

地元根付く 栃建協 本当は教えたくない女性



日光 けんちん汁 古はし

住 日光市御幸町 3-10 **TEL** 0288-54-0004
営 11:00~14:00 (L.O.13:30) **休** 木・金曜日
 17:00~21:00
 (最終入店 20:00)

東照宮へ向かう国道119号の御幸町の交差点を左折してすぐにあるこちらのお店は、日光門前町の老舗旅館を受け継ぎ7年目を迎えます。
 接客を担当するお父さんは、あの「ズームイン!! 朝!」で有名なタレントの伊藤克信さん。楽しくおもてなししてくれる話術はさすがです。お母さんが作る地元野菜をふんだんに使った看板メニューのけんちん汁は、もともと旅館を営んでいた頃のまかないとして出されていたものを再現。季節ごとに変わるこだわりのデザートは娘さんが担当し、家族みんなで明るく迎えてくれます。
 息子さんは地元プロアイスホッケーチームH.C.栃木日光アイスバックスで活躍する古橋真来選手。チームの選手たちをはじめ、地元の方にも大人気の昔ながらのけんちん汁は、日光散策で疲れた体を癒してくれます。



昼は
ランチコースのみ、
夜はお酒を飲みながら
一品料理も楽しめます!

日光支部 手塚聖羅さん



お土産物も
いろいろ
あります!

榎本建設(株) 榎本菜月さん

木の芽さんしょ 柏崎商店

住 日光市下鉢石町797-1 **TEL** 0288-54-0086
営 11:00~18:00 **休** [土産] 年中無休
HP <https://www.nikko-sansho.com/> [飲食] 火・水・木曜日

古くから山の多い日光では、春先に山椒の新芽を摘み、佃煮にする風習があります。日光の寒い地域でとれる山椒の葉は、辛味が強く山椒好きには堪らない一品です。日光世界遺産へ向かう通り沿いにあるこちらのお店は山椒を中心に、きょうろや舞茸の佃煮を手作り販売するお店です。

3年ほど前、お店の改装と同時に飲食スペースを設け、山椒のお結びと一緒に湯波入りの豚汁や山椒入りのお吸い物をいただくことができるようになりました。つやつやのお米に、程よい辛さと香りの良い山椒の佃煮がよく合います。炊き方にこだわったお結びは、最後は汁に入れてお茶漬けにするのもあります。日光伝統の味をぜひ召し上がってみてください。



SL大樹の汽笛を
楽しみながらの
ランチコースも
おすすめです。

(株)山田組 山田孝さん

KASHIWA CAFE & COFFEE ROASTERY

住 日光市市1147 **TEL** 0288-22-5876
営 11:00~18:00 **休** 水曜日

店内は素敵なジャズが流れ、コーヒーの香りが漂います。厳選された自家焙煎のオリジナルコーヒーを目の前でドリップ。こだわりの益子焼のカップでいただく一杯には自慢のフレンチトーストがとてもよく合います。こちらのフレンチトーストのパンは地元日光金谷ホテルベーカリー、卵は日光御養卵を使用し、ゆっくりとオーブンで仕上げたカリカリふわふわの逸品です。
 また、オーナーは独学でラテアートを学び、今ではどんなリクエストにも応えてくれる「デコラテ」の名でお客さまを楽しませてくれます。唯一無二のカフェラテをぜひ召し上がってみてください。ずっと眺めていたくなる、口に運ぶのがもったいないくらいの出来上がりになること間違いありません。



女子会で
おいしい料理を
食べてみて!

富士建設(株) 今澤春江さん