



▲高さ8mの吹き抜けが開放感を演出するホール席。他にも3室の離れ、数寄屋造りの茶室など、用途や人数に応じて利用できる

MENU【税込】

- ◆ 十割もり 1000円
- ◆ 玄挽きくるみ汁 1300円
- ◆ 鴨汁 1600円
- ◆ 海老天付きもりそば 1800円
- ◆ 蕎麦懐石コース 3100円～

⑤ さいたま市浦和区上木崎1-11-12

⑥ 11:30～15:00(LO14:30)

18:00～21:00(LO20:30)

日 11:30～18:00(LO17:30)

⑦ 月曜(祝日の場合は営業、翌日休)、偶数月の第1火曜

可 ⑧ 60席 ⑨ 7台

お店からのメッセージ

品質にこだわった蕎麦を、手間をかけて製粉し、丁寧に蕎麦打ちしています。季節感のある料理と快適な空間をお楽しみください。

／店長:杉田俊介さん



▲身の縮まりにくい広島産牡蠣を贅沢にのせた「カキそば」1500円(12月～3月限定)。牡蠣の風味が浸み込んだ汁は、最後の一滴まで飲み干したい逸品



▲その日仕入れた新鮮な素材を生かした「本日の酒肴盛り合わせ」は三品900円。季節感のある料理の数々と、陶芸家手作りの美しい酒器で酒がよく進む

蕎麦 孤丘

☎048-762-3167

品質への徹底したこだわりが生む本格蕎麦

「蕎麦は繊細」と仕入れから製粉、蕎麦打ちまで一貫してこだわる。茨城の契約農家から玄そばのまま直接仕入れた常陸秋そばを、真空保管し低温熟成。石臼でゆっくり挽いた自家製粉で風味と香りを引き出す十割蕎麦は、もちもちした食感がよい。しなやかで伸びにくく喉越しの良い九一蕎麦、香ばししく凝縮した旨味の玄挽きも美味だ。

・ 推薦者からのメッセージ

料理はいずれも店長のこだわりで抜群。推薦の価値十分あり。

／浦和区 70代 女性