

4 大塚屋

出汁巻き玉子・焼きまんじゅう等

シルク入り出汁巻き玉子



お店紹介

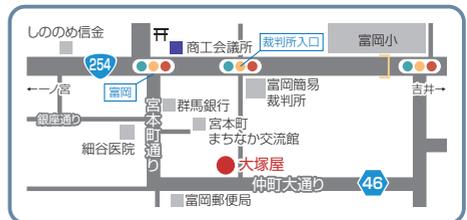
大正時代の建物を改築し、昔の雰囲気そのままにしています。卵は地元農家から直接、毎朝採れたての新鮮卵を使用しています。プレーンタイプその他、色々な玉子焼きを用意してお待ちしております。



セールスポイント

プレーンタイプその他、うなぎ・カニ・チーズ・下仁田ねぎの食べるラー油入り・チキンライスの入ったオム巻き等用意しています。その他、半熟煮玉子・茶碗蒸し・半熟煮玉子の入った爆弾おむすびがあります。焼きまんじゅうは、食べやすい様に1回り小さくし、5ヶ1串についています。

- 📍 大塚屋 (おおつかや)
- 📍 〒370-2316 富岡市富岡1169
- ☎️ 0274-62-1237
- ☎️ 0274-62-1237
- 🕒 10:00~19:00
- 🗓️ 水曜日



事業主より一言!

出汁巻き玉子専門店の味をお試し下さい。