

しんがしん 割烹

いずみ屋

いずみ屋

お持ち帰りできます

レストラン割烹 いずみ屋

いずみ屋

いずみ屋
天婦羅

いずみ屋

いずみ屋



食しホ



かっぼう

れすとらん割烹

いずみ屋

2年C組 柿澤咲希



～信州ポークロース～

煮かつ定食 ¥890

信州ポークを使った煮かつ定食
煮かつ、お米、お味噌汁、お漬物のセットです。
柔らかくジューシなく信州ポークにサクサクした衣！
少し濃いめな味付けの出汁はご飯との**相性**が**抜群**で
満足感がたっぷりです！

がんばれ!

高校生限定応援丼

G O G O 丼

高校生限定の550円のGOGO丼、
お値段以上のボリュームで
食べ応えのある一品!

カツはやわらかく、
簡単に噛み切ることが出来ました。
いいかおりで、塩加減も丁度良かったです。
卵の半熟具合も最高です!

ご飯の量も無料で変えられる
うれしいサービスもありました😊
沢山食べたい人にはもってこいですね🌸



信濃づくし



僕が食べた信濃づくしは、
信州の良さが詰まっている気がしました。
どれもすごくおいしかったです、特にお蕎麦はコシがあり
香りも素晴らしかったです。

次に、馬刺しはとても肉厚で、臭みもなくおいしかったです。
ワカサギのフライは、揚げたてでサクサクでした。
そのまま食べるのもタルタルソースにつけて食べるのも
どちらもおいしいです。

鯉と聞くと骨が多いことや臭いが気になりますが、いずみ屋の
鯉のから揚げは骨も臭みもなくおいしく食べられます。
いずみ屋では蕎麦湯も出してくれるので信濃づくしおすすめで
す。



いずみ屋さん 馬刺し定食！！

僕がいずみ屋さんで頼んだものは「馬刺し定食」です。
値段も **1300円**ほどで学生にも優しい値段でした。
頼んでから数分で料理が来て早い。
他にも、温かいご飯に味噌汁とても満足できる内容です。
また、馬刺しは馬刺し特有の味がすごくおいしいですし、
新鮮でぜひ色々な人に食べてほしい定食です。

～煮かつ定食～



信州ポークロースを使った煮かつ定食。卵でとじたカツはとても柔らかく汁がしみ込んでいたのでご飯に合う味でした！カツはボリュームミーで食べ応え抜群！温かみのある和風な店内で、落ち着いてご飯を食べることができます。価格も890円と学生の方にもお手頃です！上諏訪駅から徒歩2分ほどのところにあるので、観光客の方も気軽に行くことができます。

ヒしかつ定食



¥1,220円 (税込)

私がいずみ屋で食べたのは、ヒしかつ定食です。

運ばれてきた時湯気がでており揚げたてで衣がサクサクでした。お肉は柔らかく歯切れがよく、味噌のソースがヒしかつとマッチしていて食べやすかったです。

白米に味噌汁、サラダも付いていてボリュームで食べ応えがあり、よく食べる学生にはピッタリでした。

いずみ屋では季節の行事を大切にしているためそれにちなんだ行事食を無料で出してくれます。ぜひいずみ屋に行ってみてください！

『ヒシかつ定食』



私がいずみ屋で食べたのは、ヒシかつ定食です！

ヒシカツは、三枚もありボリューム満点でした。揚げたてのかつは、外の衣はサクサクで中は柔らかいお肉でとてもおいしかったです。ヒシカツのソースもかつと相性抜群で、ほくほくの白いご飯とよく合ってご飯がすすみました。お値段は、

1. 220円でこのボリュームがあるのでとってもお得だと思います！皆さんもヒシカツ定食が食べたいなあもったら、ぜひいずみ屋似行ってみてください(>◡<)

