



釜玉うどん 550円



店員さん



席 21 (カウンター、テーブル、小上がり)  
 時 11:30~14:30、17:00~20:00  
 休 月曜、第3火曜  
 住 座間市入谷5-1822-2  
 ☎ 046-258-3452

女性ならではの心遣いと優しさも伝わってきます。

## 「飯野山」



材料にもこだわった  
 本場の讃岐うどんが味わえる

温かい雰囲気のおうどん専門店。店名の飯野山は、店主の増田昌子さんの出身地、香川県にそびえる美しい形の山の名前。故郷から取り寄せた粉で自ら打つのは、小さいころから「ご飯代わりに食べていた」讃岐うどん。太さと噛みごたえ、のど越しが特徴で、だしに使用するにぼしや天日干しシイタケなども四国産にこだわります。単品はかけ、釜揚げが各500円など。カレーうどん700円もお薦めです。香川産の米を使用したご飯ものが付くセットは各700円からで、うどんは5種から選べます。すべてにサラダと漬物が付き、ボリューム満点。バランスや彩りを意識した内容は、店主の給食調理員の経験が生かされているだけでなく、

## 「よろい寿司」



寿司と料亭仕込の和食を  
 親子二代で

さがみ野駅北口から徒歩2分とアクセスの良い場所にある寿司店は、店主の佐久間進さんが昭和55年に開店。息子の健二さんは関西の和食店での修業経験を生かし、だしをしっかりと利かせた薄味の煮物などを提供するほか、ふぐ料理もお手のもの。献立に更なる厚みを出し、店主も認める存在です。ランチメニューは開店当初から。店の味をリーズナブルに堪能できる内容です。カウンターでテンポ良く握られる寿司7貫と巻物1本の「にぎり」は700円。特に若い女性に人気というアボカドとサーモン丼は750円です。さいの目に切られたサーモンとアボカド、ヤマイモはやさしく美しい彩り。ゴマ油のアクセントがほどよく効いて、食感も楽しく頂けます。



アボカドとサーモン丼 750円



席 15 (カウンター、小上がり)  
 2階座敷は40  
 時 11:00~14:00、17:00~22:30 (土日は11:00~22:30)  
 休 水曜  
 住 座間市さがみ野2-7-13  
 ☎ 046-254-4631

# 和食 Japanese Cuisine

広域マップは巻末にあります。



やぶせいろ 800円

三拍子せいろ 1,050円



席 34 (座敷、堀ごたつ、小上がり)  
 時 11:00~14:30、17:30~21:15 (L.O.)  
 休 木曜  
 住 座間市座間2-3105-3  
 ☎ 046-256-5633

## 「かくれや やぶ久」



そば本来の味を存分に引き出した  
 手打ち限定品が評判

靴を脱いで店内に入ると、そこは木戸や床に配された黒色が和風モダンな印象の空間。通りに面したガラス張りの作業場で、店主の小野塚悟さんが打つそばが評判です。限りなく十割に近い三拍子せいろ1050円は、そばの甘味と粘り気が特徴(限定10食)。実を殺ごと引いたそば粉を5割配合したやぶせいろ800円(限定15食)は、風味や食感を楽しみたい人にお薦めです。4か月寝かせた「かえし」を深みのあるだしで割るつゆ、伊豆から取り寄せている生わさびなど、こだわりの随所に見られます。それでも「そばは庶民的なものだから」と、せいろは600円。店主の心意気も魅力の一つです。

## 「食亭うそつきや」



自慢のうなぎ料理も  
 洋食も人気

東京六本木の和食店「正直家」で修業を積んだ、店主曾根学さんが営む「うそつきや」。コンクリート打ちっぱなしのモダンな建物が目印。一番の売りは長年のファンも多いといううなぎ。生きたまま仕入れた国産産物を注文が入ってから割き、うなぎだけでなく新鮮さが要の白焼きや直焼きもおいしく頂けます。刺身や天ぷら膳など和食がメインと思いきや、実は洋食系のセットも人気とか。ハンバーグ、グリルドチキン、ビーフシチューなど各1050円から。卵焼きが付くのも嬉しいサービス。店名の前に「食亭」は、和食のジャンルにとらわれずに、心を込めて「おいしいと思うもの」を作る店主の気持ちが詰まっています。「すべてがお薦めです」の言葉にも納得。



うなぎ 2,400円~  
 写真はうなぎ(ケヤキ) 3,600円



席 18 (テーブル、小上がり)  
 時 11:00~14:00、17:00~20:30 (L.O.)  
 休 水曜  
 住 座間市栗原中央3-31-7  
 ☎ 046-255-6180

