さいたまグルメ ロールケーキ編

甘〜い幸せを1本に包み込んだ極上品 魅惑のロールケーキ

フレッシュな生クリームやこだわり素材など〝美味〟を巻いたケーキ。さいたま市のロールケーキコレクションをぜひ、ご堪能あれ

A 彩たまロール 上赤糖 ¥950（16cm）
国産米粉の生地がもちもちした独特の食感。沖縄のサトウキビを使用した上赤糖はまろやかで優しい甘さ

B うらわろーる ¥1600（16cm）
テイクアウト限定販売のロールケーキ。数種類の乳をブレンドしたクリームに、しっとりとした生地が軽やかな食感

C かやの木ロール ¥1350（18cm）
さいたま市の国指定記念物「大かやの木」がモチーフ。クルミやレーズンなどココアケーキとシューで包んだ

E 御蔵ロール ¥880（16.5cm）
濃厚な甘さとふわふわの食感が特徴。生クリームロールに加え、チョコクリーム使用のチョコロールもあり

F きりかぶロール ¥750（12cm）
卵、牛乳、バター入りのしっとりした生地の食感が食べごたえ◎。濃厚な北海道産生クリームもたっぷり

D 氷川の杜ロール ¥1050（15cm）
埼玉産食材にこだわり、寄居の卵、秩父のハチミツ、県産の米粉を使用。1日5本限定の希少なロールケーキ

C パティスリーレタン

スイーツは池田一郎シェフが手作りし、見た目も華やか。さいたま市の「さいたま推奨土産品」に連続4回続けて金賞を受賞したかやの木ロールは、一度は食べてみたい。

住 さいたま市浦和区上木崎1-2-7
TEL 048・831・3017
営 10:00〜21:30、土10:00〜20:00、日10:00〜19:00
休 不定（月2回日） P なし
交 JR与野駅から徒歩1分

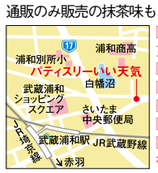
B ペストリーショップ「ラ・モーラ」

洋菓子コンクールの世界大会2位の受賞歴を持つパティシエ朝田晋平氏がプロデュース。数多くそろう焼き菓子のほか、ホテルメイドのパンやロールケーキが人気。

住 さいたま市浦和区仲町2-5-1
TEL 048・827・1161
営 10:00〜20:00（カフェ 10:00〜19:30LO）
休 なし
席 71席
P 286台（¥200/30分）
交 JR浦和駅西口から徒歩7分

A パティスリーいい天気

素材を厳選し、手作りにこだわってすべて自家製のアイテムばかり。国産米の米粉を使った彩たまロールが名物で、ナチュール、上赤糖のほか、通販のみ販売の抹茶味もあり。



住 さいたま市南区白幡3-13-2
東ビル1F
TEL 048・710・5337
営 10:00〜20:30
休 第2火・水
P 2台
交 JR武蔵浦和駅東口より徒歩7分

F パティスリー カボ パティスリー CABO

本場フランスで修行した女性オーナーパティシエの店。上質な素材にこだわり、濃厚ながらも甘すぎない繊細な味に仕上げて、女性はもちろん男性からも評価が高い。

住 さいたま市緑区東浦和1-6-17
TEL 048・875・7880
営 10:00〜19:30
休 火、不定休
P 1台
交 JR東浦和駅より徒歩4分

E アンテェナート

閑静な住宅街の一角にあり、2階にはカフェも併設している。一番人気の御蔵プリン、御蔵ロールなど、地元の御蔵の名を冠した看板メニューが人気を呼んでいる。

住 さいたま市見沼区御蔵山中1474-1
TEL 048・687・7482
営 9:30〜20:30、土日祝〜21:00
休 水 P 6台
交 JR大宮駅東口より国際興業バス東新井団地行20分、日大前からすぐ

D アルピーノ村 お菓子やさん

老舗フレンチで提供するデザートを手軽に味わえるように、お菓子部門として独立。20年以上スイーツ店として親しまれている。地産地消に取り組んだ「氷川の杜ロール」も好評。

住 さいたま市大宮区北袋町1-130
TEL 048・647・8805
営 11:00〜19:00
休 なし
P 50台
交 JR大宮駅東口より国際興業バス東新井団地行20分、日大前からすぐ
交 JさいたまJR新都心駅より徒歩9分

