

おいしい時間

「あまり教えたくないんだけどねえ」と、蕎麦通が耳打ちしてくれた名店。期待高まる蕎麦は、産地としても有名な福井県産のもの。挽き立てを打った九割蕎麦を一口すすった瞬間、香りが鼻に抜け、喫むほどに甘味も際立ちます。極上の味を食べたくて、今のれんをぐぐる人が増えています。



盛りそば
¥700

付けそば
(さのこ)
¥800

+¥300
定食
日替炊き込みご飯
お漬け物

付けそば
(鴨)
¥900

味がしみこんで美味しい

夜のみ
メニュー

炭火焼き ◆魚・肉・野菜があり
(内容は仕入れ状況により異なります)

予約制
そば湯しゃぶしゃぶ
(2名様より)

季刊誌
特典
ご予約頂いた方に
瓶ビール1本
プレゼント!

*必ず注文時にご提示ください。
*夜の部注文のお客様に限ります。
*ご利用は炭火焼きを4名様以上のご予約の方
*有効期限 2018年7月15日～2018年8月31日

手打ち蕎麦 杉っ家

TEL.090-3167-8275
営業時間: 11:30～14:30(昼の部)
17:00～20:00(夜の部)
定休日: 水曜日

至木津
信協自動車
西神中央駅
山麗バイパス
至明石
● GS
● 農協
52
● 柏谷小学校
西神南駅



「本物の蕎麦を届けたい」

大将の杉本哲章さんは4年前、蕎麦を食べる側から打つ側へと立場を変え、独自で技を極めました。食べ歩いては、旨い蕎麦とは何かを考え、常に納得のゆくそば粉を探し、打ち方を研究し続けてきました。気が付けば、食通の間で評判の店に。「今では、『本当においしいそばを打っています』と胸を張れますね」。多くのお客さんたちの笑顔が、杉本さんの確固たる自信につながっています。



店長の自慢の愛車が
お出迎え？

