# 戸田のおいしいごはん帖

本格的なピッツェリアに焼肉、本場仕込みの韓国料理やタイ料理、昔懐かしい洋食まで。遠方からも人が訪れる人気店をはじめ、地元に愛される名店をバラエティ豊かにご紹介！

## 圧倒的なコスパで大人気! 気軽に通える普段使いの焼肉店

地元の推しコメント
リーズナブルなのに、お肉がとてもおいしいです!

推しメニュー
**上盛り合わせ(1〜2人前) 2178円**
上カルビ、上ロース、ハラミのお得な盛り合わせ。脂は甘く、さっぱりとした後口。手作りキムチは385円、石焼ビビンバは935円

↑小上がりとテーブル席がある

### 焼肉マヨン
やきにくまよん

☎048-291-8877
MAP P22D4

ファミリーから若い世代まで熱烈なファンをもつ焼肉店。焼肉歴35年という店主の目利きで、上質な肉が驚くほどのコストパフォーマンスで味わえる。牛タンとろとろ煮など丁寧に手作りした肉料理や韓国料理もぜひ。

住戸田市新曽2407-1交JR戸田駅から国際興業バス下笹目行きで2分、新曽入口下車、徒歩3分時17時〜21時15分LO休月曜(祝日の場合は翌日休)P4台

## 県内外から訪れるファンも多い 薪窯焼きのピッツェリア

地元の推しコメント
ナポリ協会認定のピザが最高! チチニエッリ(しらすピザ)が好き

推しメニュー
**ピッツァ マルゲリータ 1980円**
トマトソースとチーズ、バジルをのせた不動の一番人気。400℃以上にもなる薪窯で焼き上げたピザは、外はパリッ、中はモチモチ

←店主の六本木雅晴さん

↓ナポリの下町をイメージした開放的な空間

### Pizzeria Ohsaki 本店
●ぴっつぇりあ おおさき ほんてん

☎048-446-0300 MAP P22E3

埼玉県初の「真のナポリピッツァ認定店」。希少な銘柄の米澤豚を使った料理などピザ以外のメニューも本格的で、お祝いなど記念日ディナーにもぴったり。生ガキとグリルをメインとする姉妹店のオステリア オオサキも人気だ。

住戸田市下戸田2-24-23交JR戸田駅から徒歩15分時11時〜14時30分LO、17〜20時LO休月・火曜(祝日の場合は翌日休)P21台

## 爽やかな辛さ&出汁のうま味 たっぷりスープで汗をかきつつ完食!

地元の推しコメント
具だくさんでクセになるうまさ! 辛さが選べるのも◎

推しメニュー
**やわらかチキンベジタブル 1408円**
ほろっと柔らかい4時間煮込んだ鶏肉に野菜もたっぷり。7段階の辛さが選べるがタイの唐辛子・ビッキーヌを加えた4辛がイチオシ

←店主の倉野祐太さん

↑アメリカンダイナー風の元気が出る空間

### スープカリー シーエス

☎048-420-5105
MAP P22D3

札幌の名店で修業したというカリーは、鶏や香味野菜、昆布などのうま味がしっかり。さらさらとしたとろみのないスープで、あっさりしていて食べやすくボリューム満点！ トッピングも豊富で野菜不足解消にもお役立ち。

住戸田市新曽353-2 第三倉庫1階交JR戸田駅からすぐ時11〜14時LO休水曜(祝日の場合は翌日休)Pなし

夜は食事もできる呑み処「サイタマ軒」として営業。時17〜22時LO休火・水曜

## 店主の人柄にも癒やされるアットホームな韓国料理店



↑チヂミ1100円。クリスピーに焼けた生地が絶品！

地元の推しコメント
本場・韓国出身の優しいお母さんの味が最高です!!

