

레스토랑 가이드 “일식”

そごう大宮店
Restaurant Guide |



和 食

소고 오미야점 9층 레스토랑 거리의 각 점포를 소개합니다.

※9층 레스토랑 거리는 종일 금연으로 하겠습니다. 담배는 흡연소(주차관 연락 통로 옆)를 이용해 주세요.

※20세 미만의 분의 음주는 법률에 의해 금지되어 있습니다. 또, 차를 운전하시는 고객님의 음주는 삼가해 주세요.

※연출된 사진입니다.

※라스트 오더의 시간은, 점포에 따라 다릅니다.

※자세한 것은 각 점포에 문의해 주세요.



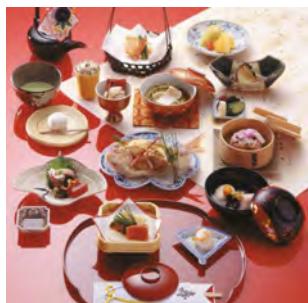
샤브샤브·스키야키 무한 리필 샤브나

안심·안전한 소고기·돼지고기와 충분한 야채를 마음껏 즐기실 수 있습니다.

- 좌석수: 70석
- 개인실: 무
- 연회 메뉴: 무
- 아이 메뉴: 무
- 자리의 예약을 받습니다. 전화: 048(631)3550<직통>

※연출된 사진입니다.

더 본다



교토 가이세키 미노키치

에도시대, 교토 쇼시다이부터 허가를 얻은 “민물고기 양식 8채” 중, 현존하는 마지막 한 채로서 오늘까지 290년 남짓, 교토류 일본요리의 전통을 계승해 왔습니다.

주방을 바라보는 카운터 석, 차분한 민예조의 테이블 개인실, 경치의 좋은 창가의 테이블석에서 쇼핑 후 식사나 가까운 분들과의 모임을 즐기며 즐거운 한 때를 보내 주세요.

[부담없이 들을 수 있는 카운터에서 개인실까지 완비]

- 좌석수: 95석
- (테이블 86석/카운터 9석)
- 개인실: 2실(테이블 4~18명)<예약제>
- 오픈석: 종일 금연
- ※ 자세한 것은 관계자에게 질문해 주세요.
- 다다미방석: 무
- 연회 메뉴: 있음
- 아이 메뉴: 있음
- 휠체어로 입점: 가능
- 자리의 예약을 받습니다. 전화: 048(646)2351<직통>

더 본다



[튀김] 긴자 텐이치

창업 1930년 에도막부풍 튀김의 노포점.

긴자 가로수길에 있는 '텐이치 본점'. 일본의 예술인 튀김의 '정수'를 제공하고 있습니다.

9석 있는 카운터에서는, 눈앞에서 갓 튀긴 바삭바삭한 튀김을 즐기실 수 있습니다.

소재가 가지는 본래의 단맛, 깊은 맛, 쓴 맛, 향기를 기대해 주세요.

■ 좌석수: 51석

(테이블 42석/카운터 9석)

■ 개인실: 1실(최대 8명)

■ 다다미방석: 무

■ 연회 메뉴: 무

■ 아이 메뉴: 있음

■ 휠체어로 입점: 가능

■ 자리의 예약을 받습니다. 전화: 048(631)1211<직통> 더 본다



초밥 스시하나

지바에 본점이 있는 초밥집.

지바의 항구나 쓰키지에서 직접 구매하고 있습니다. 선도와 볼륨이 있는 제철인 재료가 자랑.

오랜 세월 경험을 쌓은 초밥 장인의 기술과 초밥의 정수, 정성스러운 대접을 아무쪼록 즐겨 주세요.

■ 좌석수: 48석

■ 개인실: 1실(다다미방 최대 6명)<예약제>

■ 다다미방석: 12석

■ 연회 메뉴: 무

■ 아이 메뉴: 무

■ 휠체어로 입점: 가능

■ 자리의 예약을 받습니다. 전화: 048(642)0087<직통> 더 본다



일본 소바 나가사카 사라시나 누노야타헤

메밀의 심지만을 사용해 만든 새하얀 고급 고전소바로 유명한 가게.

창업 217년, 에도 아즈부나가사카에서 문을 열었으며, 계절마다 달라지는 "계절 소바"도 인기 메뉴입니다.

