

裏面はこちらから

地域情報 **ポスとネット** ②北浦和・浦和方面
2019.11.3日 26,000部

♪♪お店の詳細内容はネットから！！

PCは アドレスバーに K999.jp と記入して下さい。

チラシ紙面の左上の番号を選択しますと、お店の詳細な案内を見ることが出来ます

スマホはこちらから！

No.1~40

12 肉料理 北浦和

お肉料理に必要不可欠なものばかりです！当店では、お肉

5 イタリアの家庭料理とワインを 楽しんでいただけるお店です。

イタリアの「ごはん」が好きです。毎日、家庭の食卓にあがるのは たっぶりの野菜やお豆、やわらかな手打ちパスタ、シンプルに火を通しただけのお肉や魚。それは、地味で、滋味深く、身体がよるこぶ御馳走です。

イタリアの家庭の食卓にあがる、日々のごはん。旬のもの、地のものをたっぷり使った、身体がよるこぶ素朴な料理。ワインはイタリア全土から、グラスで常時10種類以上をご用意しています

チルコロ
【☎】048-799-3505
浦和区岸町 4-2-18 赤澤ビル1-A
営業時間：17:00~23:00(L.O. 22:30)
定休日：日曜・祝日

3 当店名物のジンギスカンや、ビールに合う料理からパスタなどビールだけでなく美味しい料理もご用意！ 北浦和駅から徒歩2分

北浦和で美味しいクラフトビールを！

店内は山小屋をイメージした落ち着いたウッド調の内装となっており、ご来店していただいたお客様に全国各地から厳選した国産クラフトビールの数々と、当店名物のジンギスカンや、ビールに合う料理からパスタなどビールだけでなく美味しい料理もご用意しておりますので、ここ浦和でクラフトビールや美味しい料理を楽しみたい方はお越しください

ビアハンテック風 チキン南蛮！?

アンチョビローストポテト

Beer Hunting Urawa
【☎】048-711-1700
さいたま市浦和区北浦和 4-3-7 2F-D
[月~金] 17:00~25:00 [土] 13:00~25:00
[日] 13:00~23:00(L.O)※祝日は13:00より

11 韓国料理を中心に肉、野菜とバランスよく頂ける焼肉店です。 浦和駅より徒歩5分

提供されるお肉は、A4、A5ランクの和牛です。

和牛と聞くと、高いイメージがありますが、メニューを見てビックリななんと、上カルビが1,780円。お得を通り越して、破格です。肝心の味は、和牛特有の癖のない脂に、柔らかい肉質で、何枚食べても飽きることはありません。

＜限定特上コース＞1800円
バランスのとれた霜降りが入った一番やわらかい部分のお肉。そなえの濃厚な生

＜たっぶりサンチュ＞1480円
サンチュ、大葉、エゴマの葉などをずらり並べた迫力の包み野菜の盛り合わせ。

★宴会コース
宴会コースのお肉は全て盛皿となっております
潜在可能時間：2時間30分

コース料金：3,500円(税抜)
コース料金：4,500円(税抜)
コース料金：5,500円(税抜)
コース料金：8,500円(税抜)

焼肉 伽椰の家(ヤキニコ カヤノイ)
【☎】048-822-8888
浦和区高砂1-10-6 ベルセ高砂B1F
月~土 17:00~23:30(L.O. 23:00)
日・祝 17:00~23:00(L.O. 22:30)
定休日：水曜日

4 浦和の日本料理店なら魚料理と日本酒を楽しめるお店 梅田屋 JR浦和駅 徒歩9分

魚料理と日本酒の生酒を豊富に取扱い、お酒は一通り取り揃えていますが生酒がメインです

当店では毎日、仕入れを店主が行っていますので、日によって取り扱う鮮魚は異なります。日本料理では素材の味を最大限に引き出すため、余り手を加えず引き立たせるような調理方が用いられるからこそ、素材そのものを厳選いたします。梅田屋の鮮魚はその日に市場に並んだ中で選びぬいたものをお出ししていますので、魚本来の美味しさをここ浦和で堪能して頂けます。

日本料理と聞くと敷居が高いイメージがあるかと思いますが、できる限り店敷居を高くしないよう 浦和に住んでいる若い世代にも気軽にご利用いただけるような店舗にしました。食の安全が疑われる現在でできる限り本物の産物のない食材を使った日本料理を提供したいと考えています。

