

大好き

お気に入りのお店を見つけよう！ 川崎 市Walker編集部がセレクトしました

とっておき宮前グルメでHAPPYに♪

香りに誘われる七輪焼きの店や、店主の技が光る手打ちそば。予約しないと手に入らない超人気ロールケーキもあるって知った？ジモトグルメを味わい尽くそう。

自分だけの
お気に入り



△3種のベリーの酸味にバナナの甘味。ワッフルデザート￥680、ベリーミックスバナナジュース￥400。ワッフルデザートのセットは、コーヒー or ハーブティーが付いて￥990

Boutique&Cafe UNDER MOUNTAIN

ブティックアンドカフェ アンダーマウンテン

あつたかーい手作り空間

洋服などを並ぶ雑貨店が併設されたカフェ。無国籍風の店内は床から扉までオーナーの手作り。笑顔のすてきな夫婦の雰囲気も手伝い、ピースフルな気分に浸れる居心地のよさも◎。



まるで外国にいるような気分に。外にはウッドデッキ席もある

掌庵 蕎麦 石はら 宮崎台店

しうあん そば いしはら めやさきてん

喉ごし重視でツルッピウマイ！

昼はそば店、夜は居酒屋になるので、日本酒や焼酎の品ぞろえも豊富。玄そばを石臼を使って細かくひいた、コシの強いそばが味わえる。食後に出される、濃厚なそば湯まで味わおう。

宮崎町9-3-13 ⑤044-9727-8927
△12:00～21:00、毎日～19:00(各L)
固め、固不定 固B席
△なし 因幡鶴沼駅正面口より徒歩15分
※喫煙可 MAP②



神木の チーズ&プリン工房

しの木のチーズプリンこうじゅ

懐かしい手作りの味

催事などに卸すプリンを製造する工房だったが、地元の人々の要望で直売することに。なめらかさにこだわった、とろけるプリンはオーナー渾身の逸品。今春からレーズンサンドサブレも登場。

△甘味の強い千葉県産の卵を使用した、衝撃のなまらかさ。神木とろ~りプリン￥265

△直売のほか、地方への発送も可能になった。詳しくは電話or店頭で確認を



パティスリー ドゥース ポア

素材の風味を大切に

店名の由来は「甘い森」。フルーツやクリームの甘味と酸味が調和した、旬の素材を取り入れたスイーツ約30種のほか、焼き菓子も30種そろう。これから季節は店頭に並ぶゼリーもイチオシ。

△木本養鶏場(P6)の卵を生地に使用。北海道産の純正生クリームたっぷりの宮前クリーム￥1000。製菓工場施設内の奥が直売コーナー

△イチゴ＆オレンジのWフルーツでさわやかな初夏の味わい。りりー￥380。8月末まで販売

△木目を生かした店内。もう1個食べたくなるスイーツがコンセプト
宮崎町6-8-7 ⑤044-872-9602
△10:00～20:00 固め(多の場合翌日)
固なし □2台
因幡鶴沼駅北口より徒歩10分
MAP④

カーディナル 川崎製菓工場

カーディナル カわさきせいかこうじゅ

予約必至のロールケーキ

90年に、ミシュラン三ツ星に輝いたイタリアンレストラン「アンティカ・オステリア・デル・ポンテ」の東京店を展開するカーディナルグループの製菓工場。マカロンやクッキーなども販売する。

△宮前ロールは完全予約制。2日前の16:00までに注文。固有馬2-0-25 ⑤044-857-7240 □9:30～16:00 固め年始固なし □3台 因幡鶴沼駅より東急バス鶴沼駅前行5分、宮前からすぐ MAP③



△木本養鶏場(P6)の卵を生地に使用。北海道産の純正生クリームたっぷりの宮前クリーム￥1000。製菓工場施設内の奥が直売コーナー

Soba-ya 癒庵

そばや いやあん

太めでコシのある手打ちそば

スタイルリッシュな店内で食べられるのは、ややため、コシが強く食べごたえ十分な手打ちそば。一品料理はご主人が全国から取り寄せた美味のほか、上品な味わいのだし巻き玉子750円も。