推しメニュー
**石焼ビビンバ(ランチ) 980円**
アツアツの石鍋で食べる混ぜご飯。香ばしいおこげのついたごはんとナムルは昔ながらの釜山の味。カクテキ、ナムル、スープ付

### 韓国家庭料理 釜山
かんこくかていりょうり ぶさん

☎048-432-0995
MAP P22E4

18年続いた韓国料理店で、一時閉店したがファンの声に応えて移転・再開したという愛され食堂。店主のお母さんは韓国・釜山の出身で、手作りキムチを使ったチゲなど、素朴でいて後引くおいしさの家庭料理が楽しめる。

住戸田市本町2-1-3交JR戸田公園駅から徒歩7分時11時30分〜14時、17〜21時休月曜、不定休ありPなし

↑住宅街の中にある隠れた名店

↑レトロな店内とマッチするクリームソーダ700円は7色から選べる

地元の推しコメント
クリームソーダが映え! 子どもが好きな料理も多い

推しメニュー
**町のナポリタン 800円**
パイナップルビネガーを加えた特製ケチャップで、フルーティーな酸味となめらかな食感。レトロな銀皿も素敵。定食は1000円

↑昭和っぽさがかわいいファサード

←町の煮込みハンバーグ〜特製デミグラスソース〜1300円(定食は1600円)

## レトロな店内で味わう新しくて懐かしい洋食

### 町の洋食 パーラーオオハシ
●まちのようしょく ぱーらーおおはし

☎048-430-7077 MAP P22D2

昔懐かしい洋食が味わえる町の洋食屋さん。白味噌と蜂蜜を加えたデミグラスソースなど、懐かしさと新しさが融合。終日営業しているので、名物のクラシックなプリンやチーズケーキでおやつタイムを楽しむのもおすすめ。

住戸田市新曽2200-2渡邊第2ビル1階交JR北戸田駅から徒歩2分時11〜22時休不定休Pなし

## 甘い肉汁があふれ出す炭火でじっくり炙った豚肉料理

### Bu BARBEC
●ぶ ばーべっく

☎048-278-3015
MAP P22D3

埼玉のブランド豚「はぎちくポーク」の炭火焼きが名物のビストロダイニングで、小川町直送の野菜や冬のジビエ料理も人気。店主はソムリエでワインのおいしさも評判だ。樽出しワインは500円〜、飲み放題(＋2200円)も。

住戸田市新曽187-1細野ハイツ1階交JR戸田駅から徒歩2分時17〜24時(日曜・連休の最終日は12〜22時)休無休Pなし

地元の推しコメント
日曜はランチも楽しめ、店名の通り豚がおいしい♡

推しメニュー
**はぎちくポークの塊焼き 250g 1800円**
炭火焼きに合うように豚の飼育をオーダーメイド。じっくり時間をかけて焼くため香りよく、ほのかにフルーティな甘さを感じる

←店主の仲井恵介さん

## うま味は強いがくどくないとろっと濃厚な豚骨スープ

地元の推しコメント
野菜つけ麺が大好き!! 行列に並んでも食べたくなる

推しメニュー
**豚骨中華そば 950円**
豚骨をメインにじっくり炊き上げたスープはコク旨で、和歌山の天然醸造の醤油とマッチ。国産小麦の細ストレート麺と相性抜群

←店長の荒居飛向さん

### 麺屋あがら
●めんやあがら

☎048-434-5770
MAP P22E4

和歌山県出身の店主が作る和歌山ラーメン。一番人気の豚骨中華そばをはじめ、豚骨魚介味のつけそばや、深みのある煮干し中華そばも人気。途中で和歌山特産の柑橘・じゃばらの果汁をかけると味変して、後口さっぱり！

住戸田市上戸田5-19-2交JR戸田公園駅から徒歩8分時11時30分〜14時45分、18時〜20時45分休水・木曜P3台

Check! Bu BARBECと麺屋あがらの系列店が戸田駅の人気スポットConec Toda(MAP P22D3)に出店中!

## 異国情緒あふれる空間でタイ人シェフによる本場の味を堪能

### タイカフェサロン ニランカフェ

☎048-229-2982 MAP P22E4

シェフはタイの一流ホテルで経験を積んだベテラン。出身地であるタイ北部・チェンマイの郷土料理のほか、グリーンカレーなどの定番メニューも揃い、本格的な味が楽しめる。辛さはマイルドでタイ料理初心者にもおすすめ。

住戸田市本町4-4-16交JR戸田公園駅から徒歩6分時11時30分〜15時、18〜22時休火曜、第1・3水曜Pなし

↑レトロなタイの雰囲気が漂う落ち着いた空間

地元の推しコメント
ここよりおいしいタイ料理店はないといえるほど美味

推しメニュー
**カオソーイ(チェンマイカレーラーメン) 990円**
ココナッツミルク入りのカレースープに、ゆで麺とカリカリの揚げ麺を合わせたタイ北部の郷土料理。ランチの日替わりメニュー