

歴史が育てた

岡崎の味

徳川家康公の生まれ故郷として親しまれる岡崎の地。
医食同源をおもてなしの心とし、
地場でとれる旬の素材にこだわった「とんかつと料理」の店。
江戸時代から伝わる「八丁味噌」と「三河産ポーク」が織りなす
やわらかで芳醇な味わいを、ぜひ「一休」でご堪能ください。



名代

一休

一休



☎ 0564-21-5786

家族で楽しみ、仲間と集う和やかな宴。

「二休のおすすめ」

一体の味噌かつ御膳

二、一口口円

- 味噌かつ
- 刺身
- 茶碗蒸し
- 天ぷらうどん
- 小鉢
- 炊き合わせ
- ごはん
- 赤出し
- 漬け物
- デザート
- ウーロン茶



ハ丁味噌かつ膳

一、五七五円

- 味噌かつ
- 刺身
- 小鉢
- 炊き合わせ
- 茶碗蒸し
- ごはん
- 赤出し
- デザート



葵御膳 二、五口口円

- 揚げ物二種
- 炊き合わせ
- (味噌かつ巻物)
- ごはん
- 刺身
- 茶碗蒸し
- 焼き魚
- 漬け物
- デザート
- 小鉢
- ウーロン茶



- 【二階大宴会場】五十名様まで
- 【一階小宴会場】十六名様まで
- 【二階テーブル席】二十六席
- 【一階カウンター席】六席

1階小宴会場



五十名様収容
大宴会場完備
板長の
おまかせ料理

三、〇〇〇〇円より

※ご予算に応じて宴会プランをご用意させて頂きますのでお気軽にお問い合わせください。



1階カウンター席



1階テーブル席



岡崎ICより15分
豊田東ICより10分
大樹寺より5分
伊賀八幡宮より10分
八丁味噌の里より15分
岡崎城15分

【ランチタイム】午前11時～午後2時半(オーダーストップ午後2時)

【ディナータイム】午後5時～午後9時半(オーダーストップ午後9時)

※四季折々の旬の素材を吟味しております。

【定休日】毎月曜日・第4火曜日 ※ご予約は承ります。

【お問い合わせは】パーティ・宴会・法事等お気軽にご相談ください

0120-21-5786

〒444-3174 愛知県岡崎市真伝町字前田18-2

〈電話〉0564-21-5786 〈FAX〉0564-24-8796

〈送迎バス有り〉15名様より要予約