

さいたまフェア

menu

※仕入状況により変更の場合があります。

加須市

① **鯨の握り寿司**: 加須の鈴木養魚場の鯨を使用。白身の上質な肉質と淡泊な味わいを楽しめる。

北本市

② **北本トマトカレー**: B級グルメ北本トマトカレーを北本トマトカレー協会認定のもと再現。

川島町

③ **川島町すったて**: 味噌をベースに胡麻、キュウリ等の野菜をすり鉢ですり合わせたものを、つけ汁にうどんをつけて食べる郷土食。

白岡市

④ **小松菜のスムージー**: 埼玉県産の小松菜を使用した料理長お手製の健康スムージー。

飯能市

⑭ **武蔵野うどん**: 武骨に太く、コシが強い。ムチムチした弾力感、みっちりした重量感が特徴。

⑮ **飯能名物うなぎの前菜**: 鰻の創作小鉢料理にて。

秩父市

⑯ **しゃくし菜コロッケ**: 地元「石川漬物」のしゃくし菜漬けを使用したコロッケ。

⑰ **秩父みそ豚焼き**: 県産の豚肉を一枚ずつ丹念に秩父味噌に漬け目の前で焼き上げます。

⑱ **秩父みそポテト**: ふかしたジャガイモを天ぷらにし甘めの噌ダレをかけたB級グルメ

⑲ **秩父なめこのけんちん汁**: 秩父なめこ使用のけんちん汁。

⑲ **秩父いちごのデザート**: 秩父のいちご使用のデザート。

⑲ **秩父そば**: 荒川上流部の源流を利用して栽培され、腰が強く風味豊かな味わいを楽しめます。

休暇村 奥武蔵

さいたま市

⑤ **豆腐ラーメン**: 醤油味のスープに、豆腐と挽肉の餡かけがのっている久喜・浦和エリアのラーメン。

⑥ **大宮ナポリタン**: 期間限定で大宮市内ではごさいませんご提供。

三郷市

⑦ **小松菜餃子**: 有数の生産量を誇っている小松菜が皮に中身にたっぷり入った、風味抜群の名物餃子。

川越市

⑧ **川越太焼きそば**: 焼きそばの麺がうどんぐらい極太なのが特徴の焼きそば。

⑨ **川越のスイートポテト**: 名物川越のさつま芋を使用した至極のスイーツ。

狭山市

⑩ **狭山茶の佃煮**: 料理長創作メニュー! ご飯はもちろん白身魚のお刺身に合わせるのがおすすめです。

⑪ **サーモンの狭山茶塩麹焼き**: サーモンを丸ごと狭山茶に漬け込み、塩麹で焼き上げた1品。

⑫ **狭山茶のモンブラン**: 狭山茶の香ばしさが口の中で広がるふわふわモンブラン

⑬ **狭山茶のかき氷**: スタッフが目の前で仕上げ狭山茶のシロップ・白玉・あんこを加えた和スイーツ。

日高市

⑲ **ポロタン栗のポテトサラダ**: 渋皮が「ポロッ」と剥ける栗でポテトサラダに♪

⑲ **彩の国醬遊王国**: 搾ったばかりの生醤油をご用意。

深谷市

⑲ **深谷ねぎソースの焼きしゃぶ**: 深谷ねぎの手作りソースを付けて焼きたてをご提供。

鴻巣市

⑲ **いがまんじゅう**: 田舎まんじゅうを赤飯で覆い、「栗のいが」のようであることから。

行田市

⑲ **ゼリーフライ**: 「銭フライ」と呼ばれていたのが変化し、「ゼリーフライ」と呼ばれるようになりました。