■ 좌석수: 59석

(테이블석 15석)

■ 다다미방·개인실: 무

■ 연회 메뉴: 무

■ 아이 메뉴: 있음

■ 휠체어로 입점: 가능

■ 예약은 받고 있지 않습니다. 미리 양해 부탁드립니다. 전화: 048(646)2595<직통> 더 본다



풍류 우동·소바 우타안돈 애베판

창업 1877년 우동 및 소바 일본 요리의 노포점.

문호·이즈미 교카의 소설 “초롱불의 노래(우타안돈)”에도 등장한 창업 당시부터 130년 남짓의 역사를 새기는, 미에현 구와나에게 본점을 가지는 노포의 사이타마 현내 유일의 점포입니다.

그 자리에서 바로 만들고, 제면하고, 삶아내는 본고장의 맛을 기대해 주세요.

■좌석수:50석

(다다미방·개인실 4~6명, 1실 있음)

■연회 메뉴:무

■아이 메뉴:무

■휠체어로 입점:가능

■자리의 예약은 오후 4시부터 받습니다.

※자세한 것은 관계자에게 질문해 주세요. 전화:048(658)5811<직통> 더 본다



우설 전문점 사치노야

부드럽게 기름이 오른 희소 부위 “우설”을 두껍게 썬 “우설 정식”이나, 가게에서 직접 만든 데미 글라스 소스로 쫄 삶은 “우설 스튜” 등을 정식 스타일로 제공하는 우설 전문점 “사치노야”.

전문점이 전달하는 우설의 깊은 맛과 풍미를 꼭 한번 맛보세요.

■좌석수:60석

■개인실:무

■연회 메뉴:무

■아이 메뉴:있음

■휠체어로 입점:가능

※연회·송년회·신년회에 대해서도 부담없이 매장 관계자에게 상담해 주세요. 전화:048(782)8331<직통> 더 본다



일본식카페 교하야시야

1753년 창업, 교토의 노포 찻집. 품질이 뛰어난 찻잎을 사용해 선명하고 먹음직스러운 색감을 자랑하는, 건강에 좋은 파르페나 일본식 디저트, 식사 메뉴를 두루 제공합니다.

■좌석수:70석

■개인실:무

■연회 메뉴:무

■아이 메뉴:무

■휠체어로 입점:가능 전화:048(782)8857<직통> 더 본다



토리고아지

저희 가게에서 사용하는 닭고기는 모두 우수한 품종으로 유명한 “히난도리”를 사용하고 있습니다.
굽기, 튀기기, 조리기 등 다양한 조리법으로 “히난도리”를 즐기실 수 있습니다.

• 히난도리의 특징

히난도리는 평사육으로 비타민 풍부한 사료로 자란 건강한 닭으로,
지방을 줄여 좋은 맛을 끌어낸 한 차원 높은 품종 닭입니다.

- 좌석수:34석
- 개인실:무
- 연회 메뉴:무
- 아이 메뉴:있음
- 휠체어로 입점:가능 전화:048(640)1080<직통> [더 본다](#)



돈까스 이나바 와코

바삭바삭한 튀김 옷에 가득찬 촉촉하고 풍부한 육즙.
돈까스 전문점의 맛을 즐겨 주세요.

◦참치 볼살·히레카츠 정식

가격:2,350엔(1인분)

내용:밀반찬, 절임, 디저트, 리필 무료(양배추·ライス·된장국)

- 좌석수:60석
- 개인실:없음
- 연회 메뉴:없음
- 아이 메뉴:있음
- 휠체어로 입점:가능 전화:048(778)8511<직통> [더 본다](#)

레스토랑 가이드 “양식”

そごう大宮店
Restaurant Guide



洋食

소고 오미야점 9층 레스토랑 거리의 각 점포를 소개합니다..

※9층 레스토랑 거리는 종일 금연으로 하겠습니다. 담배는 흡연소(주차관 연락 통로 옆)를 이용해 주세요.

※20세 미만의 분의 음주는 법률에 의해 금지되어 있습니다. 또, 차를 운전하시는 고객님의 음주는 삼가해 주세요.

※연출된 사진입니다.

※라스트 오더의 시간은, 점포에 따라 다릅니다.

※자세한 것은 각 점포에 문의해 주세요.



Lava Rock Grill TERME(라바 톡 그릴 테르메)

Lava Rock이란 “용암석”을 뜻합니다.

그릴러 전면에 깐 용암석으로 천천히 가열해, 고기 등의 식재료의 풍미를 끌어내 맛있게 완성합니다.

“야채와 고기를 모두 제대로 먹는 식사”를 콘셉트로 야채를 가장 먼저, 그리고 당질을 가장 마지막에 먹는 방식으로 균형 잡힌 식사를 고객님께 제공합니다.

