1. Sup Buntut Bakar

Sup buntut bakar Henny adalah hidangan yang menggugah selera, Berbeda dengan sup buntut biasa yang direbus, sop buntut bakar Rumah Makan Henny menawarkan sensasi rasa baru dengan cara membakar buntut sapi terlebih dahulu. Potongan buntut dengan ketebalan 1 cm ini dibakar dengan bumbu spesial, menghasilkan aroma harum dan tekstur yang sedikit gosong di bagian luarnya. Setelah dibakar, buntut sapi disajikan terpisah dengan kuah sop gurih yang kaya rasa.

Kuahnya beraroma rempah-rempah yang khas, dilengkapi dengan sayuran segar seperti wortel, kentang, dan daun bawang. Rasanya gurih dan lezat, dengan sentuhan rasa manis dari wortel dan seledri. Sup ini cocok dinikmati sebagai hidangan utama yang menghangatkan, terutama saat cuaca dingin. Diolah dengan resep khusus ala Henny, sup buntut ini menawarkan kenikmatan cita rasa autentik yang tidak terlupakan.

Jam operasional

Setiap hari : 08.00 – 21.00

Harga

Rp 25.000 – 60.000

1. Nasi Kikil Bu tandur

Siapa yang tidak kenal dengan Presiden ke-4 RI, KH Abdurrahman Wahid, atau Gus Dur? Sikapnya yang unik dan humoris membuatnya mudah diingat. Namun, hanya orang-orang terdekat yang tahu makanan favoritnya, yaitu nasi kikil. Gus Dur sering mengunjungi warung nasi kikil Bu Tandur di Jalan KH Hasyim Asy'ari, Mojosongo, Jombang, dekat Pesantren Tebuireng, tempatnya dimakamkan.

Warung ini didirikan oleh Bu Tandur pada tahun 1947 dan sekarang dikelola oleh anaknya, Sucipto. Warung sederhana berwarna kuning ini buka sejak pukul 17.00 WIB dan selalu ramai pembeli dari berbagai kalangan. Awalnya warung nasi kikil ini hanya berukuran kecil, sekitar 4x3 meter, dengan satu meja dan beberapa kursi. Namun, seiring waktu dan bertambahnya jumlah pelanggan, Sucipto menambah jumlah kursi.

Nasi kikil Bu Tandur terkenal karena disajikan dalam pincuk daun pisang yang menambah aroma khas. Pembeli dapat menambah lauk seperti daging, lidah, paru, ati, babat, jantung, dan limpa. Satu porsi nasi kikil dihargai Rp30 ribu, lengkap dengan lauk. Warung ini populer sejak tahun 1985 dan sering dikunjungi oleh pejabat lokal maupun nasional, termasuk Gus Dur dan tokoh-tokoh terkenal lainnya. Meski sekarang menggunakan sayur pepaya sebagai campuran, Sucipto memastikan rasanya tetap gurih dan harum seperti dulu.

Jam operasional

Setiap hari : 15.00 – 23.00

Harga

Rp. 25.000 – 50.000

1. Nasi Pecel Pincuk Bu Djiyah

Nasi pincuk Bu Djiyah yang berada di jalan utama Kota Jombang, yaitu di Jalan KH. Wahid Hasyim No. 9, Jombang, Jawa Timur atau beradadi kompleks ruko di sebelah BSI (Bank Syariah Indonesia) Jombang adalah hidangan khas yang terkenal dengan cita rasa autentiknya. Disajikan dalam pincuk daun pisang, nasi ini memiliki aroma harum yang khas dan menggugah selera. Setiap porsinya terdiri dari nasi hangat yang dipadukan dengan aneka lauk seperti ayam goreng, sambal terasi, tahu, tempe, dan sayur lodeh. Rasa gurih dan pedas yang seimbang membuat nasi pincuk Bu Djiyah menjadi favorit banyak orang. Tempatnya yang sederhana namun bersih menambah kenyamanan bagi para pengunjung yang ingin menikmati kelezatan hidangan tradisional ini.

Jam operasional

Setiap hari : 07.00 – 22.00

Harga

Rp. 3. 000 – 25. 000

1. Onde – Onde Kacang Merah

Onde-onde kacang merah adalah kudapan tradisional yang lezat dan menggugah selera. Dibuat dari tepung ketan yang kenyal dan lembut, bola-bola ini diisi dengan pasta kacang merah manis yang legit. Bagian luarnya dilapisi dengan biji wijen yang memberikan tekstur renyah dan aroma khas saat digoreng. Setiap gigitan menyajikan kombinasi sempurna antara manisnya kacang merah dan gurihnya wijen, menjadikan onde-onde kacang merah sebagai camilan yang sempurna untuk dinikmati kapan saja. Bentuknya yang bulat dan tampilannya yang menarik membuat kudapan ini tidak hanya enak, tetapi juga memikat mata. Anda dapat membeli onde-onde kacang merah di onde – onde alif salah satu tempat terbaik untuk mendapatkan onde-onde kacang merah di Jombang

Jam operasional  
Setiap hari : 07.00 – 16.00

Harga

Rp. 8.000 – 18.000 per kotak