



秩父の食文化を  
イタリアンで楽しむ

## 秩父

ツーリストテーブル 釜の上  
秩父うさぎだ食堂

あつさりとしたイタリア風の「ホエーうどん」は、ミルキーなだしにほんのり酸味が効いて、クセになる味わい。これは「秩父やまなみチーズ工房」とコラボして生まれたメニューだ。高たんぱく低カロリーの「ホエー」を使用したおつゆだから罪悪感なくすれちゃう！秩父市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  
①11:00～16:00(LO15:00)※ワイン直売所は17:00まで  
②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

ワイナリーや蒸留所、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。

collaboration!

## 秩父

秩父やまなみ  
チーズ工房

秩父の新鮮な牛乳や食材を使い、地域に根差したチーズづくりを行う。2020年の国産ナチュラルチーズのコンクールでは3部門で入賞。金賞を受賞した「ルビー」は秩父の名水「毘沙門水」の塩水で熟成させ、イチロースモルトで磨き上げた濃厚でまろやかな味わいだ。



埼玉県秩父市下吉田4074-2  
☎0494-26-7638  
①12:00～17:00  
②月曜～木曜  
🚗秩父駅からバス利用または皆野駅からタクシー利用



秩父カマンベール 1,620円  
フレッシュ・モッツアレラ 648円  
ルビー 1,080円  
リコッタ 594円

2018年オープン!  
秩父唯一のチーズ工房

The special cheese  
Season



冷えた身体をポカポカ温めてくれる  
発酵食品のチーズ  
スープの主役になったり  
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)