■좌석수:64석

■개인실:무

■연회 메뉴:무

■아이 메뉴:무

■예약은 받고 있지 않습니다. 미리 양해 부탁드립니다. 전화:048(657)8700<직통> 더 본다



창작 오므라이스 포무노키

다양한 종류를 선택할 수 있어 즐거운 오므라이스 전문점.

50종류 이상의 창작 오므라이스를, 4개의 사이즈에서 선택할 수 있습니다.

유명한 “완전 거대한 L 사이즈”의 오므라이스는 약 1kg! S 사이즈는 약 300g입니다.

■좌석수:44석

■개인실:무

■연회 메뉴:무

■아이 메뉴:있음

■예약은 받고 있지 않습니다. 미리 양해 부탁드립니다.

전화:048(631)2667<직통>

더 본다



남이탈리아 요리 디·줄리에타

소재 본래의 특색을 살린 안티파스토나 파스타·피자·돌체까지, 다채로운 본격 남이탈리아 요리를 와인과 함께 즐겨 주세요.

- 좌석수:50석
- 개인실:있음
- 연회 메뉴:있음
- 아이 메뉴:있음
- 오후 5시 이후의 예약을 받고 있습니다.

전화:048(788)2218<직통>

더 본다



레스토랑 가이드 “중화 그 외”

そごう大宮店
Restaurant Guide

中華・そのほか

소고 오미야점 9층 레스토랑 거리의 각 점포를 소개합니다.

※9층 레스토랑 거리는 종일 금연으로 하겠습니다. 담배는 흡연소(주차관 연락 통로 옆)를 이용해 주세요.

※20세 미만의 분의 음주는 법률에 의해 금지되어 있습니다. 또, 차를 운전하시는 고객님의 음주는 삼가해 주세요.

※연출된 사진입니다.

※라스트 오더의 시간은, 점포에 따라 다릅니다.

※자세한 것은 각 점포에 문의해 주세요.



중화요리 긴자 아스타 시키사이

1926년 긴자에서 창업.

오랜 전통을 자랑하는 중국의 대표 요리가 인기 메뉴입니다.

자연석으로 꾸민 입구, 거리의 경치를 한눈에 볼 수 있는 점내.

“시키사이”는 중국 요리로 일본의 사계를 느껴 주셨으면 한다는 기분을 담아 이름 붙었습니다.

특히 추천해 드리는 메뉴는 계절에 따라 달라지는 시즌 메뉴입니다.

■좌석수:110석

■개인실:1실/반 개인실:4실(테이블석 6~12명)<예약제>

■오픈석:종일 금연

※자세한 것은 관계자에게 질문해 주세요.

■연회 메뉴:있음

■아이 메뉴:무

■휠체어로 입점:가능

■자리의 예약을 받습니다.

※전세·연회에 대해서는 상담해 주세요. 전화:048(631)1877<직통> 더 본다



야마가타규 야끼니쿠 규베이 소안

촉우 와규 “야마가타규” 한 마리를 통째로 매입해 제공하는 야끼니쿠 가게.

최고급의 야마가타규를 계약 목장에서 한 마리씩 통째로 매입하고 있습니다.

이러한 방식을 통해, 일반적으로는 접하기 힘든 희소 부위의 특별한 맛을 만끽하실 수 있습니다.

조용하고 편안한 분위기의 점내는, 전 자리 무연 로스터로 냄새를 신경쓰는 일 없이 즐기실 수 있습니다.

■좌석수:60석

■개인실:5실(테이블석 2~14명)<예약제>

■다다미방석:무

■오픈석:종일 금연

※자세한 것은 관계자에게 질문해 주세요.

■연회 메뉴:있음

■아이 메뉴:있음

■휠체어로 입점:가능

■자리의 예약을 받습니다. 전화:048(640)1129<직통> 더 본다



암차·중화 뷔페 홍콩총룡

본격 중화요리와 암차 뷔페.

30종류 이상의 본격 중화요리나 딤섬, 디저트를 원하는 만큼 먹을 수 있는 뷔페입니다.

고급스러운 치파오를 갖춰입은 스태프가 갓 짜낸 뜨거운 딤섬을 가득 실은 웨건을 밀며 제공합니다.

홍콩다운 떠들썩한 분위기 중에서 본격 증화를 마음껏 즐겨 주세요.

