

お客様への感謝と探究心

板さん

いたさん

所在地：行田市埼玉 409
電話：048-559-1087
営業時間：11:00~15:00
土日のみ 16:00~18:00
駐車場：5台
定休日：水曜・木曜

席数：テーブル屋外 10席
宴会：不可 貸切：不可
たばこ：喫煙可
送迎：不可



HP：<http://www.plus-kun.com/ip/itasan.pdf>



おいしさの秘密は
選び抜いた素材

おいしさの秘密は選び抜いた素材とその比率。北海道知床産のじゃが芋、北本の豆腐店太田屋のおから、農家直送の野菜。それらを試行錯誤の末生まれたレシピにより作りあげる。時期により変わる芋の分量まで計算し、決してぶれる事のない味を提供。

第一回行田ゼリーフライ選抜総選挙グランプリ受賞の店。探究心とお客様への感謝の念を忘れず、これからも行田名物の味を作り続ける。

オススメ Menu

- ゼリーフライ
- やきそば
- フライ 他



当店のゼリーフライ
しっとり柔らかい「おから」は
豆腐とゆばの水田屋さんで
購入しています。
おから=雪花菜=卵の花



平成 26 年度
飲食店の逸品発掘事業
【地域内資金循環等新事業開発検討事業】

実施店舗 板さん
ミヨシ、南国飯店、かねつき堂、相生軒
満る岡、Bistro ふじやま、計 140 店以上

がんばる経営 応援します！
行田商工会議所