

# 峠の釜めし

1,100円(税込)  
1.Kamameshi 1,100 yen

[ Rice boiled with various ingredients in a small pot ]

昭和三十三年の発売以来  
多くのお客様に愛され続けている  
「峠の釜めし」  
心温まる故郷の味を  
どうぞお楽しみください。



自家製造

## 釜めしおやき 250円(税込)

釜めしと同じ味付けで調理された「鶏肉」「椎茸」「牛蒡」「筍」が入った釜めしの風味を楽しめるおやきです。

2.Oyaki  
(Grilled Buns with various ingredients)  
250yen



## カルボナーラ風おやき 300円(税込)

とろ〜りチーズがたっぷり入ったあつあつのおやきです。

3.Oyaki  
(Grilled Buns with cheese and mushroom)  
300yen



下仁田名物

## 味噌田楽 120円(税込)

下仁田名産の蒟蒻を、甘辛い味噌ダレで。

4.Boiled konjac with Miso sauce  
120yen



話題沸騰

## シルクソフト

メディアでも取り上げられたことがあるシルクの成分入りのソフトです。

360円(税込)

5.Silk soft serve  
360 yen

[ Soft serve contain Silk protein ]



## 峠の釜めし膳 1,230円(税込)

峠の釜めしと相性抜群ななめこ汁も楽しめる御膳です。

6.Kamameshi set  
1,230 yen

[ Kamameshi , Miso soup with nameko mushrooms ]



## 妙義 1,580円(税込)

大きな舞茸はサクサクの天ぷらに。群馬県の名産蒟蒻はお刺身で。群馬を味わう峠の釜めし御膳です。

7.Kamameshi set Myogi  
1,580yen

[ Kamameshi , Sashimi style konjac , Mushroom tempura , Miso soup with nameko mushrooms ]



## なめこ汁 210円(税込)

8.Miso soup with nameko mushrooms  
210yen



赤枠内の商品を当店のイス・テーブルを利用してお召し上がりになる場合税率が異なり別価格となりますのでお会計前にお申し出ください。(消費税 10%)

If you eat the menu in the red frame using the chair or table of the shop, the consumption tax rate will be different and it will be a different price. Please inform the staff before purchase.

# おぎのや 富岡製糸場前店

※画像はイメージです