

富岡製糸場の目の前

おぎのや 富岡製糸場前店

製糸業で栄えた町・富岡に2009年春オープンしたおぎのや富岡製糸場前店。
2014年に世界遺産登録された「富岡製糸場」正門の目の前という好立地の
店内では、シルクソフトや自家製造の釜めしおやきなどをご用意しております。
乗務員様のご休憩所としてもご利用ください。

予約席
最大 **80** 名収容

【席数】1F 40席 2F 40席

上信越道富岡ICより
車で約 **5** 分

駐車場なし
市営駐車場徒歩5分

| | | | |
|-------|-----|-----|------|
| 【化粧室】 | 男性用 | 女性用 | 障害者用 |
| | 1 | 1 | 1 |

バス駐車場 (予約制)

【問い合わせ先】
富岡製糸場団体予約センター
TEL 0274-67-0088
営業時間 9:00 ~ 17:00



峠の釜めし

昭和33年
「温かく家庭的で地方色豊かなお弁当を」
そんな旅人の夢を形にし、横川駅(群馬県)で誕生した
「峠の釜めし」。発売から50年以上が経過する今も、
「まごころを届けたい」という心は変わらず、
毎日一つ一つ丁寧に作っています。



荻野屋

【所在地】〒370-2316
群馬県富岡市富岡 34-3
【TEL】0274-67-5111
【FAX】0274-67-5112

【営業時間】10:00 ~ 16:00
【アクセス】上信越自動車道
富岡ICより車で約5分
【担当】中山・西山

お食事

峠の釜めし膳 甘楽 - KANRA -

1400円(税込)

- 「峠の釜めし」
- 「なめこ汁」
- 「下仁田こんにゃくの
- お刺身



峠の釜めし膳 白雲 - HAKUUN -

1800円(税込)

- 「峠の釜めし」
- 「さのこ味噌鍋」
- 「下仁田こんにゃくの
- お刺身
- 「上州産舞茸の
- 天ぷら
- 「群馬産寛みそだれ掛け



峠の釜めし膳 金洞 - KONDOU -

2500円(税込)

- 「峠の釜めし」
- 「上州牛の
- すき焼き鍋仕立て
- 「下仁田こんにゃくの
- お刺身
- 「上州産舞茸の天ぷら
- 「上州産豚焼売
- 「季節のフルーツ



峠の釜めし膳 金鶏 - KINKEI -

3000円(税込)

- 「峠の釜めし」
- 「赤城鶏と
- 根菜の吹き寄せ
- 「鶏の照り焼き」
- 「玉子焼き」
- 「牛八焼巻」
- 「紅白はくみ」
- 「海老真丈の串揚げと
- 上州産舞茸の天ぷら
- 「温玉茹藕のソテー」
- 「群馬産寛みそだれ掛け
- 「蟹真丈のお吸い物」
- 「季節のフルーツと
- 雄水母の力餅



金鶏につきましては、最大40名様までの限定メニューになります。

お弁当 九拵弁当

- KYUMASUBENTOU -

1620円(税込)

- 「鶏牛丼飯」
- 「替てまり寿司」
- 「赤玉葱のせ」
- 「上州ステーキ」
- 「てまり寿司」
- 「野炊菜巻き寿司」
- 「牛すき焼き」
- 「牛肉、白菜」
- 「すき焼き風煮物」
- 「焼き豆腐、茹藕」
- 「長葱、ししとう」
- 「南瓜」
- 「高野豆腐デザート」
- 「焼しゅうゆ揚げ」
- 「粒塩焼き」
- 「揚げ金平牛蒡」
- 「オレタン」
- 「レタス」
- 「赤パプリカ」
- 「黄パプリカ」



彩り六拵弁当

- IRODORI ROKUMASUBENTOU -

2160円(税込)

- 「ご飯」
- 「さのこご飯」
- 「牛ステーキ」
- 「豚だら焼焼き」
- 「焼しゅうゆ揚げ」
- 「つくね」
- 「玉子焼き」
- 「温泉煮」
- 「かぼちサラダ」
- 「赤玉葱ピクルス」
- 「野炊菜漬」
- 「パリッコ漬」
- 「昆布煮」
- 「レタス」
- 「パセリ」



お食事のご案内

峠の釜めし単品 1,000円(税込) もございます。

※10名様以上、1週間前までにご予約ください(お盆、お正月は別途ご相談ください)
金鶏につきましては、最大40名様までの限定メニューになります。
※注文数の変更は、前日正午までにご連絡をお願いいたします。
キャンセルにつきましては3日前までにご連絡をお願いいたします。