

手打ちうどん あたご



地元の野菜を使った自家製ナムルがたっぷり乗ったビビンバは本場・韓国の味を再現。一度食べたらリピートしたくなる美味しさだ。「手打ちうどん」の看板を掲げるだけあり、地粉100%のうどんも評判が高い。地元木材をふんだんに使った店内でゆっくりと食事ができるのも嬉しい。

ときがわ町間堀130-3／TEL0493-65-5228／11:30~13:30(夜は要予約)／木曜定休／せせらぎバスセンター下車すぐ／MAP[B-4]

手打うどん 大井戸



つなぎを一切使わず、無添加の小麦粉と自然海塩だけで作ったこだわりのうどんが自慢。オススメは、「えび穴子うどん」(1,400円)。鮮度抜群の頭付きのエビと大きな穴子の天ぷらは、恵玉コレステロールの吸収を防ぎ、老化防止にもなると言われる綿実油でサクッと揚げている。

ときがわ町玉川703-01／TEL0493-65-1398／11:00~14:00／木曜定休／原バス停下車3分／http://www.ooido.com/ MAP[B-6]

都幾の丘 高柳屋



1955年創業の高柳製麺所が営むセルフ式のうどん店。コシのある麺と、輕節をベースにした甘めの汁の相性が絶妙。肉汁うどんと、きのこ汁うどんが人気メニュー。お好みでサクサクの天ぷらを乗せて食べるのも美味い。麺を購入できる直売所も併設。

ときがわ町玉川11338／TEL0493-81-4411／食事10:30~15:00、販売10:30~17:00／水曜定休(月に1度日曜休有り要問合せ)／〒市バス停下車／3分／http://takayanagiya.com/ MAP[B-5]

萬蔵そば 尾張屋



8種類のそば粉を季節や温度に合わせて配合を変えている1987年創業のそば屋。看板メニューの「萬蔵そば」(1,015円)は、シタケ、ニンジンと一緒に揚げた餅を乗せた食べ応えのある一品。肉厚でシャキシャキ感のあるマイタケを使った「まいだけ天せいり」(1,296円)も人気。

ときがわ町桃木180／TEL0493-65-3415／11:00~15:30、17:00~20:00／木曜定休／深沢バス停下車すぐ／MAP[C-4]

表情の違う、4そば、3うどん。



古民家茶屋 ほ

打ちたてのそばと、甘味、飲み物を提供する築約200年の古民家茶屋。人気メニューは「もりそばセット」(1,500円)。旬の素材の美味さを引き出した野菜中心の盛り合わせに、薪で炊いたご飯、デザート、飲み物が付くボリューム満点のセットだ。

ときがわ町桃木432／TEL0493-65-1573／11:30~／水・木曜定休／桃木バス停下車10分／MAP[C-4]

とき庵



蕎麦の実を殻ごと製粉した全粒粉蕎麦は、甘味と風味があり、栄養価も高い。保存できないため、毎朝、自家製粉する。ときがわでその日に採れた野菜や山菜をサクッと揚げた「地山菜の天もりそば」は一番人気のメニュー。食後の蕎麦湯まで美味く、蕎麦への愛情が感じられる店。

ときがわ町西平756-4／TEL0493-67-0517／11:30~売切れ次第終了、土日祝11:15~売切れ次第終了／月曜定休／建具会館前バス停下車3分／MAP[C-3]

戸隠そば 成木屋



本格的な信州戸隠そばが味わえる店。戸隠産の高級玄そばを店内の石臼で挽いて作ったそばは、そば通をもうならせる味。揚げたての特大有頭エビの天ぷらが付いた「天ざるそば」(1,340円)が人気。また天井が付いたセットメニュー「天井セット」(1,235円)は店主イチオシの品。

ときがわ町日影212-3／TEL0493-65-0445／10:30~15:30(売切れ次第終了)／月曜定休(祝日の場合営業)／日影バス停下車すぐ／http://www.narukiya.net/ MAP[B-4]

カフェ&ドッグラン ラブワン

ドッグラン付きの愛犬と過ごせるカフェ。生地から手作りの「ミックスベリーワッフル」が大人気。ジャンバラヤのランチメニューもオススメ。ペットホテルも併設しているほか、トリミング、子犬の販売も行っている。ワンちゃんを大切な家族と考えたサービスは飼い主も大満足。

ときがわ町瀬戸元下332-2／TEL0493-81-5271／10:00~19:00／火曜定休／http://lovewan.jp/下瀬戸バス停下車すぐ／MAP[C-4]



カフェギャラリー番匠&ときがわカヌー工房

テラス席で美しい都幾川の景色を眺めながら、お茶や食事ができ、カヌー遊びもできるカフェ。店内にある木の椅子はオーナーの手作りで、販売もしている。人気メニューは埼玉県産の香り豚の粗びきソーセージと地場産の野菜の楽園ランチで、デザート、ドリンク付きで1,350円。



ときがわ町番匠304／TEL090-3200-4179／10:00~17:00(カヌー体験は10:00~16:00)／不定休／番匠バス停下車3分／https://tokigawakanukobo.jimdo.com/ MAP[B-5]

古民家カフェ 枇杷

築200年近い古民家を改築。梁の見える吹き抜け天井の居心地のいい空間でゆったり食事が楽しめる。地元で採れた旬の食材をふんだんに使った枇杷ランチ(1,580円)は、1日15食の限定メニュー。こだわりのカレーも一度は食べてほしい一品。手作りのデザートも好評。



ときがわ町番匠640-1／TEL0493-65-3893／11:00~16:00(土日・祝日は17:00まで)／月・第1、第3火曜定休／明覚駅バス停下車3分／MAP[B-5]

とき川の小物屋さん

8時間かけてじっくりと時間をかけて水出したアイスコーヒー目当てに、年間1万人以上の客が訪れる。築140年の古民家で絵本を読みながら心安らかに過ごすもよし、屋外でときがわの自然の美しさを眺めながらゆったり過ごすのもよし。毎年6月には「ほたる祭り」が開かれる。



ときがわ町西平767-2／TEL090-1537-2144／10:30頃~日暮れまで／雨天休／西平運動場入口バス停下車すぐ／MAP[C-3]

かき氷 山田屋

三波渓谷が目前にあり、小川のせせらぎを聞きながら食べるかき氷は美味い。氷は雑味のない純氷と甘味のある天然氷から選ぶ。一番人気は契約農家から仕入れたイチゴでシロップを作った「いちごみるく」。ときがわ産ブルーベリーをふんだんに使った「ブルーベリー」もオススメ。



ときがわ町田中575-1／TEL080-4297-7236／営業日、営業時間はHPをご覧ください／四季彩館バス停もしくは桃木バス停下車5分／http://kakigoori-yamaday.com/ MAP[B-4]

Cafe Winterland

土日祝日だけ営業している手造りパンが自慢のカフェ。世界遺産の白山山地のブナ原生林から採れた白神こだま酵母と国産小麦で作ったパンは独特の甘味と香りを持つ。店のテラスでときがわの山々の景色を見ながら淹れたてのコーヒーや紅茶と一緒に食べるパンは格別の味だ。



ときがわ町大野173／TEL090-8345-9545／11:00~17:00(日曜8:00~17:00)／祝日を除く月~金曜定休／天文台入口バス停下車10分／https://www.facebook.com/Winterland.Tokigawa/ MAP[C-2]



カフェに行こう！

