



畑からの贈り物

ハレニワ食堂

SUPPORTED BY THE FARM

営業時間

平日・日曜 **11:30-23:00**
(LO 22:00/DLO 22:30)

土・祝前日 **11:30-23:30**
(LO 22:30/DLO 23:00)

地元生産者様の食材を使用しております

HARENDA's VEGETABLE



はーとふる農園

熊谷で主にベビーリーフを育てている農園。
水はけの良い砂地の人工土壌で水分を極力減らして育てられたベビーリーフは味が濃く、しっかりとした葉は冷蔵保存で2週間以上持つとも言われています。
種植えから収穫まで全ての工程を丁寧に手作業で行います。
障がいの方の就業訓練にも力を入れており、埼玉県と神奈川県内の3つの拠点で計200名ほどが農業に従事しています。



あかいし農園

ハレニワ食堂で使用している「きたあかり」はあかいし農園さんの低温倉庫で熟成したものを仕入れています。
低温で熟成させることで甘みと旨味が最大限に引き立てられたじゃがいもの味をお楽しみください。



国分グリーンファーム

元々は天然芝の販売、施工をメインの事業とする会社。
そのノウハウを生かし、5年前から農業を始めた農家さん。
ハレニワ食堂では季節によってブロッコリー、とうもろこし、長ネギを仕入れさせていただいております。



ファームFUMI

熊谷市の里山の中で、農薬・除草剤不使用、有機肥料を使用した自然に優しく、安心で安全な農産物づくりをしている農家さん。
ハレニワ食堂では、ブルーベリー、ズッキーニのほか季節によって青パパイヤや利平栗も仕入れております。



力丸農園

年間60種類もの野菜を育てている力丸さん。
ハレニワ食堂では、ケールサラダに使用しているカリーノケールのほか、季節によってさまざまな野菜を仕入れさせていただいております。

厳選の食材を使用しております

HARENDA's MEAL



上州和牛

北部に連なる山脈、利根川をはじめとする豊かな水資源によって育まれた牧草、恵まれた土地で伸び伸びと育った群馬県の和牛。雄大な自然で育った上州和牛は身が引き締まっておりしっかりととした味が楽しめます。

地元群馬はもちろんのこと、首都圏でも古くから愛され親しまれています。



埼玉の銘柄豚 味麗豚(みらいとん) タベイファームの武州自然豚

埼玉の銘柄豚「味麗豚(みらいとん)」は、飼料に麦や海藻、ポリフェノールなどを配合しているため脂はほんのりと甘く、まろやかなコクとやわらかな口どけが特徴。一方、「タベイファームの武州自然豚」は、澄んだ空気と美味しい水に恵まれた自然環境の中で、抗生素を使わずに健やかに育てられることで力強い旨みと深いコクを持つ味わいが特徴です。当店では、味麗豚のやわらかな口どけと、武州自然豚のしっかりととした旨みを活かし、料理に合わせて使い分けています。



角谷養鶏場の卵

身近な人に愛されることを第一に考え、少數をこだわり抜いて作っています。魚・貝殻・地養素を含む栄養素たっぷりの餌で手間暇をかけて育てた鶏の卵は、しっかりとした卵黄・卵白でミネラル・タンパク質が豊富な美味しい卵です。



はしづめ製麺

創業70周年を迎える、東京の老舗製麺会社。

ヌードルアーティスト「橋爪利幸」氏の五感で作る麺づくりが革新的な味わいを生み出します。長年に培われた技術から作られる本格的な麺は一流レストランでも使用されています。直営のレストランは2019年にミシュラン1つ星を獲得。

