



おいしいランチ を食べたい

ランチは、日常のなかで「ちょっとしたご褒美」にも「気分転換」にもなる大切な時間。
ディナーと違って、格式高いお店でも肩ひじ張らずに楽しめるのもうれしいところです。

老舗や人気店のリーズナブルなランチ、記念日にぴったりのコース、
ふだん使いの定番、体にやさしいヘルシーメニューなど。

いろんなランチ気分にあきちんと応えてくれる。それが、越谷の魅力です。

それでは、地元のおいしいランチをどうぞ。



お昼がおいしいと、
その日はしあわせ。



編集部レビュー

カラリと揚げた天ぷら、特にとり天は新鮮な鶏むね肉ならではの歯切れのいい食感に感動です。さらに、このお店の“隠れた名物”ともいえるのが、トッピングのすだちこめ油。うどんの味変にぴったりなのはもちろん、すだちこめ油と塩でいただくとり天は絶品です。

主なlunch menu	
ぶっかけ	660円
すだちしょうゆ	800円
カレー	980円
えびちく天	1,150円

何度も味わいたい本場の味
王道讃岐うどん

レイクタウン駅から少し離れた住宅街にある、行列のできるうどん店「もり豊」。店主の森豊土さんは越谷南高校出身、讃岐うどんの本場・香川県の名店「もり家」で修行を積み独立。春日部での開業を経て、建物や内装までこだわった“自分の店”を構えたいと、思い入れのある越谷に移転。移転後も行列の絶えない人気店となっています。

そんな「もり豊」のうどんの特徴は、奇をてらわず、基本を大切にしていること。なめらかでモチモチとした食感とコシの強さが身上の麺も、利尻昆布、混合節、瀬戸内のいりこの旨味が混然一体となって凝縮された出汁も、まさに讃岐うどんの王道。醤油も香川県の鎌田醤油を使用しています。ひと口すれば「これこれ」と思わずうなずく味は、何度食べても飽きのこないおいしさです。

一方、この店ならではの特徴といえば、讃岐うどんには欠かせない天ぷらに、地元のこめ油を使っていること。ほんのり甘味があってクセがなく、揚げ上がりも軽くてヘルシーです。「この油にしてから、常連のお客さまから『胸やけしなくなった』といわれます」と森さん。もうひとつは、うどん店には見えない洗練された店舗空間。施工を手がけたのは高校時代の同級生が営む工務店で、スタッフの働きやすさとお客さまの居心地のよさを両立させています。これからの季節は、美しい青田の風景を眺めながら、王道の讃岐うどんを楽しめるカウンター席もおすすめです。

INFORMATION



もり豊

越谷市大成町6-228-1／平日10:30～14:30、土日祝10:30～15:00／月・火定休（祝日の場合は営業）／P有／越谷レイクタウン駅から徒歩25分



もり豊

| moritoyo |



もり豊天(ざる) 1200円

天ぷらは、とり天×2、ちくわ天、玉子天、大葉天。麺は、少なめ・並・中盛りは同一料金、大盛は+150円。写真は並ですが、かなり満足感あり。



Koshigaya's FACE vol.3

越谷に暮らす個性的で魅力的な人たち。
越谷の顔、越谷だるまと一緒に。

越谷市下間久里に暮らす、高校2年生の田崎ほのかさん。現代版組踊を舞う「チーム喝彩」のメンバーとして、小学3年生から8年間、舞台活動が続いています。大切にしているのは、「一生懸命はかっこいい」という想いのもと、どんなことにも本気で取り組むことです。夢は、チーム喝彩をどんどん大きくし、越谷市の魅力とともに、まちのみなさんに元気と感動を届けること。「越谷といえばチーム喝彩」と言われる存在を目指しています。大人になったら、越谷を盛り上げるイベントを自ら企画したり、ホスピタリティの分野で旅館やホテルづくりに挑戦し、市内外の人が越谷を好きになる活動をしたいと考えています。