

数量限定の特別な蕎麦 玄挽き(土・日)

玄挽きは2年以上真空低温熟成された原料を殻ごと粗挽きにして、30メッシュでふるって打った蕎麦です。

蕎麦打ちして24時間以上寝かせてから提供する事で、香ばしい風味を引き出しています。蕎麦粉の割合は二八です。

お一人様1枚、1グループにつき3枚までの提供とさせていただきます。

原料の状態により短めの蕎麦になる場合があります。予めご了承下さい。

玄挽き 1,200円

厳選された極小粒の原料だけを使用。希少な一品。

玄挽きくるみ汁 1,400円

ナッツの様な香ばしい蕎麦にクリーミーな、くるみ汁が良く合います。

組み合わせ

十割もり・玄挽き 1,800円

蕎麦三昧

十割もり・玄挽き・かけ(6~9月は冷やしかけ) 2,300円



玄挽くるみ汁