

名店で腕を磨いた店主が真摯に手打ちする 石臼挽き自家製粉にこだわった二八そば

大湯温泉郷の国道沿いに佇む、手打ちそば専門店。そば好きが高じ、長野の名店「安曇野 翁」で修行した元板前の店主が営み、人気を集めている。提供するのはいく「翁流」の二八そば。茨城産をベースに、時季に応じて質の良い原料を数種類ブレンドし、石臼で自家製粉した粉を使用している。鼻に抜ける風味豊かなそばは喉越しも良く、辛口のつゆと相性抜群。



テーブルや座敷、カウンターがあり、使い勝手のよい店内。常連客も多く、そばと天丼のセットも人気



そばの香りが存分に愉しめる、定番の「ざるそば880円」

特典 特典・スタンプラリーの対応は11月6日(月)まで
特典の利用には、冊子の持参が必要です。コピーや出力等は対象外です。
天ぷら付きのそばを注文の方、100円引き(天丼は)

※特典は本誌ご持参の方、1冊につき1名様のみ利用可



☎ 0186-37-3340
 住 秋田県鹿角市十和田大湯
 字上の湯1-20-1
 営 11:00~14:30(夜の営業は完全予約制)
 休 月曜(祝日は営業、翌日休み)
 P 13台



そばに負担がかからないように絶妙な加減で切っていく