



ふじみ野市のいいところをお届けするコーナー。第28回は、川越街道沿いで
地元のつながりを大切に、手打ちうどんで知られる和食レストランをレポート!

vol.28 日本料理 美可美

tel.049-264-7141〈無休〉

営業時間/11:00~22:00(ラストオーダー21:40)

このページは
会議メンバーが
取材と編集を行い、
尚美学園大学の協力で
作成しています。

●市民レポーター
未来政策会議メンバー
千嶋 潤一さん

●イラスト協力
尚美学園大学1年生
諸田 若菜さん

●編集協力
大井本町町会広報部

●紙面に関する
問い合わせ

[経営戦略室]

☎049-262-9000



海鮮丼はネタが豊富で
見た目も華やか

素材の良さを生かした
ステーキ丼は、口の中で
肉のうまみが広がる



湯葉入りのうどんは
毎日仕込む出汁が
効いてやさしい味わい



地元食材を用いた
スイートポテトは
目でも楽しめる

《レポートを終えて》

「日替わりカフェランチ」は
手打ちうどん、丼物に
茶碗蒸しやデザート
まで付いてバラエティに
富み、大満足でした。



隣接の別館では団体向けコース料理も
提供しており、地域住民の交流の場や観
光客の食事処としての評判も上々。窓越
しに庭園を眺めながらの女子会ランチ
や、家族の
記念日、大
切な人たち
とのお祝い
など1000
人規模の食
事会にも対
応可能。満
足度の高い
お店です。

看板メニューの手打ちうどんが
気軽においしく味わえる老舗

1975年、当時は珍しかった手打ち
うどんがメインの日本料理店としてオー
ブン。以来、手作りの味を守り続けてい
る市内では老舗のレストランです。

どの料理も素材の良さと鮮度にこだわ
り、食材は全国各地から一級品を取り寄
せるほか、近隣の農園で採れた新鮮野菜
や市内の福祉作業所で作られた食材など
も進んで採用。店内で提供するお茶も地
元産を用いるなど、半世紀にわたり地域
に生かされて商いをしているの思いから
地域連携にも力を注いでいます。