



その
そばがき、
玉子巻き、
旬の味……

吟味された定番もいいし、旬の味を丁寧に仕上げた料理もいい。本誌スタッフが自信をもっておすすめする蕎麦前の逸品をご紹介します。

「あの店の、あの名品」で一杯

蕎麦粉の滋味を
引き出した
力強く繊細な味

器に張られているのは二番ダシ。鰹節の香りに誘われて、気持ち良さがに浮かぶそれを口に含んだ瞬間、目を見張った。つきたての餅のような弾力ある食感から、大地の香りが鼻を抜け、ふくよかな甘みがじんわりやってきた。しかも味は濃く、どこまでも深い。ダシの軽やかな風味だけで塩や薬味も要らぬほど蕎麦の滋味に満ちていた。これを作るのがさいたま市にある「孤丘」。茨城県筑西市の契約農家が育てた常陸秋そばのみを使用し、店の隣に併設した製粉所で微粉、粗挽き、そしてクラッシュ状の超粗挽きと石臼で3種に挽き分けブレンドする。たおやかな表情と芯のある力強さがひと口に集約した、これぞそばがきの傑作だ。

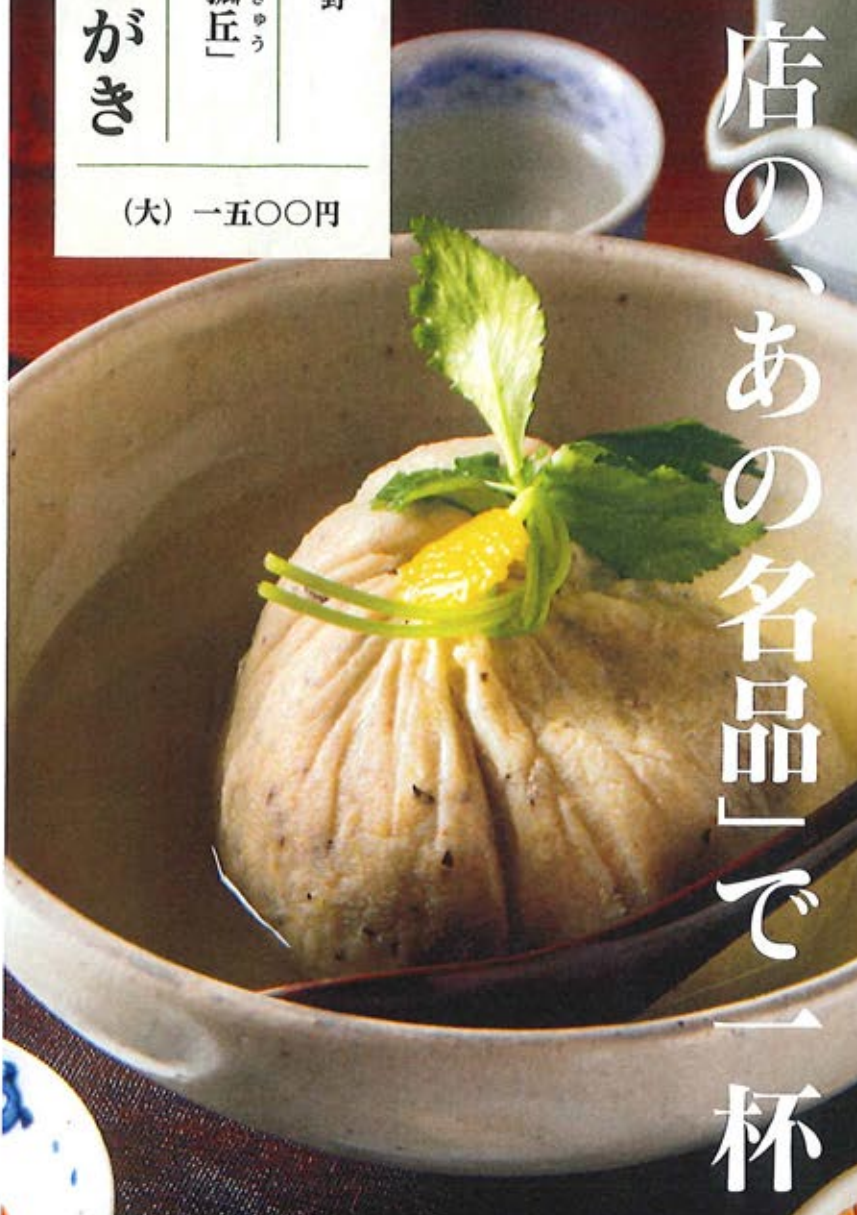
「山いく子・菜々」
「ター」
推薦!

埼玉・与野

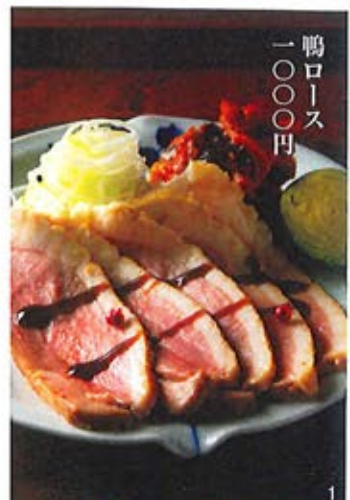
「蕎麦孤丘」
こきゅう

そばがき

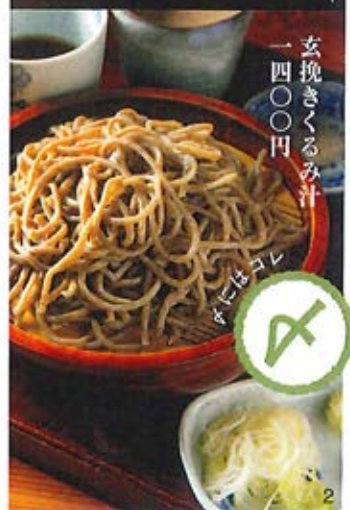
(大) 一五〇〇円



→冷めにくいよう、一般的には蕎麦湯を張るが、こちらは温めた二番ダシを使うのが特徴的。ダシの香りに負けぬほど蕎麦の香りも鮮やかだ。落塩、ワサビ、鰹節の旨みを持たせたかえしが付く



鴨ロース
一〇〇〇円



玄挽きくるみ汁
一四〇〇円



1/青森県産の真鴨を2時間かけて低温調理。柔らかかな仕上がりの身をバルサミコをベースにしたソースで彩る。2/2年以上真空低温熟成された蕎麦の実を殻ごと粗挽きにして打ち上げる。コクのあるくるみ汁がナッツを思わせる蕎麦の風味にマッチ



埼玉県さいたま市浦和区上木崎
1-11-12 ☎048-762-3167
◎11時半～14時半(14時LO)、
18時～21時(20時半LO)、日
11時半～16時(15時半LO)
◎月、第1・3火 ◎個室あり、全
60席/火、水、木、金の夜はコースのみの完全予約制/カード可
◎JR京浜東北線与野駅西口から徒歩3分