野菜を美味しいいただくメニュー

HARENIWA's vegetable menu



十五穀米

季節のお野菜小鉢

ミニサラダ

味噌汁

地元野菜のせいろ蒸し御前

¥1,982 税込¥2,180

直接取引のある5箇所の農園様より直送される旬のお野菜をたっぷりとせいろに詰め込み、皮ごと蒸し上げました。

最もシンプルで素材の味が引き立つ蒸料理を、厳選した藻塩と胡麻だれとご一緒にどうぞ。

藻塩
もじお

海水と海藻の旨みが凝縮したまろやかな口当たりが特徴です。
ミネラルが豊富に含まれ、野菜の旨みを引き立てます。

季節ごとに使う野菜を変えていきます。

旬の野菜は栄養価が高く美味しさも抜群! ハレニワ食堂ではそんな季節の美味しさをお届けするため、ベストな野菜を日々セレクトしています。



野菜を美味しいいただくメニュー

HARENDA's vegetable menu



はーとふる農園手づみベビーリーフと生ハムのシーザーサラダ

¥982 税込¥1,080

与える水の量を調整し、丁寧に一枚一枚手づみされたベビーリーフは、その食感の力強さと美味しさに驚くほど。スペイン産の生ハムで最も知名度が高い銘柄の1つ、ハモンセラーノを合わせ、豊かな味わいを実現しました。



力丸農園直送カリーノケールのサラダ

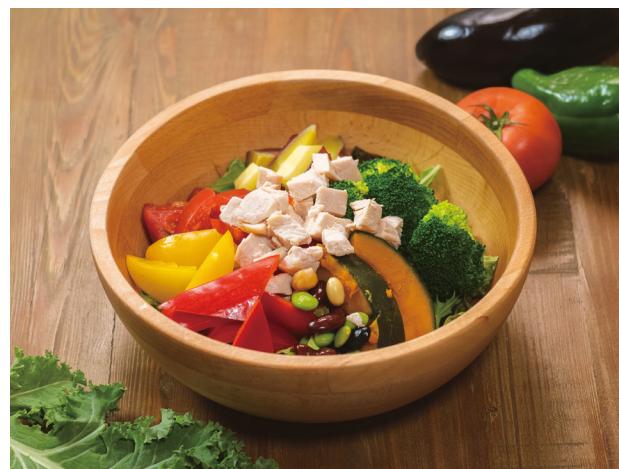
ノーマルサイズ

¥982 税込¥1,080

ハーフサイズ

¥600 税込¥660

力丸さん渾身のカリーノケールとおすすめ野菜のサラダです。「緑黄色野菜の王様」、「食べる美容液」などとも形容されるケールの歯応えと香りに大満足いただけること間違いなしです。
※写真はノーマルサイズです。



7種の地元野菜と鶏むね肉のごろごろサラダ

¥1,300 税込¥1,430

低温調理したしっとりむね肉と、農園から直送された食べ応え満点な旬野菜を使用しています。

ドレッシングを2種お選びいただけます



サウザン
ドレッシング



シーザー
ドレッシング



すりおろし野菜
ドレッシング



セットドリンクバー
お食事、デザートと一緒にご注文ください

¥380(税込)

※有効期間は注文後90分までとなります。
※レストラン外への持ち出しあはご遠慮ください。

ドリンクバー単品

¥480(税込)

未就学児ドリンクバー

¥150(税込)



ミニサラダセット

¥250(税込)

ソースが選べるワンプレート

HARENIWA's One plate



全品十五穀米を使用しております。

十五穀米にはビタミンやミネラル、鉄分、食物繊維などの栄養素が含まれています。

食物繊維には腸内環境を整える働きがあります。

腸内環境を整えると食べ物の吸収が早くなったり、便秘が改善されたり

ダイエットにも良いとされています。



ソースが選べるワンプレート

HARENIWA's One plate

角谷卵の目玉焼きハンバーグプレート

¥1,345 税込¥1,480

ドミグラスソースと角谷さんの濃厚な卵が絡み、旨味溢れるジューシーハンバーグ。
さっぱり食べたい方にはすりおろし玉ねぎソースもおすすめです。

おすすめソース

ドミグラスソース

すりおろし玉ねぎソース



味麗豚の"極み"とんかつプレート

¥1,527 税込¥1,680

埼玉の銘柄豚「味麗豚(みらいとん)」を贅沢に使用。
脂の甘みと旨みを最大限に引き出した、極上のとんかつ
プレートです。

おすすめソース

とんかつソース

すりおろし玉ねぎソース

下記からソースを1種類お選びください。



crushed onion sauce
すりおろし玉ねぎソース



chimichurri sauce
チミチュリソース



domiglass sauce
ドミグラスソース



wasabi & soy sauce
わさび醤油



Tonkatsu sauce
とんかつソース

チミチュリソースとは?

