



河東

かわとう

十割手打そば・うどん
井物・定食



うなぎ



一品料理あれこれ



豚の角煮定食



きびなご にぎり寿司
(季節限定：松崎町岩地産)



ご会食も承ります
お一人様2,000円より

おみやげそば
(本格手打ち河東十割そば)
年越しそばにもどうぞ(要予約)



香り立つ十割そばと
河東ならではの
逸品料理を
ご賞味ください

〈周辺ご案内図〉



十割手打そば・うどん
かわとう
河東

〒410-2114
静岡県伊豆の国市南條73-1 営業時間 10:00~14:00/17:00~19:30 不定休
TEL・FAX055-949-8815 ※伊豆箱根鉄道伊豆長岡駅より修善寺方面へ徒歩5分



天もりそば・うどん

海老、旬菜を盛り込んだ当店自慢の一品



揚げもち辛味大根おろしそば・うどん

揚げもちが付いてボリュームも満点



もりそば (二枚)

自家製ベーコン



カツ丼



天ぷらそば
(うどん)



天井



白海老のちらし
揚げそば



そばがきだんご



あずみの
信州安曇野で採れた最高級のそば粉です
機械等は一切使用しておりません
愛を込めてそばを打つ

吟味されたそば粉と水
ただ一つの素材とコシが強く
香り高い十割そばに仕上げる手打らの技
その日の気温や湿度の塩梅で
打ら加減を微妙に調節しています

