



彩り豊かな旬の食材を堪能する和定食のお店！
北本産コシヒカリを使った美味しいご飯や地元産の野菜、旬の新鮮な食材をお手頃価格で堪能できる。

【おすすめ】三味定食
北本市荒井4-110 Tel 048-593-6828
11:30~14:00、水曜・木曜:17:00~20:00、金曜・土曜・日曜:17:00~21:30
定休:月曜 駐車場:10台



老舗で味わうこだわりの握りずし
北本で50年。落ち着いた店内で、四季折々のネタと見た目にも美しいお寿司が味わえる人気店。野菜は北本産にこだわり、シャリは新潟産コシヒカリを使用。笹切り競技の部で銀賞を受賞している5代目店主が作る繊細な野菜寿司は見事の一言(要予約)お得なランチメニューも有。
【おすすめ】上寿司、特上寿司
北本市ニツ家1-89 Tel 048-592-3501 11:30~14:00(LO13:30)、17:00~21:30(LO21:00)
定休:火曜 駐車場:4台



地元の人が足繁く通う隠れ家蕎麦処！
北海道産そば粉を使用し石臼で挽いた手打ちそばは香り高い味わい。おすすめは二八そばと十割そばの二種類を楽しめる二色盛950円。粗挽きで香りが強い十割は噛むとそばの濃い風味を感じられる。二八は細めで舌触りがなめらかな優しい香りのそば。

【おすすめ】二色盛
北本市石戸宿5-13 Tel 048-591-7349 11:30~14:00、17:00~20:00
定休:水曜 駐車場:8台



やわらかとんかつを手軽においしく！
家庭で作りづらいつとんかつを手軽においしく食べていただきたい、その想いから地元の食材を使った心のこもった料理を提供している。
【おすすめ】彩の国黒豚とろロース定食
北本市本宿8-108 Tel 048-540-6336
11:00~15:30、17:00~21:30 定休:無休(年末年始を除く) 駐車場:43台



飽きのこない武蔵野うどんの名物店！
埼玉の家庭で食べられていた武蔵野うどんを世に広めた老舗のうどん専門店。埼玉県内を中心にチェーン展開をしているが、北本店は現社長の2代目が開業した名物店。歯ごたえと喉越しの良いうどんは、噛むほどに小麦の香りと旨みが染み出し、甘みのあるす汁との相性が抜群で、いつ来ても飽きのこない味。名物のきんぴらも合わせて楽しんでもいただきたい逸品。

【おすすめ】なす汁うどん
北本市深井7-159-2 Tel 048-541-4137
平日:11:00~15:00、土曜・日曜・祝日:10:00~15:00
定休:1/1、1/2 駐車場:30台



ゆったりとした時間が流れる古民家蕎麦処！
北本で45年を迎える老舗蕎麦処。挽きぐるみをベースにブレンドした風味豊かな蕎麦と、濃い目のつけ汁でいただく鴨汁そばが絶品。お座敷で庭先にくる野鳥を楽しみながら、ゆつたりと流れる時間は、実家に戻ってきたような安心感と温かみを感じる。
【おすすめ】鴨汁蕎麦
北本市高尾1-299 Tel 048-591-4256 11:30~14:00
定休:月曜 駐車場:5台



こだわり抜いたお蕎麦とお料理が味わえる個性派蕎麦店
店主自らがDIYして作り上げたお店の中で、手作りの安心安全なお料理とお蕎麦が楽しめる。こだわりのお蕎麦は、丸抜き蕎麦を自家製粉石臼挽きし、少し粗めの野趣溢れる身体にしみる蕎麦。汁は鰹節のみと昆布、島根から仕入れる天然醸造醤油、鰹節を活かした味わい。他にも、富山から来る健康卵、群馬産大和芋、てんさい糖、天然塩、天然調味料を使用した手作りの前菜など、体に優しいお料理が楽しめる。

【おすすめ】海老天セイロ、鴨汁セイロ、天付セイロ、胡麻汁セイロ
北本市荒井4-255 Tel 048-580-5318
平日:11:00~14:00、土曜・日曜:11:00~16:00(予約の場合は夜時間OK 4名以上のコース料理)
定休:木曜 駐車場:店前8台、他3台 計11台



庭園越しに広がる荒川の眺望を贅沢に満喫！
緑に囲まれた旧家を改築した店舗からは、天気が良ければ富士山も望むことができる。地元の有機野菜を中心に季節感にこだわった天ぷらと一緒に食べる蕎麦は絶品。遠方からもわざわざ訪れるファンがいる隠れ家的名店。
【おすすめ】天せいろ
北本市高尾6-248 Tel 048-593-3375 営業:金曜~日曜 11:00~(売り切れ終い)
定休:月曜~木曜 駐車場:8台