梅田屋
【☎】048-741-3592
さいたま市浦和区本太1-6-9 1F
営業時間 11:30~14:00(L.O. 13:00)
17:30~22:45(L.O. 22:00)
月曜日終日 水曜日・金曜日ランチ

2 旬彩酒肴、季節の味覚をお楽しみください。

路地裏にたたずむ隠れ家的ダイニング。ほっこりと落ち着いた空間の店内にはモダンジャズとともに豊かな時間が流れている。酒蔵をイメージした店内は大人が落ち着いた飲める雰囲気。柔らかな照明とダン照明が落ち着いた空間をつくりだす店内で、ご大切な方との飲み会やご宴会に安心してお使いいただけます。

＜北浦和駅西口徒歩1分＞
本格的な地鶏串焼き、逸品海鮮料理や伊風創作料理など新鮮さ、美味しさに、味わい豊富に、こだわりの味覚を至れり尽くせりの おもてなしの心でお届けいたします。

Dining 斗乃蔵(ダイニングとのくら)
【☎】048-833-3700
浦和区北浦和4-5-2 伊吹ビルB棟1F
営業時間 月~土 祝前日 17:00~23:00
定休日 日 祝日
平均予算 3,000~4,000円

8 落ち着いた空間でちょっとぜいたくに頂く鉄板焼き

旨味が詰まった厳選の黒毛和牛はもちろん、海の幸や野菜を日本各地から仕入れ。ご家族でのお食事やお祝い、接待など幅広くご利用いただいております。目の前でステーキが焼かれるカウンター席で楽しく美味しいひと時をワインと一緒に楽しみくださいませ。

浦和駅北口から徒歩6分、市役所通り沿いに鉄板焼Dining M's Rou(エムズロウ)がございます。ランチ・ディナータイム共に黒毛和牛を使用。素材の旨味を閉じ込め鉄板の上で焼き上げます。

鉄板焼Dining M's Rou
【☎】048-825-0818
さいたま市浦和区仲町2-10-15-1F
火曜日が定休日、ランチタイムは木曜日~日曜日のみです。ランチ 11:30~14:00
ディナータイム：17:30~22:00

7 「日に日に新、日に新」をコンセプトに浦和の地に新しい和食の風を吹き込みます。

箱根「強羅花壇」の元料理長が作る懐石料理を上質な大人の空間でリーズナブルに。

新arataは清新でモダンな空間の中、折り目正しい日本料理を新しいカタチで楽しんでいただく一場です。ランチなど普段の食事、お酒の場から個室のご接待や会食、ラウンジスペースをご利用いただけるパーティーまで様々な機会にご利用いただけるレストランです

「蕎麦 膳」「鯛茶漬 膳」「和牛膳」など。気軽にランチだけでなく、お昼の会食にも好評です。

日本各地の銘酒やワインとのマリアージュをお楽しみください。

6 ドゥシェフでは、ブラスリーとしてカジュアルランチをめざしています。香りを意識してお料理を作ります。 浦和駅から徒歩5分

旬の食材を使った、香り豊かなフランス料理。焼き立ての自家製パンも評判です。

＜ランチメニュー＞
前菜、メインディッシュを各7~8種類の料理からチョイスできるプリフィクスコースはお客様が自分でお料理を選ぶ楽しさがあり、よりおいしく食べていただくことができます。
＜ワインメニュー＞
パフォーマンスのよい白赤6種類ずつのグラスワインが楽しめます！

今日のお酒に...
今度、急なお客様...
ご夫婦でワインでも...
息子・娘夫婦が訪ねてきた...
家族の誕生日に...
そんな要望にドゥシェフをお届けします。

9 旬楽 颯(つむじ) 落ち着いた空間で海鮮料理を、お酒とともに堪能できる大人のお店です。 浦和駅すぐ近く

駅前の裏路地にひっそりと佇む、知る人ぞ知る、隠れ家割烹。

＜新鮮な食材＞
四季折々の旬の天然素材を、食材の旨みを最大限に引き出す調理法でご提供します。ご家庭ではなかなか作らないお料理やプロならではの味を、是非ご賞味ください。一度食べたら、二度三度と通いたくなるお店をめざします。