梅膳



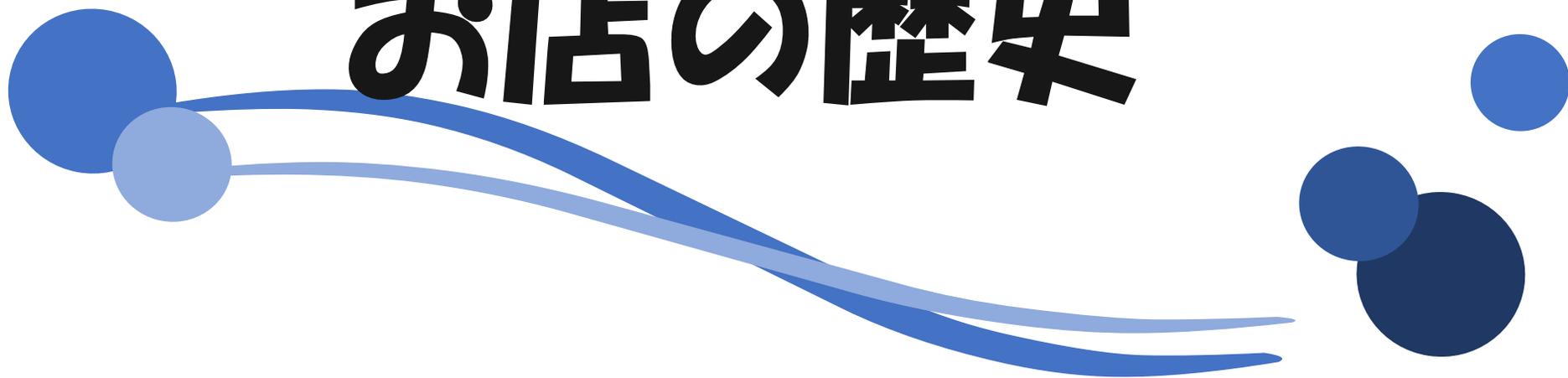
この料理は、豆腐をメインとした料理です。

メインは揚げ豆腐で天つゆか、胡桃の入った味噌を付けて食べます。
どちらにつけてもおいしく食べられます。

私は、天ぷらを味噌につけて食べたことがないので、はじめに味噌をつけて食べてくださいと言われたときは天ぷらに合うのか心配でした。

ですが、実際に食べてみるととても天ぷらと合っていておいしかったです。それから、この味噌はご飯につけてもおいしいです。

お店の歴史



昭和24年に戦争から帰ってきた今の店主の祖父が泉食堂としてお店を始めました。当初は今の場所ではなく道の向かい側にあり、今のような和食の食事ではなく大衆食堂としてラーメンや餃子、チャーハンなどを扱っていました。

昭和54年には、スワプラザというショッピングモールの中に泉食堂が入りファミリーレストランとして始め、ラーメンを中心としたメニューで人気を集めました。しかし閉店時間が早く、夜に営業ができず飲み客なども集まらなかったことから、3年ほどで個店に移りました。

昭和58年に今の場所で「れすとらん割烹いずみ屋」をはじめ、ここから和食中心の料理を出すようになりました。



扱う商品



いずみ屋自慢の 信州味噌天丼

投網をイメージした蕎麦の素揚げ、
わかさぎ、川海老、
地域野菜の天ぷらがのった丼に、
味噌だれをかけた諏訪の名物天丼です！
(お吸い物、ゴマ豆腐付き)

甘めの味噌だれを
つけて食べる天ぷらが
とてもおいしかったです。

てんぷらがいっぱいっていて
みそダレがちょうどよい甘さ。
そば揚げもおいしく、
また食べたいです。

味噌が
天ぷらと
マッチしていて、
美味しかったです！



1,000円(税込)

おすすめメニュー

ほかにも！



信濃づくし

- ・ハヶ岳山麓産石臼挽き蕎麦
- ・馬刺し
- ・わかさぎフライ
- ・鯉唐揚げ

信州諏訪を堪能いただける一品です

1,750円(税込)



とうふコース雅

- ・とうふフライ
 - ・ゴマ豆腐・ゆば豆腐煮
 - ・ゆば刺し
 - ・グラタン
 - ・湯豆腐
 - ・とうふサラダ
 - ・とうふジュースなど
- 豆腐づくしのコース。

2,300円(税込)

- ・週替わいたかしまん定食890円
- ・蕎麦各種 750円～
- ・定食
天ぷら、とんかつ等 各種890円～
- ・諏訪の味&一品料理各種
(馬刺し、川海老、鯉料理他)
- ・諏訪の味400円～ 一品料理500円～
- ・とうふ鍋料理(2～3人前)
各種 2,200円～
- ・豆腐一品料理各種380円～
- ・串揚げセット 950円
- ・サラダ各種150円～
- ・豆腐デザート 320円～

お店の魅力



れすとらん割烹 いずみ屋さんの魅力



お店の雰囲気



人柄の良さ



季節と地元への愛

駅が近い！

学校帰りの生徒が行きやすい。

歩いてこれる距離にあるから

観光客が簡単に来れる。

アルコールを飲んでも電車で帰ることができる。

どの世代の人でも行き来しやすい。

フレンドリーな店員さん

誰もが話しかけやすく、笑顔で迎えてくれる。

店主の宮坂友子さんが諏訪について

詳しく教えてくれる

ため諏訪のことについて知らなくても安心。

なんでも質問してみてください!!

いずみ屋さんのお店の雰囲気

店内は落ち着きがあり居心地がとてもいいです！
平日はもちろん休日には
観光客や地元の人でにぎわっています！
昔ながらの古き良き雰囲気を大切にしてお客様を
お迎えしている「いずみ屋」。
民芸品なども飾られた和風のお店になっています。
一人でもご家族でも気軽に立ち寄れるお店で
身近で和む雰囲気を作り出すおもてなしで
くつろいで過ごせます♪



いずみ屋さんの季節と地元への愛

お店の料理はその季節旬の具材を使った、
季節を感じてもらえるような料理を提供しています。

また、地酒にも力を入れおり、
お酒も季節ごとに変えています♪

地元食材も積極的に使っており、
トマトやアスパラなど
季節に合った地元野菜を使った料理を提供しています。



お店がある

界隈の特徴





れすとらん割烹いずみ屋は上諏訪駅近く、
商店街の個店のひとつです。

ほかにもカフェやパン屋さんもあり、居酒屋も多くあります。
一つ一つのお店が近いので歩いて回れるのが特徴です。

飲食店のほかに洋服屋もあり、酒蔵も多くあります。
諏訪のお水はとてもおいしく、そのお水を使ったお酒は
どれもおいしいらしいのでいつか飲んでみたいものですね！

夏になると花火がたくさん上がるんですが
上諏訪駅から
少し歩いたところにある温泉宿から見る花火は最高です！