鶴沼3-2-2 エフオーリク鶴沼1F ⑤044-888-9809 □12:00～15:00、18:00～22:30(L.O.各30分前) 固め、第2、4、6、14席 固なし 因幡鶴沼駅北口より徒歩1分 ※禁煙 MAP④



おとなりには系列店「たまどん」

たまどん

厳選した新鮮な国産鶏肉を職人が毎日手刺しし、注文を受けてから焼き上げる。炭火焼鳥はすべて126円で、野菜串各140円や、ささみの変わり串各180円などもおすすめ。

△炭火焼鳥 たまどん
宮前平1-10-13 中野ビル1F ⑤044-852-5900 □17:00～24:30(L.O.24:00)
固なし 圈38席 固なし 因幡鶴沼駅南口より徒歩1分 ※禁煙 MAP⑩



△(手前から)備長炭 炭火焼鳥のポンジ、もも、ねぎ各￥126。そのほか、名物全盛くねくね2串￥250も! 活気にあふれる店内

七輪ホルモン焼き 鉄ノ四

しちりんホルモンやき てつのん

疲れた時は豚メニュー

炭火七輪焼きで味わう、国産豚の塩ダレホルモンが看板メニュー。精肉店から卸す新鮮な肉を、毎日手作業で仕込んでいます。肉に絡める無添加の自家製塩ダレがうまさの秘訣!

鶴沼前平1-10-13 中野ビル101 ⑤044-852-6550
△17:00～24:30(L.O.24:00)
固なし 圈61席 固なし 因幡鶴沼駅南口より徒歩1分
※要喫煙可 MAP⑩



△平日も大勢の人でにぎわう店内には、自分で作る、わめためマシン￥52～も!



坦坦麵餃子工房 北京

たんたんめんとうぎうさうぼう ぺきん

ルー大柴さんもお気に入りの店

皮から手作りで、キャベツなど野菜たっぷりの手作り餃子に、自家製の味噌ダレやラー油などこだわり満載の中華料理店。毎月第4四是坦々麵半額サービス。

鶴沼2-6-11 バースピリッジ1F ⑤044-854-4288
△11:30～15:00、17:00～20:30(L.O.)
固め、第3四(※の場合翌日) 圈25席 固11台
因幡鶴沼駅北口より徒歩3分 ※禁煙可 MAP⑩



△カウンターとテーブル席があるマスターの尾久久男さん



△夏場は坦々つけ麺も!

△常連さんしか知らない裏メニュー、二ラ玉￥400。メニューにはのってない

△店主のYOSSYさんは坦々麵10個￥500。具は豚肉、タマネギ、ニラ。小麦粉2種で作る薄皮がパリッ!

佐賀餃子 せん

さがぎょうざ せん

バリバリ食感の佐賀餃子が登場

佐賀県に本店がある専門店。餃子のあんはキャベツの代わりにタマネギを入れることでほんのりとした甘さに。皮は加水率を高くし、バリバリとした食感!

因町馬1-1-25 モチバーカクマンション1F ⑤044-948-4855
△11:30～15:00、18:00～23:00(L.O.各30分前)
固め 固25席 固なし
因幡鶴沼駅正面口より徒歩2分 ※禁煙可 MAP⑩



△店主のYOSSYさんは坦々麵10個￥500。具は豚肉、タマネギ、ニラ。小麦粉2種で作る薄皮がパリッ!

Chee's dining

チーズ ダイニング

蒸し料理でカロリーセーブ♪

蒸し料理とワインが楽しめるダイニングバー。北部市場で仕入れた食材を使いたい人は全9種。お酒の種類が豊富で、ワインは30種以上からセレクト可。

鶴沼3-1-22 鶴沼ビルF ⑤044-948-4855
△11:30～15:00、18:00～23:00(L.O.各30分前)
固め 固25席 固なし
因幡鶴沼駅正面口より徒歩2分 ※禁煙可 MAP⑩



△トマトと生ハムのカルバッチョ￥880。自家製レバーパテ(L)￥860もおすすめ

△店主の酒井千恵美さん(2人前)は、国産豚、モヤシ、白菜、シメジなどが入ったヘルシー感たっぷり!