アルゼンチン発祥の南米ではポピュラーなソース。
パセリの鮮やかな緑色と爽やかな酸味が特徴で
肉や魚料理との相性が抜群です。

国産青唐辛子のピリッとした辛味が食欲をそそります。



セットドリンクバー
お食事、デザートと一緒にご注文ください

¥380(税込)

※有効期間は注文後90分までとなります。
※レストラン外への持ち出しあはご遠慮ください。

ドリンクバー単品

¥480(税込)

未就学児ドリンクバー

¥150(税込)



ミニサラダセット

¥250(税込)

贅沢ローストビーフ丼

HARENIWA's rich roast beef bowl



※写真はシングルです。

上州和牛 極上ローストビーフ丼

¥1,800 税込¥1,980

肉ダブル ¥2,709 税込¥2,980

上州和牛の希少部位“くりみ”を贅沢にローストビーフにしました。

“くりみ”的しょとりしたきめ細かさと上品な甘味のある食味は他では味わえない美味しさです。
角谷さんの濃厚な卵と絡めて頬張ると幸せが溢れます。

希少部位「くりみ」を使用

「くりみ」にはスープにも使われるほどのお肉のエキスがしっかり詰まっており
他の赤身肉と比べても旨味の強さは別格といえます。

また、きめ細やかな赤身に程よく脂身が含まれているため、噛めば噛むほど
お肉本来のジューシーな旨味があふれだします。



丼

HARENDA's Bowl menu



武州自然豚の旨辛キムチ丼

¥1,073 税込¥1,180

マヨネーズ追加できます(無料)

甘さと旨味の強い武州自然豚のバラ肉が、しっかりと辛味のあるキムチと絡み合う、旨辛ホットな丼飯です。



海老と根菜のかき揚げ丼

¥982 税込¥1,080

えび、いか、玉ねぎ、にんじん、春菊、を使ったかき揚げです。
サクサク食感と甘めのタレが食欲を掻き立てます。

上州和牛と旬野菜のカルビ丼

¥1,345 税込¥1,480

上州和牛の上質なカルビと旬の地元野菜を使用。
醤油ベースにりんご果汁を加えた甘じょっぱいソースが肉の旨みを
引き立てる逸品です。



自家製玉葱ソースの唐揚げ丼

¥1,073 税込¥1,180

ジューシーな唐揚げに自家製の玉ねぎすりおろしソースを合わせました。
さっぱり召し上がるオススメの一品です。



セットドリンクバー

お食事、デザートと一緒にご注文ください

¥380(税込)

※有効期間は注文後90分までとなります。
※レストラン外への持ち出しあはご遠慮ください。

ドリンクバー単品

¥480(税込)

未就学児ドリンクバー

¥150(税込)



ミニサラダセット

¥250(税込)

スパイシー&エスニック

HARENIWA's Spicy & Ethnic menu

チキンオーバーライス

¥1,254 税込¥1,380

ニューヨークで人気の屋台めし。ピリッと辛いケイジャンソースとまろやかなヨーグルトソースをかけたスパイシーなチキンと鮮やかなサフランライスの組み合わせがやみつきになります。

SPICY



武州自然豚の大葉香るガパオライス

¥1,163 税込¥1,280

武州自然豚を使用したガツンと旨辛い本格派ガパオライスです。バジルとライム、大葉が爽やかに香り、ナンプラー オイスター ソースの旨味が効いたハマる人が続出のハレニワ人気メニューです。



