

さいたま市・浦和区

孤丘

こきゅう

基本がきっちりブレのない凜とした蕎麦

店内へ入った瞬間、そこには、たった今まで慌ただしく過ごしていた時間を忘れさせてくれる静かで洗練された空間が広がる。吹き抜けの高い天井、天然石のフロア、中庭からふり注ぐやわらかな光：「蕎麦屋といえば男性の隠れ家、という印象がありますが、女性がゆっくり長居できる蕎麦屋をつくりたくて」と店主・杉田俊介さん。開店から六年経った今では女性グループの姿が多く見られるようになったとか。

蕎麦は、有機栽培の常陸秋そばを契約農家から一年分仕入れ真空低温貯蔵、その日使用する分だけを石臼挽き自家製粉。そのため、いつでも香り高い新蕎麦に近い状態で提供できるのだ。また、一日限定五食の「玄挽きそば」は、二年以上真空低温熟成させた玄蕎麦を殻ごと粗挽き、蕎麦打ち後一日以上寝かせたもので、甘み、香ばしさが際立つ逸品だ。

左ページ上／常陸秋そばの持ち味である香りの高さを実感できる「十割」（1000円）。そばの味に「ひねり」を効かせるため収穫年の違うものをブレンドすることも。もちろん、つゆは常陸秋そばを引き立てるように仕上げている



右から／鴨100%ならではの味わいとつゆの旨さに丁寧な仕事を感じられる「鴨つくねそば」（1600円）／静かな茶室も用意されている／高さ8メートルの吹き抜けで明るく開放感いっぱいの店内



map

shop data



☎048-762-3167

さいたま市浦和区上木崎1-11-12

11時30分～14時30分 (L.O) / 18時～20時30分 (L.O)

日・月曜・祝日11時30分～16時30分 (L.O)

月曜・偶数月の第1火曜 (祝日の場合は翌日休み)

テーブル約50席／駐車場7台／禁煙／子供可／カード可／予約可

JR京浜東北線と野駅より徒歩3分

soba data & menu

【蕎麦粉】

茨城産 十割他 石臼挽き自家製粉

【品書き】

玄挽き1100円／かけそば1000円／蕎麦三昧 (そばがき・十割もり・かけ) 2100円／ランチタイムセット1350円 (平日11時30分～13時・15名限定) / 蕎麦懐石コース 3100円～