納得の本格割烹
その日の仕入れ食材が並ぶカウンター。お刺身、煮物、焼き物、揚げ物など、当日の仕入れ食材を“おまかせ”で調理いたします。目の前に並ぶ食材からお好きなものを選び贅沢もまたよし。しっかり丁寧な基本の仕込みに加え、職人技が光る飾り包丁で魅せる、本格的な割烹料理です。

旬楽颯
【☎】048-834-3332
浦和区高砂1丁目4-1 ABCビル
営業時間：11:30~14:00 17:00~23:00
定休日：日曜日・祝日・夏季・冬季

1 北浦和にある、気軽にはいれる フランス食堂(ピストロ)

ピストロ クーでは、厳選した食材で「から手作り」を心がけ、お客様にお手頃なお値段で心もお腹も満足していただける料理をご提供しております。ソースはもちろん、ジューシーなソーセージやパンも手作りであります。

ピストロクー
【☎】048-826-6102
さいたま市浦和区北浦和1-15-10-101
[火~金] 11:30~14:30
[L.O. 14:00] 17:00~23:00(L.O. 22:00)
[土・日・祝] 15:00~23:00(L.O. 22:00)

10 とんかつ豚肉お料理純 埼玉産の厳選された「彩の国黒豚」をご用意 浦和駅 徒歩1分

テイクアウト始めました！
国産豚とんかつのテイクアウト始めます！
キャベツ、しゃくし菜付(ご飯+200円)

＜豚しゃぶ＞
たっぶりのネギや野菜と共に国産豚肉を御出汁でいただく上品なしゃぶしゃぶです。当店自慢の豚しゃぶをごゆっくりお楽しみください。ランチタイムにも是非！自慢の「とんかつ御膳」メニューは、ご飯・味噌汁・キャベツのお替りが無料、おしんこ付きです。

宴会コースは国産豚や埼玉産「彩の国黒豚」をつかった「豚しゃぶ」や「せいろ蒸し」のコースをご用意しております。

純 アトレ浦和店
【☎】050-5269-4939
さいたま市浦和区高砂1丁目16-12
アトレ浦和West Area3階
[ランチ] 11:00~16:00
[ディナー] 16:00~23:00(L.O. 22:00)

7 「日に日に新、日に新」をコンセプトに浦和の地に新しい和食の風を吹き込みます。

新arataは清新でモダンな空間の中、折り目正しい日本料理を新しいカタチで楽しんでいただく一場です。ランチなど普段の食事、お酒の場から個室のご接待や会食、ラウンジスペースをご利用いただけるパーティーまで様々な機会にご利用いただけるレストランです

「蕎麦 膳」「鯛茶漬 膳」「和牛膳」など。気軽にランチだけでなく、お昼の会食にも好評です。

日本各地の銘酒やワインとのマリアージュをお楽しみください。

6 ドゥシェフでは、ブラスリーとしてカジュアルランチをめざしています。香りを意識してお料理を作ります。 浦和駅から徒歩5分

旬の食材を使った、香り豊かなフランス料理。焼き立ての自家製パンも評判です。

＜ランチメニュー＞
前菜、メインディッシュを各7~8種類の料理からチョイスできるプリフィクスコースはお客様が自分でお料理を選ぶ楽しさがあり、よりおいしく食べていただくことができます。
＜ワインメニュー＞
パフォーマンスのよい白赤6種類ずつのグラスワインが楽しめます！

今日のお酒に...
今度、急なお客様...
ご夫婦でワインでも...
息子・娘夫婦が訪ねてきた...
家族の誕生日に...
そんな要望にドゥシェフをお届けします。

9 旬楽 颯(つむじ) 落ち着いた空間で海鮮料理を、お酒とともに堪能できる大人のお店です。 浦和駅すぐ近く

駅前の裏路地にひっそりと佇む、知る人ぞ知る、隠れ家割烹。

＜新鮮な食材＞
四季折々の旬の天然素材を、食材の旨みを最大限に引き出す調理法でご提供します。ご家庭ではなかなか作らないお料理やプロならではの味を、是非ご賞味ください。一度食べたら、二度三度と通いたくなるお店をめざします。

