35

割烹 藤屋

和食、逸品うな重、昼食、夕食、宴会、ご会合

①長年人を引きつける「確かな味」を守る。
②店の前に人々の生活をやさしく見守り続けている製糸場の煙突が見える。

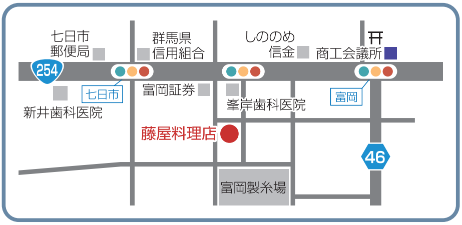
お店紹介

明治5年操業という富岡製糸場と共に歩んできた店。和食を主とし、特にうなぎは、今でも屋敷の中においしい水がこんこんと湧き出ているその水が、うなぎをより一層おいしくしている。
昔から変わらぬ味を保っている藤屋。

セールスポイント

野の草花でおもてなし。
お座敷のしつらえと気づかいを隅々まで行き渡らせ、お客さまに感動と幸せな時を過ごしていただけるよう誠実なおもてなしを心がけています。ご希望で店主が、津軽三味線をお聞かせいたします。もちろん無料です。

名 割烹 藤屋 （かっぽう ふじや）
住 〒370-2316 富岡市富岡5
T **0274-62-0265**
F 0274-62-0276
営 11:00～22:00 要予約
定 日曜日



事業主より一言!

お料理は、食べる人の健康とつくる人の心もゆたかにします。