さいたまグルメ 緑提灯編

さいたま市の地産地消がこんなにも！ 緑提灯の店で地酒を満喫

さいたま市で獲れる野菜や食材が実はこんなにありました！地元の味覚に出会える緑提灯の店で地酒と一緒に美食を楽しんで

和創だいにんぐ やおまん

浦和パルコ内で便利 埼玉の名酒もズラリ

野菜をはじめ、深谷牛、彩の黒豚など地元食材たっぷり。県内35ある蔵元の地酒も味わえるという徹底ぶり。昼はランチビュッフェも人気だ。

浦和パルコ5階とアクセスも便利で利用しやすい

住 さいたま市浦和区東高砂町11-1 浦和パルコ5F ダイニングテラス
TEL 048・611・8389
営 11:00〜15:00（LO14:00）、15:00〜23:00（LO22:00）
休 なし
席 62席
交 JR浦和駅東口より徒歩1分

（手前左から）サラダほうれん草とトマトのサラダ¥780、深谷牛のねぎ塩鉄板焼¥1400、彩のだし巻き玉子¥550、彩の黒豚借金なしもやしの生姜焼¥800 店のPB酒八百萬¥1000

（手前から）夏野菜のサラダ¥680、米なすの味噌田楽¥480、茶豆風枝豆¥480は、すべて市内産の素材がメインで作られている 小山本家酒造（さいたま市）の金紋世界鷹¥580（グラス）

和風ダイニング 彩丸

県の食材にこだわる 地産地消ダイニング

さいたま市内若谷農園の野菜をはじめ、米、うどん、卵、肉、川魚など県産食材に徹底してこだわる。厳選した23ブランドの地酒もそろう。

地産地消にこだわった酒と料理で話題を呼んでいる

住 さいたま市浦和区仲町1-10-21 アリーナビル2F
TEL 048・824・4900
営 11:30〜14:00（LO13:30）、17:30〜24:00（LO23:00）
休 不定休
席 50席
交 JR浦和駅西口より徒歩4分

ぶたのしっぽ

絶品肉の豚しゃぶと 地元野菜が大好評

茨城県の塚原牧場直送の幻の豚「梅山豚」や石狩産「望来豚」を使った豚しゃぶが味わえる。野菜ソムリエが厳選した季節の地元産有機野菜もたっぷり。

店内は大人のムードに包まれた、落ち着ける雰囲気

住 さいたま市大宮区宮町2-8-3 松ビル2F
TEL 048・644・3393
営 17:30〜23:00（LO22:30）
休 なし
席 35席
交 JR大宮駅東口より徒歩7分

トマトとネギのマリネ（手前左）¥480は、地産地消にこだわりった大宮産トマトと熊谷産ネギが美味、有機野菜蒸し（手前右）¥980も可能な限り地元産野菜をそろえた。キャベツは熊谷産、ニンジンは新産産。梅山豚しゃぶしゃぶセット（奥）¥1人前2300〜

埼玉県内の蔵元の地酒を徹底分析して、料理にベストマッチな銘酒を厳選して提供する予定とか

今宵の冷たい農園生野菜（手前右）¥780、青ナスの田楽味噌焼（手前左）¥480、武州和牛のカルパッチョ（奥）¥880 奥武蔵のエキス分の高い梅を使った、越生産の紅和隠梅酒¥480（グラス）

炉ばた 煉（うばたれん）

鮮度抜群の素材が 自慢の炉端焼き店

県内各地の有機農業生産グループから仕入れる野菜と市場直送の新鮮な魚介類がそろう。そんなこだわった素材を使った炉端焼などメニュー充実。

掘りごたつ席、テーブル席、カウンターと多彩な店内

住 さいたま市南区別所7-1-16
TEL 048・710・6828
営 17:30〜翌1:00（LO23:30）、金土祝前〜翌2:00（LO1:00）
休 なし
席 50席
交 JR武蔵浦和駅東口より徒歩1分

TOPICS

緑提灯って何？

地場食材を50%以上使用している店に飾られるのがこの「緑提灯」。さいたま市には現在15店舗が参加。食に対する安全への目印にもなる。