野菜たっぷりタコライス

¥1,163 税込¥1,280

鶏そぼろ、3種のお豆、たっぷりの野菜を使いヘルシーに仕上げました。ピリ辛で少し酸味がある味わいが人気です。サルサソースとバルサミコソースが美味しさを際立てます。

ETHNIC

サ飯におすすめ！

サウナに入って汗をかいだ後は、体が栄養素を欲している状態であり、塩味、甘味、旨味などの味覚が敏感になるとされています。

スパイスとハーブによって引き立てられた深い味わいを最大限に感じながら楽しんでいただきたい一皿です。



セットドリンクバー

お食事、デザートと一緒にご注文ください

¥380(税込)

※有効期間は注文後90分までとなります。
※レストラン外への持ち出しあはご遠慮ください。

ドリンクバー単品

¥480(税込)

未就学児ドリンクバー

¥150(税込)



ミニサラダセット

¥250(税込)

スパイスを効かせた2種のカレー

HARENDA's Curry menu



7種の野菜カレー

¥982 税込¥1,080

コクのあるカレーに地元の旬野菜7種をのせて提供します。
大きめにカットしたジューシーな野菜がカレーと相性抜群です。



味麗豚の"極み"カツカレー

¥1,436 税込¥1,580

埼玉の銘柄豚「味麗豚(みらいとん)」を使用した、
贅沢なカツカレー。脂の甘みと旨みがスパイス香る
ルーにとけ合い、まさに“極み”的味わいを実現しました。

埼玉武藏ヒートベアーズメニュー

SAITAMA MUSASHI HEATBEARS



ベアーズバーガー

¥1,164 税込¥1,280

カフェで提供していたベアーズバーガーをリバイバル。
肉厚のハンバーグにフレッシュトマトと濃厚なchedarチーズを
組み合わせ、コクのあるテリヤキソースを絡めました。

1Fベアーズカフェも営業中！

熱い熊谷のチームを盛り上げるスパイシーなカレーを提供中！

営業時間

平日:19:00~26:00 (L.O.25:30)
土日祝:12:00~26:00 (L.O.25:30)



埼玉武藏ヒートベアーズ



埼玉武藏ヒートベアーズは、プロ野球独立リーグ・ベースボール・チャレンジ・リーグ(ルートインBCリーグ)に所属し、埼玉県熊谷市を拠点とするプロ野球球団です。2015年よりリーグに正式加盟、その年には5名の選手がプロ野球ドラフト会議にて育成指名されました。地域とともにこれからも盛り上がりが大いに期待される若くて勢いのあるチームです。

ハレニワ食堂の

サ
飯

旨辛
麻婆



老舗前田豆腐使用

こだわり豆腐の
四川石焼き麻婆豆腐膳
¥1,255 税込¥1,380

熊谷に大正8年から店を構える前田豆腐店、代々受け継がれる技法から作られる豆腐は大豆の甘みと風味をしっかりと感じられます。醤には朝天唐辛子を使用し爽やかな辛さが楽しめる四川風に仕上げました。別添えの青山椒オイルをかけることで痺れも加わり癖になる一品です。

- ・ごはん 大盛り+60円(税込)
- ・スープ
- ・季節の日替わり小鉢
- ・花椒シビレ油付

+120円
鬼獄辛

+80円
超激辛

+40円
激辛

普通

※超越者の戴れば、身体への異常等が発生する場合が考えられます。
辛味に弱い方のご注文はお控えいただけますようお願い申し上げます。

挑戦者
求ム!
超越者の
+300円



熊谷の老舗 前田豆腐さんの豆腐使用

大正八年より埼玉県熊谷市で営業している老舗。厳選した国産大豆と、上質な地下水を使用し、昔からの技術と経験で、お客様に「おいしい」と喜んでもらいたいという想いのもと作られた、こだわりのお豆腐です。



旨辛麺



挑戦者
求む!