- 좌석수: 156석
 - 다나미방석, 개인실: 무
 - 연회 메뉴: 무
 - 아이 메뉴: 무
 - 휠체어로 입점: 가능
 - 예약도 받고 있습니다.

(최소 성인 2명 이상)

단체의 고객님도 부담없어

※ 전날까지 연락해 주세요

※ 예약을 받을 수 없는 경

※예약을 받을 수 없는 경우도 있으므로 양해 부탁드립니다. 전화:048(631)2771〈직통〉 더 본다



베트남 레스토랑 재스민 팰리스

야채 가득하고 건강한 베트남 레스토랑.

베트남인 셰프가 만드는 본고장의 베트남 요리.

쌀가루로부터 반죽을 직접 만드는 춘권은 야채가 가득한 속재료를 넣어, 겉은 쫀득하고 안은 시원한 식감을 즐기실 수 있습니다.

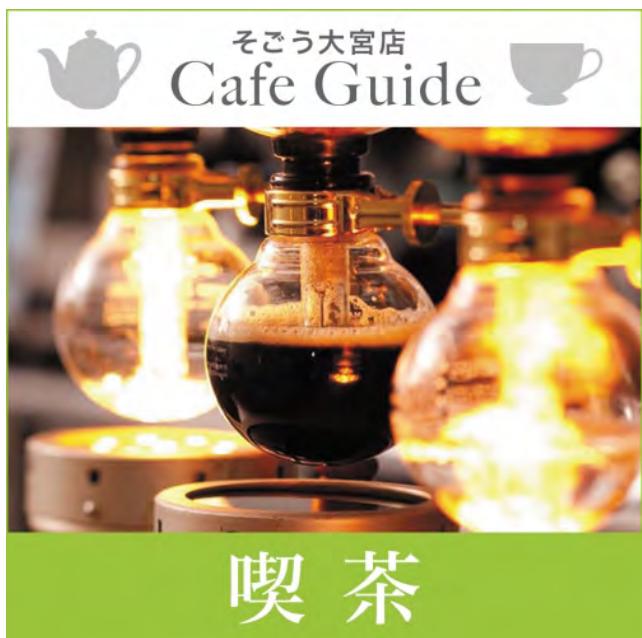
쫄깃쫄깃한 식감과 쌀의 향기를 특징으로 하는 쌀국수는 담백한 맛으로 여성에게 인기입니다.

- 좌석수:58석
 - 개인실:무
 - 연회 메뉴:있음
 - 아이 메뉴:있음
 - 오후 3시 이후의 예약을 받고 있습니다.

전화:048(788)3935〈직통〉

더 본다

카페 가이드 “카페”



そごう大宮店
Cafe Guide

喫茶

소고 오미야점 각 층의 카페를 소개합니다.

※20세 미만의 분의 음주는 법률에 의해 금지되어 있습니다. 또, 차를 운전하시는 고객님의 음주는 삼가해 주세요.

※연출된 사진입니다.

※라스트 오더의 시간은, 점포에 따라 다릅니다.

※자세한 것은 각 점포에 문의해 주세요.



【3층】시나그로 오가닉 샐러드 & 카페

오가닉을 더 맛있게, 더 즐겁게.

오가닉만을 고집한 파스타와 디저트, 자사 유기 농장을 비롯한 유기농 야채의 메뉴를 제공합니다.

- 좌석수: 44석
- 종일 전석 금연
- 아이 메뉴: 무
- 휠체어로 입점: 가능
- 예약은 받고 있지 않습니다. 양해 바랍니다. 전화: 048(788)1660〈직통〉 더 본다



【5층】일본 전통 디저트 스루가야

무로마치 시대부터 이어져 온 일본식 과자의 노포.

쿠즈아라례·와라비모치 등, 가게에서 손수 만든 일본의 전통 디저트 메뉴를 기대해 주세요.
식사 메뉴와 디저트 모두 제공합니다.

- 테이블: 62석
- 아이 메뉴: 있음
- 휠체어로 입점: 가능
- 전 자리 종일 금연
- 자리의 예약은 받고 있지 않습니다. 양해 바랍니다. 전화: 048(645)0355〈직통〉 더 본다



【8층】북스 & 카페 UCC

본격적인 커피를 전달.
사이폰 드립으로 추출한 부드럽고 깔끔한 커피를 제공합니다.

- 좌석수:64석
 - 아이 메뉴:없음
 - 휠체어로 입점:가능
 - 전 자리 종일 금연
 - 예약은 받고 있지 않습니다. 양해 바랍니다. 전화:048(631)2181<직통> 더 본다
-