

味にこだわる

清気庵支店

せいきあんしてん

所在地：行田市桜町 1-13-8

電話：048-556-4774

営業時間：11:00~13:30
17:00~19:00

駐車場：5台

定休日：月曜

席数：テーブル 20席

座敷 12席

宴会：不可 貸切：可
たばこ：喫煙可

送迎：不可

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



三種の鰻節の
削り出し付け汁

高ランクの蕎麦粉を使用した蕎麦とブレンドしたうどん粉を手打ちしたうどん。三種の鰻節を削り出したつけ汁。海老天・イカ天・かき揚げの甘辛たれの天丼など麺と丼ぶりの二種類メニューのセットがおすすめです。料理は、注文を受けてから作るの、いつでも、ゆでたて、揚げたての出来たてが食べられる。

熊谷・清気庵ののれん分けで創業。地元の方に好まれる味を大事にしている。

オススメ Menu

■各種うどん・蕎麦セットメニュー
(天・カレー・親子・玉子・かつ) 他



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 清気庵支店

ミヨシ、南国飯店、かねつき堂、相生軒

満る岡、Bistro ふじやま、全 140 店以上

がんばる経営 応援します！
行田商工会議所