニュード」。高たんぱく低カロリー「ホエー」を使用したおつゆだから、罪悪感なくすれちやう！ 秩父吉田地区で作られた「兎田ワイン」で作るソースが特徴の「わらじカツ定食」は、チーズフォンデュで食べるのがおすすめ！ 香りの良い「秩父やまなみチーズ工房」の「ルビー」を使用しており、贅沢気分が味わえる。名物料理とイタリアンのマリアージュを楽しんで。



埼玉県秩父市下吉田3942

 0494-26-6683

④ 11:00～16:00(L015:00)※ワイン直売所は17:00まで

休月曜 ※月曜が祝日の場合翌火曜・12/26～1/7まで

■秩父駅からバス利用または皆野駅からタクシー利用

わらじカツ定食
チーズフォンデュ添え
(2枚) 1,680円
※みそ汁、漬物付

わらじカツ定食
チーズフォンデュ添え
(2枚) 1,680円
※みそ汁、漬物付

ワインリーや蒸留所、ブリュワリー、酒造のほか、チーズ工房やフルーツ農園を抱える秩父市吉田地区の食文化を、個性的なイタリアンに昇華したレストラン。インフォメーションセンター「ツーリストテーブル 釜の上」に併設しているので、ここを拠点にぜひ吉田地区を回ってみて。

地区を回ってみく。
collaboration



秩父力マンペール 1,620円
フレッシュ・モツツアレラ 648円
ルビー 1,080円
リコッタ 594円

2018年オーナン！ 秩父唯一のチーズ工房



埼玉県秩父市下吉田4074-2
0494-26-7638
①12:00～17:00
④月曜～木曜
⑤秩父駅からバス利用または

●秩父駅からバス利用または皆野駅からタクシー利

発酵食品のチーズ
ステップの主役になつたり
とろりと溶けて、お肉や野菜を
ドレスアップしてくれたり
変幻自在の大活躍
自然の恵み、丸ごと包んで
美味しく召し上がれ



秩父やまなみチーズ工房のホエーうどん 980円(秩父うさぎだ食堂)