鐵
水
超
越
者
の

+300円

鬼獄辛

+120円

超激辛

+80円

激辛

+40円

普通

辛さを変更できます。

辛さを変更できます。

はしづめ製麺使用
とろみあんかけ薄辛麻婆麺
¥1,164 税込¥1,280

はしづめ製麺のコシのある麺にとろみ出汁と旨味あふれる麻婆豆腐を合わせました。
するたびに感じる薄辛と旨味をご堪能ください。

鉄板飯



鉄板ガーリックペッパーライス

¥1,528 税込¥1,680 大盛り+60円(税込)

上州牛と農園直送の新鮮な野菜のみを使用しています。
バラバラなご飯としっとりな牛肉、サクサクのフライドガーリックが絶妙です。



セットドリンクバー
お食事、デザートと一緒にご注文ください

¥350(税込)

※有効期間は注文後90分までとなります。
※レストラン外への持ち出しあはご遠慮ください。

ドリンクバー単品
¥450(税込)

未就学児ドリンクバー
¥100(税込)



ミニサラダセット

¥180(税込)

ハレニワ食堂の

ミラクル



はしづめ製麺使用

鶏と野菜出汁の淡麗しおラーメン

¥982 税込¥1,080

野菜と鶏から丁寧に抽出した旨味を閉じ込めた澄みわたるスープと、はしづめ製麺のコシのある麺が絶妙な組み合わせ。ラーメン通も唸る自慢の一杯です。



はしづめ製麺使用

冷やしサラダラーメン

¥1,073 税込¥1,180

柑橘塩だれが食欲をそそる、野菜をふんだんに使用したヘルシーなメニューです。レモンを絞ってさっぱりとお楽しみください。



香味野菜の胡麻だれ 冷やしおうどん

¥891 税込¥980

白ネギ、みょうが、かいわれをたっぷり乗せました。
胡麻だれが美味しい冷たいおうどんです。



温かいたぬきおうどん

¥800 税込¥880

あったかお出汁が香るほっとするおうどんです。



はしづめ製麺

創業70周年を迎える、東京の老舗製麺会社。

ヌードルアーティスト「橋爪利幸」氏の五感で作る麺づくりが革新的な味わいを生み出します。長年に培われた技術から作られる本格的な麺は一流レストランでも使用されています。



麺が選べる生パスタメニュー

HARENDA's Pasta menu



パスタの種類をお選びいただけます

フェットチーネ
(上)

シコシコとした食感をお楽しみいただける平打ち麺のパスタ。
クリーミーなソースやバジルソースとマッチします。

スパゲティーニ
(右)

全てのソースによく合うパスタ。
弾力のあるもちもちとした食感をお楽しみいただけます。



あかいし農園直送
きたあかりのジェノベーゼ

¥1,254 税込¥1,380

熟成された甘味の強いきたあかりに、香り高いジェノバソースと上質なグラナパダーノチーズを合わせたリッチな味わい。

角谷卵を使った
濃厚カルボナーラ

¥1,072 税込¥1,180

角谷卵のコクと旨味を最大限に引き出したクリーミーソース。お子様から大人までどなたででもおすすめの一品です。

力丸農園直送
旬野菜と海老のトマトクリーム

¥1,163 税込¥1,280

自家製トマトクリームに農園直送の野菜を合わせました。コクのあるトマトクリームに、ぱりぱりの海老とほろ苦い野菜が絶妙にマッチします。



セットドリンクバー
お食事、デザートと一緒にご注文ください

¥380(税込)

※有効期間は注文後90分までとなります。
※レストラン外への持ち出しじゃご遠慮ください。

ドリンクバー単品
¥480(税込)

未就学児ドリンクバー
¥150(税込)



ミニサラダセット

¥250(税込)

