

地元にも根付く 栃建協 本当は教えたくない女性



ナポリピッツァ専門店 ピッツェリア ヴィアナポリ

住 矢板市中 417-6(矢板警察署隣り) **TEL** 0287-43-3122

営 Lunch 11:30~14:30 (L.O.14:00)
Dinner 平日 17:30~20:00 (L.O.19:30)
土日祝日 17:30~20:30 (L.O.20:00)

休 月・火曜日(祝日の場合は営業) **TAKE OUT** あり  

都内のナポリピッツァ専門店です。矢板でOPENして今年で16年目。いろいろな食べ方ができるように20cmと30cmの2種類のサイズが用意されています。一人で30cmは食べきれないとの声に20cmサイズもあり、年齢を問わず古くからのお客様にも食べやすいように心遣いがされています。ナポリ産のモッツアレラチーズを使用したピッツァは35種類と豊富で、初めての方にはマルゲリータがおすすめ。本日のおすすめピッツァは季節にあわせた野菜をトッピング。テイクアウトもあるのでお気軽にご注文ください。

(株)小堀建設 中西沙奈さん



ピッツァ職人が
焼き上げる
本格ナポリ
ピッツァです。



山翡翠珈琲 yamasemi coffee

住 塩谷郡塩谷町船生3733-1 湧水の郷しおや

TEL 0287-47-7799

営 10:00~16:00

休 木曜日  yamasemicoffee **TAKE OUT** あり

塩谷町、空気がきれい…何もない…というイメージを持たれがちですが、コーヒーマスターがいるとってもおいしいカフェスタンドがあります。常時10種類以上の焙煎珈琲豆があり、その場でハンドリップで淹れていたいただく珈琲は絶品です。そのほかにもワッフルや世界中の最高級ホテルで飲まれているマイティリーフの紅茶、夏はアイスクリームに焙煎珈琲がかけられているアレンジソフト、フラッペなど老若男女、世代関係なく楽しむことができるカフェスタンドです。コーヒーマスターの福田さんも気さくな方なので迷ったらぜひ聞いてみてください。お気に入りの1杯が見つかるはずです。

夏は
自家焙煎珈琲
モカフラッペ
冬はハンドリップ
珈琲がおすすめ
です。



(有)福田建設
小澤嘉菜さん



せつけっか かき氷専門店 雪月華

住 那須郡那珂川町馬頭1970-4

TEL 090-7800-2348

営 11:00~17:00

休 月・火・水曜日

P 11台

旬の果物をトッピングしたメニューが豊富にあり、どれを食べるかに非常に迷います。また、季節ごとにメニューが変わるので、その都度選ぶのが大変です。プラス100円で日光天然氷を選ぶことができ、生クリームホイップをトッピングすると、ふわふわ感が増しますのでおすすめです。通年営業ですが、特に夏季期間は混雑するため、整理券を受け取らなければ食べられないこともありますので、お早め！



(株)荒川建設
女性社員さん

ボリュームが多いので、
シェアして食べても
良いかもしれません。