

会員行きつけの にも人気のグルメスポット



安心素材で
お子様も安心して
食べられます

マルホ建設㈱
Kさん



焼菓子 mizu

住 大田原市若松町505-1

TEL 070-4226-7478

営 11:00~16:00

休 月・木・土・日曜日
(土は営業日もあり)

HP <https://r.goope.jp/yakigashi-mizu>

IG mizu_no_oyatsu

EATIN あり

使用する素材ひとつひとつにこだわり、ひとつひとつ手作りされている大田原市の焼き菓子店をご紹介します。国産の小麦粉、バター、きび砂糖を使用して作られる人気のワッフルは定番のプレーン、シナモン、アーモンド、チョコチップ、アールグレイ、りんごの6種類を常時販売、そのほかに季節で変わるワッフルも人気です。イートインは、お外にデッキ席もありワッフルにアイス載せた「Ice moff」、クロッフルにアイス載せた「Ice croffle」もその場で食べられます。女性らしい素敵な店内で時間を忘れて焼き菓子を楽しめるお店です。



古代米を
是非味わって
ください

マルホ建設㈱
Mさん

レストラン クローバーボヌール

住 大田原市浅香5-3764-95

TEL 0287-23-5311

営 11:00~22:00

休 月曜日

HP <https://clover4.co.jp/bonheur/>

IG clover_bonheur3150

栃木県では知らない人はいないと言っても過言ではないクローバーステーキハウスの姉妹店、大田原市にあるクローバーボヌール！メインのお肉に注目しがちなのですが、実はお料理に使用されている野菜や素材は地元の食材が使用されていて、地元のテロワール（地域の個性）を味わえる貴重なレストランだと思えます。地元の食材を使用したおいしいメニューに加えて、このたび敷地内にベーカリーがオープンしました。おすすめは、そこで作られる「古代米の食パン」です。大田原市内の農家さんが、古代より神事のため栽培されてきた絶滅の危機にあった赤米の栽培に取り組み、その米粉を原料として作られています。テイクアウトも可能ですので、おいしい食事の後にご家族や大切な方へのお土産にして、ふわふわの食感と古代を思わせる味わい深い唯一無二の食パンを是非とも味わってください。



café ローズ

住 那須烏山市中央1-20-33

TEL 080-6505-3312

営 11:00~18:00

休 水・日曜日

P 5台

TAKE OUT あり

令和元年5月1日に開店。店内はクマのぬいぐるみやバラの飾りつけでとても明るい雰囲気です。提供する料理では、可能な限り無添加の材料を使用しており、ランチメニューは、野菜をふんだんに使ったヘルシーメニューで、Tiffanyのお皿に盛りつけられます。ボリュームが非常に多く、男性でも満足できる量で、女性一人では食べきれないくらいです。季節の果物などを使用した手作りスイーツセットがおすすめです。



テイクアウト用の
パンも人気の
ようです。

特注で
ケーキの予約販売
もしています。

㈱荒川建設
女性社員さん