納得の本格割烹
その日の仕入れ食材が並ぶカウンター。お刺身、煮物、焼き物、揚げ物など、当日の仕入れ食材を“おまかせ”で調理いたします。目の前に並ぶ食材からお好きなものを選び贅沢もまたよし。しっかり丁寧な基本の仕込みに加え、職人技が光る飾り包丁で魅せる、本格的な割烹料理です。

旬楽颯
【☎】048-834-3332
浦和区高砂1丁目4-1 ABCビル
営業時間：11:30~14:00 17:00~23:00
定休日：日曜日・祝日・夏季・冬季

チラシにクーポンの記載が無いお店も クーポンが有るお店が有りますのでネットよりご確認ください。

お問い合わせと掲載案内
アドレスバーに b333.net と記入して下さい。
(URLに記入は b333.netのみでOKです。)

掲載案内

チラシ広告掲載料
次回のお試し価格 M版3,800円~L版5,800円~

株式会社 コウワ 埼玉県春日部市不動院野1484-4

ネットよりクーポン有ります。

＜宴会コース＞
宴会コースは国産豚や埼玉産「彩の国黒豚」をつかった「豚しゃぶ」や「せいろ蒸し」のコースをご用意しております。豚の旨味を存分に味わえるコースは単品でご注文いただくより、お得にお楽しみいただけます。

純 アトレ浦和店
【☎】050-5269-4939
さいたま市浦和区高砂1丁目16-12
アトレ浦和West Area3階
[ランチ] 11:00~16:00
[ディナー] 16:00~23:00(L.O. 22:00)

7 「日に日に新、日に新」をコンセプトに浦和の地に新しい和食の風を吹き込みます。

箱根「強羅花壇」の元料理長が作る懐石料理を上質な大人の空間でリーズナブルに。

新arataは清新でモダンな空間の中、折り目正しい日本料理を新しいカタチで楽しんでいただく一場です。ランチなど普段の食事、お酒の場から個室のご接待や会食、ラウンジスペースをご利用いただけるパーティーまで様々な機会にご利用いただけるレストランです

「蕎麦 膳」「鯛茶漬 膳」「和牛膳」など。気軽にランチだけでなく、お昼の会食にも好評です。

日本各地の銘酒やワインとのマリアージュをお楽しみください。

6 ドゥシェフでは、ブラスリーとしてカジュアルランチをめざしています。香りを意識してお料理を作ります。 浦和駅から徒歩5分

旬の食材を使った、香り豊かなフランス料理。焼き立ての自家製パンも評判です。

＜ランチメニュー＞
前菜、メインディッシュを各7~8種類の料理からチョイスできるプリフィクスコースはお客様が自分でお料理を選ぶ楽しさがあり、よりおいしく食べていただくことができます。
＜ワインメニュー＞
パフォーマンスのよい白赤6種類ずつのグラスワインが楽しめます！

今日のお酒に...
今度、急なお客様...
ご夫婦でワインでも...
息子・娘夫婦が訪ねてきた...
家族の誕生日に...
そんな要望にドゥシェフをお届けします。

9 旬楽 颯(つむじ) 落ち着いた空間で海鮮料理を、お酒とともに堪能できる大人のお店です。 浦和駅すぐ近く

駅前の裏路地にひっそりと佇む、知る人ぞ知る、隠れ家割烹。

＜新鮮な食材＞
四季折々の旬の天然素材を、食材の旨みを最大限に引き出す調理法でご提供します。ご家庭ではなかなか作らないお料理やプロならではの味を、是非ご賞味ください。一度食べたら、二度三度と通いたくなるお店をめざします。

納得の本格割烹
その日の仕入れ食材が並ぶカウンター。お刺身、煮物、焼き物、揚げ物など、当日の仕入れ食材を“おまかせ”で調理いたします。目の前に並ぶ食材からお好きなものを選び贅沢もまたよし。しっかり丁寧な基本の仕込みに加え、職人技が光る飾り包丁で魅せる、本格的な割烹料理です。

旬楽颯
【☎】048-834-3332
浦和区高砂1丁目4-1 ABCビル
営業時間：11:30~14:00 17:00~23:00
定休日：日曜日・祝日・夏季・冬季