

当店は、2014年創業の旬の食材を活かした本格和食店です。  
全国各地から厳選した旬の恵みの食材を取り寄せ、  
丁寧な手仕事で仕立てた料理と、こだわりの日本酒をお届けしています。  
お客様にとって特別なひとときとなるよう、季節を感じる空間と  
心を込めたおもてなしで、上質な時間をご提供いたします。

私たちはこれからも、和の文化と食の魅力を大切に守り、  
地域とともに歩み、持続可能なより良い社会の実現に貢献してまいります。



【取組内容】

- 旬の恵みを活かした和食の提供と食ロスの削減
  - ・全国各地から厳選した旬の食材を仕入れ、素材の持ち味を活かした料理を提供します
  - ・仕込みや仕入れの工夫により、食材を無駄なく使い切り、廃棄を最小限に抑えます
- 日本酒文化の魅力発信と地酒の応援
  - ・全国の銘酒を取り揃え、日本酒の奥深い魅力をお客様にご紹介します
  - ・地元群馬・関東の酒蔵を応援し、地域の伝統文化の継承と発展に貢献します
- 上質なおもてなしと働きやすい職場づくり
  - ・心地よい空間づくりと丁寧なおもてなしを追求し、特別な時間を提供します
  - ・スタッフの成長を支援し、やりがいと誇りを持って働ける環境を整えます
- 地域とのつながりを大切に
  - ・地元の生産者や業者との信頼関係を築き、地域経済の活性化に貢献します
  - ・地域の行事や文化活動に参加・協力し、地域社会とのつながりを深めます



桐生市仲町2-243-16  
営業時間：午後6時～10時 定休日：月・火曜日  
電話：0277-43-3007

旬を味わい、酒を楽しむ。  
心に残る一杯と一皿を。  
これからも、和の心を大切に。



SDGs未来都市  
桐生市