ハレニワ食堂おつまみメニュー

HARENIWA's Appetizers menu

見た目も楽しいディップスタイルサラダ
美味しさも楽しさもみんなでシェアしよう

農園バーニャカウダ

¥1,618 税込¥1,780

地元の旬野菜をたっぷり使った温かいバーニャカウダ。ボリューム満点サイズで、美味しさも楽しさもシェアしてお楽しみいただけます。

特製アンチョビソース

みずみずしい野菜に合うアンチョビとニンニクを使った濃厚なソースです。

北海道産牛ももの生ハムユッケ

¥891 税込¥980

岩塩で薄味に仕上げた牛生ハムを使用したユッケです。角谷さんの濃厚な卵黄と一緒に召し上がりください。

本日の野菜前菜4種盛り
¥800 税込¥880

季節の旬の野菜をそれぞれの素材に合った調理法で提供いたします。※季節により内容が変わります。



オリーブマリネ

¥482 税込¥530

2種のオリーブを白ワインビネガーでマリネしました。



セットドリンクバー
お食事、デザートと一緒にご注文ください

¥380(税込)

※有効期間は注文後90分までとなります。
※レストラン外への持ち出しじゃご遠慮ください。

ドリンクバー単品
¥480(税込)

未就学児ドリンクバー
¥150(税込)



ミニサラダセット
¥250(税込)

ハレニワ食堂おつまみメニュー

HARENIWA's Appetizers menu



フライドポテト

¥390 税込¥430

みんな大好きフライドポテトです。

山盛りフライドポテト

¥481 税込¥530



焼き枝豆

¥482 税込¥530

ガーリックと唐辛子を使ったピリ辛ペペロンチーノ風味の枝豆です。



ごぼうの唐揚げ

¥436 税込¥480

サクッと香ばしく揚げたごぼうを、ほんのり塩でシンプルに。



オニオンリング

¥436 税込¥480

サクサクの味付き衣と玉ねぎの甘さに手が止まらない一品です。

イカリング

¥527 税込¥580

サクサク衣の食感が美味しいイカリング。ビールによく合います。

唐揚げ

¥618 税込¥680

ジューシーな唐揚げをさっぱり玉ねぎソースで。



揚げたこ焼き

¥482 税込¥530

カリカリとろとろの揚げたこ焼きです。

チーズロールフライ

¥345 税込¥380

3種のチーズを使ったパリパリの春巻きです。

ソーセージ3種盛り合わせ

¥618 税込¥680

粗挽き・チョリソー・ハーブの3種のソーセージをお召し上がりください。

ハレニワデザートメニュー

HARENIWA's Dessert menu



NOUEN プリン

¥527 税込¥580

カボチャピューレとプリンの相性は抜群。
緑黄色野菜の栄養も取れるスイーツです。

ハレニワデザートメニュー

HARENIWA's Dessert menu



ココットdeバスクチーズケーキ

¥618 税込¥680

角谷卵を使用した濃厚でなめらかなバスクチーズケーキです。
お好みでベリーソースをかけて味の変化をお楽しみください。



塩ガトーショコラ

¥618 税込¥680

心も体も「ととのう」濃厚なガトーショコラ。
お好みでイタリア産の塩スプレーをシュッとひと吹き
すると甘さが引き立ちます。



ダブルアイスサンデー

¥409 税込¥ 450

バニラ・ストロベリー・チョコ・抹茶から
2種お選びください

カップアイス

¥136 税込¥ 150

バニラ・ストロベリー・チョコ・抹茶



セットドリンクバー

お食事、デザートと一緒にご注文ください

¥380(税込)

※有効期間は注文後90分までとなります。
※レストラン外への持ち出しが遠慮ください。

ドリンクバー単品

¥480(税込)

未就学児ドリンクバー

¥150(税込)



ミニサラダセット

¥250(税込)

