

電話 048-762-3167
 住所 さいたま市浦和区上木崎1-11-10
 交通 JR与野駅より徒歩3分
 営業 11時30分～15時/18時～21時、日・祝11時30分～18時
 定休日 月曜(祝日の場合は翌日休)、
 偶数月の第1火曜
 座席数 テーブル50名・座数10名
 駐車場 7台
 たばこ 禁煙
 車椅子 可
 子ども 可(離れの個室のみ)
 カード 可
<http://www.kokyu.net>



お品書き
 粗挽きそば(数量限定)1000円/よっかけそば1400円/酒肴三品900円/
 花陽浴 純米吟醸700円/来福 特別純米酒800円



●市内産の合挽きを使った「粗挽き」(1000円)は丁寧な製法が独特のアクセントを添える。●天然素材を使用した花陽浴にこだわった「よっかけそば」(1400円)はグルメリレーの風潮を打ち出した。●「もり」(1000円)は、汁はコトコトとまみれを煮詰めたから、先んずと酒粕を焼く仕上げがポイント。

孤丘



孤丘

こきゅう

そば粉

茨城県産
十割/石臼挽き自家製粉

与野駅から歩くこと三分。
 線路沿いに建つ妻社な店舗が「孤丘」である。店に一步足を踏み入れると、そこは高さ八メートルの吹き抜け空間。柱や梁、テーブルなどにはヒノキやスギがふんだんに使われ、心地よい木の香りが鼻をくすぐる。そんな内装に対するこだわりは、「さまざまなおすすりだだ。」

「もり」が基本となっている。「粗挽き」は単品でも味わえるが、「組み合せ蕎麦」「蕎麦三昧」を頼んで、そばの味と食べ方の違いを楽しんでみるのもおすすめです。

趣味・関心の方に、そばを味わっていただくきっかけになれば」という店主・杉田俊介さんの想いがあるから。それは裏を返せば「納得のそばを味わってほしい」という自信の表れでもある。ソバは茨城県の契約農家で有機栽培された常陸秋そばを使用。「粗挽き」