

BUNKYO UNIVERSITY



GOURMET MAGAZINE

制作:文教大学 国際学部 2023「地域プロジェクト演習」草加チーム
協力:草加市

草加 ランチ

1 \ のんびりお話 / ドリンク付き

一週間のはじまりだ！
私のおすすめする
お店を紹介するね！
あなたのお気に入りには？



文治
「おむすびセット」

※プラス価格でドリンク付きに変更可

あの子も…
お昼に誘って
みようかな

2 \ 駅近くでさくっと / お手頃価格

ニールドリ
「バターチキンカレー」



キッチンプルプル
「手ごねハンバーグステーキ」



3 \ パリエーションたっぷり / パン

4 \ お手軽に楽しむ / ワンハンド メニュー

ベーカリーズキッチン
オハナ
「塩堅焼きバター ~ 塩パン」



高砂珈琲
「自家製豚のリエットサンドイッチ」



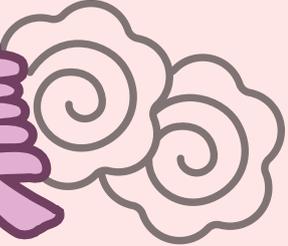
三日月
「クロワッサン」

火曜日

一人で!

草加

ラーメン特集



ぐら...



講義終わったら
一人でラーメン
食べようかな



ザン

ドガッ



ナンバーナイン 09 ↑
鶏、豚、サバ、煮干しが含まれた
濃厚なスープが絶品!

↑ 麺屋時茂

人気メニューの鶏白湯塩ラーメン
こだわりのスープはコラーゲンたっぷり!



今日はこの駅の
ラーメンに決めた!

まぜそば専門店 modern →

注文を受けてから銘柄鶏をグリルし、草加産の
野菜を使用したこだわりの逸品!



水曜日

草加市

リノベーション店舗

・洋食屋 アターブル



家庭では再現できないような肉汁が溢れる作り方にこだわったハンバーグステーキ デミグラスソース

草加で食べれる本格洋食。
おすすめはこだわりのデミグラスソースを使ったハンバーグとオムライス



リノベーションスクールから誕生したお店。手作り感が溢れる店内にしており、内装は色々なところから集めた端材を活用している

・蔵カフェ 中屋



明治初め頃から藍染めの染料などを保管していた蔵をリノベーションした古き良き内装



一番人気の特製ハンバーグ デミグラスソースがけ添えている野菜は7種あり、全て違う方法で調理している



空き家がカフェ
になってる
おいしそう、

食べて、
撮って、
まちを巡ろう。



木曜日

寄り道日記

いいところあるじゃん草加！

明日暇だなあ



～お菓菜～



フルーツクリームあんみつ



黒ゴマプリン



冷やし抹茶ぜんざい

家でゆっくりするのいいけど今日はちょっと冒険！



～珈琲茶館OB 谷塚店～

～oyatsu&coffee

PAKAN～



季節のおやつ (写真はパンプキンクリームパイ)



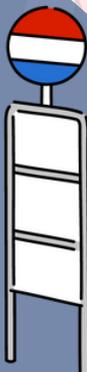
アンティークな雑貨等が使用された内装



ロッジ風の内装 アイスティー



寄り道できる場所って良いよね



吉川たまごのプリン



・クリームソーダパフェ
・チョコレートパフェ

金曜日

SOKA DINNER

明日は
あの子を
ディナーに
誘ってみよう
かな



一切小麦粉は使用せずに、
野菜とスパイス、お肉を
長時間煮込んで作った
美味しく健康的な一品

バターチキンカレー
ナンセット

1,170円

01 パンジャビ



純レバ丼

950円

特製たれでレバーを焼き、
レバー特有の臭みを
なくした純レバ丼！
大量のネギとピリ辛のたれが
レバー、ご飯と相性抜群！！

02 Jr.菜苑



03 Spuce Up Yatsuka



日常にちょっぴり刺激を与
えることをコンセプトとし
た複合施設。栄龍軒の担々
麺やサウナ（現在準備中）
を楽しむことができる

担々麺 赤

950円