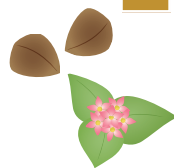


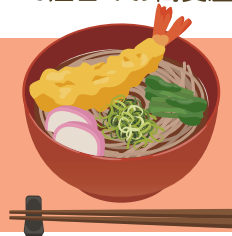
地熱の家 どっとこむ

心も体も
温まる

朝晩の寒さが厳しくなってきました。秋は蕎麦の実の収穫時期なので新蕎麦が美味しい季節ですね。年越そばの時期も近づいてきました。今回は埼玉県内に絞って注目のお蕎麦屋さんをご紹介します。



美味い



蕎麦

in 埼玉

そば通を唸らせる浦和の名店
この秋食べたい上品な一杯



生ゆば蕎麦 1,500 円

契約農家から仕入れた常陸秋蕎麦を自家製粉した十割そばが自慢♪大豆の優しい香りと甘さ広がる特性ゆばが贅沢に乗った一杯です！

住所

さいたま市浦和区上木崎1-11-12

TEL 048-762-3167

営業時間

火～土 11:30～14:30 (LO 14:30)

18:00～21:00 (LO 20:30)

日 11:30～16:00 (LO 15:30)

<https://www.kokyu.net/>

厳選されたたっぷりのきのこで
秋の味覚を心ゆくまで堪能



きのこ蕎麦 950 円

北海道そば粉と豆乳で打った滑らかな十割そばと数種類のきのこが堪能できる秋冬限定メニュー。きのこの旨味エキスが豊富で栄養満点！

住所

春日都市大倉 496-57

TEL 090-3957-3132

営業時間

【ランチ】水～土 11:00～14:00

【懐石】18:00～21:00 休日 月・火

◎日曜はフリー DAY (3 日前迄に要予約)

<https://izulaugh.wixsite.com/sobacaferyuto>

体に染み込むコクのあるつゆは
最後の一滴まで飲み干したい味



腸活塩こうじ蕎麦 1,658 円～

白く美しい見た目に心奪われる一杯。だし汁や鶏肉、きのこ、エビ、豆乳、自家製塩麴の旨味が凝縮され、一度食べたら忘れられない味です。

住所

さいたま市大宮区吉敷町 4-134

TEL 048-642-6105

営業時間

平日 11:00～15:00

金～日 11:00～15:00

17:30～21:00 休日 火

<https://kisikisuehiro.com/>

香り高く喉越しの良いそばは
そのまま食べても美味しい



玄蕎麦 1,200 円

最高級の国産蕎麦粉を使った完全十割そばが楽しめます。食べやすさを追求した、つるつるの喉越しが特徴。プリプリの天然熊海老の天ぷらも人気♪

住所

草加市高砂 2-10-18

TEL 048-954-6624

営業時間

10:00～24:00 (LO 23:00)

休日 なし

<https://e158919.gorp.>

※掲載商品の内容や値段は予告なく変更になる場合がございます。※お店の営業時間等も変更になる場合がございます。