ボタニカルドリンク

HARENDA's Botanical drink



フルーツミックス

¥527 税込¥580

お子様でも飲みやすい、
フルーティーなスムージー。

モモ・パイナップル
みかん・バナナ



イエロースムージー

¥527 税込¥580

疲労回復に効果があり
お疲れの方におすすめ。

にんじん・パプリカ・トマト
リンゴ・ハチミツ・豆乳



グリーンスムージー

¥527 税込¥580

胃腸の調子を整えたい方に
おすすめ。

小松菜・ケール・パセリ
キウイ・バナナ



豆乳ダブルベリー

¥527 税込¥580

ポリフェノールたっぷり。
老化防止に効果あり。

イチゴ・ブルーベリー・豆乳



Warm up hot cold

高めるためのブレンド

¥527 税込¥580

さっぱりとした酸味が特徴。
自分を鼓舞したいときに。

サンザン / ハイビスカス / ジンジャー
ペパーミント / ペパーミント / ゴコロ

Turn off hot

終えるためのブレンド

¥527 税込¥580

華やかなフローラル感と優しい味。
オフモードにしたいときに。

コモンマロウ / ダマスクローズ / バラ
レモンバーム / スペアミント / ラベンダー

Calm down hot

深く落ち着くためのブレンド

¥527 税込¥580

コーヒー・チャイのようなスパイス感。
何かにじっくり取り組みたいときに。

チコリ / ブラックマロウ /
フェンネルシード / シナモン / バラ

Cool down hot cold

冷静になるためのブレンド

¥527 税込¥580

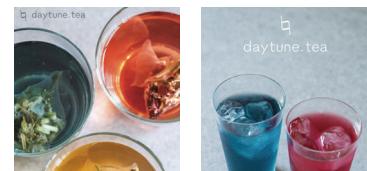
すっきりとした清涼感と上品な後味。
頭をクリアにしたいときに。

ペパーミント/レモングラス/パタフライピー
ホーリーバジル/ローズマリー/コーンフラワー



daytune.

クラフトハーブティーの製造・販売を始めとした、ワーク/ライフスタイルブランド。
自分がいまどんな気分でどんな状態なのかを自覚し、ありたい方向に向かうために調える
(ととのえる)「チューニング」を習慣として提案していくブランドです。



ARCOHL

COCKTAIL

モヒート -----	¥527 税込¥580
カシスオレンジ -----	¥527 税込¥580
カシスグレープフルーツ -----	¥527 税込¥580
カシスソーダ -----	¥527 税込¥580
シャンディガフ -----	¥527 税込¥580

HIGHBALL

ハイボール -----	¥436 税込¥480
フレッシュレモンハイボール -----	¥527 税込¥580
ジンジャーハイボール -----	¥527 税込¥580
コークハイボール -----	¥527 税込¥580
グレープフルーツハイボール -----	¥527 税込¥580

GIN

ジントニック -----	¥482 税込¥530
ジンバック -----	¥482 税込¥530

BEER

瓶ビール -----	¥527 税込¥580
生ビール(ジョッキ) -----	¥572 税込¥630
生ビール(グラス) -----	¥436 税込¥480
ノンアルコールビール -----	¥391 税込¥430

SOUR

レモンサワー -----	¥436 税込¥480
グレープフルーツサワー -----	¥436 税込¥480
ウーロンハイ -----	¥436 税込¥480

焼酎

麦一番札(ロック/水/お湯)	¥482 税込¥530
芋さつま司(ロック/水/お湯)	¥482 税込¥530

LIQUER

濃厚梅酒 -----	¥482 税込¥530
日本酒-直実-1合(熱/冷) -----	¥482 税込¥530



ハレニワの湯

おふろcafé

おふろcafé ハレニワの湯
料理長

薄田 裕也

Yuya Susukida



皆様に美味しい料理を味わっていた
だくため地元の農家様や生産者様を
直接訪ね、こだわりの食材を仕入れ
るところから手掛けています。

実は埼玉県は食材の宝庫。
熊谷の強い日差しの中で育つ、旨味
が凝縮した野菜達。脂の甘みが際立
つ武州豚や地産地消を育む彩たまご
など、選りすぐりの食材の良さを最大
限に活かした、最高の料理で皆様を
おもてなしいたします。