

1919年創業

レストラン 日昇軒  
レストラン にっしょうけん

ごはん合う日本人好みの洋食を  
1世紀にわたって提供

今年で100周年を迎えた下仁田随一の老舗レストラン。創業以来、ごはん合う日本人好みの洋食を提供している。初代は、さまざまな洋食を世に送り出した横浜のホテル「ニューグランド」の出身。その後3代にわたって、時代のニーズを取り入れつつも、初代のレシビを継承してきた。多くのファンを惹きつけてやまないのが、創業時から変わらないハンバーグ。当時主流だった、トマトケチャップを使った赤褐色のソースが、肉の旨みを引き立てている。

昭和後期まで出前の際に  
用いられていた丼の器。



ユニークな絵柄が入った  
オリジナルのマッチ箱。



ランチョンマット替わりの  
ペーパーシート。



お品書きの一例

- ・ビーフシチュー 1,944円
- ・ズワイ蟹のクリームコロッケ 896円
- ・ポークしょうが焼 777円
- ・ビーフハヤシライス 905円



レストラン 日昇軒

レストラン にっしょうけん

〒 甘楽郡下仁田町下仁田360-4  
☎ 0274-82-2285  
🕒 11:30~14:00 (L.O.)、  
17:30~20:30 (L.O.)  
🏠 不定休 席 1F45席、2F45席  
🚗 可 🚘 不可 🅇 9台



4代目店主  
北村健二郎さん  
料理人歴36年



1. 蒲焼のタレにウスターソースや醤油などを加えた甘口タレが決め手の「ソースかつ丼」(900円)。特注している硬いパン粉で揚げているため、タレに浸してもサクサクとした食感を楽しめる 2.3. 席数を増やすため、14年前にリニューアルした



1. 下仁田ポークとA5ランクの上州牛の合い挽き肉で作る、肉汁たっぷりの「ハンバーグ」(777円)。甘酸っぱいケチャップソースを絡めながら味わう 2.3. 内外装にレンガが配された、クラシカルな佇まいの同店。24年前の改装により、現在の姿となった



1926年創業

志多美屋本店  
したみやほんてん

蒲焼きのタレをアレンジした  
和風ソースカツ丼の元祖

洋食店の時から継ぎ足している伝統のタレ。



出前が盛んだった昭和中期に使っていた陶持ち。



3代目店主  
針谷智之さん  
料理人歴47年

お品書きの一例

- ・玉子かつ丼 1,000円
- ・ソースかつ丼セット 1,000円
- ・玉子かつ丼セット 1,000円
- ・ソースかつ丼定食 950円



志多美屋本店

したみやほんてん

〒 桐生市浜松町1-1-1  
☎ 0277-44-4693  
🕒 11:00~14:00、  
17:00~20:00  
🏠 木曜、第3金曜 席 40席  
🚗 不可 🚘 不可 🅇 17台

桐生名物「ソースカツ丼」の元祖とされるお店。うなぎ屋に生まれ育った初代が、昭和初期に洋食店としてオープンしたが、当時のカツ丼人気に乗って専門店へと暖簾替えした。現在、店を切り盛りするのは、料理人歴47年という3代目。蒲焼きのタレをアレンジした、やや甘口の和風タレを、秘伝の配合を守りながら、毎日欠かさず継ぎ足している。多くのテレビ番組で紹介されたこともあり、平日でもお昼時は行列必至。時間に余裕を持って訪れるのがベター。