

おいしい時間

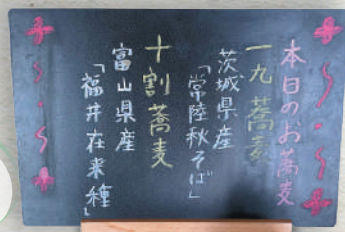
「ある名店の蕎麦に衝撃を受け、この道に入ることを決めました」と、店主の井上さん。その名店に弟子入りし、数年間、蕎麦打ちの技術を磨いたという情熱家で、評判を聞きつけて、遠方からも通が足を運びます。蕎麦は、福井県の在来種をはじめ、各産地のものを厳選。毎日、使う分だけ、石臼で製粉しています。鯉の枯節や利尻、日高昆布などからダシをとったつゆが秀逸で、蕎麦の風味をさらに引き上げます。風情ある古民家で堪能してはいかがですか。



手打ち蕎麦と鴨しゃぶと酒

蕎麦 しん

季節や気候に合わせ
素材にこだわることも
手打ちの魅力



すだち蕎麦

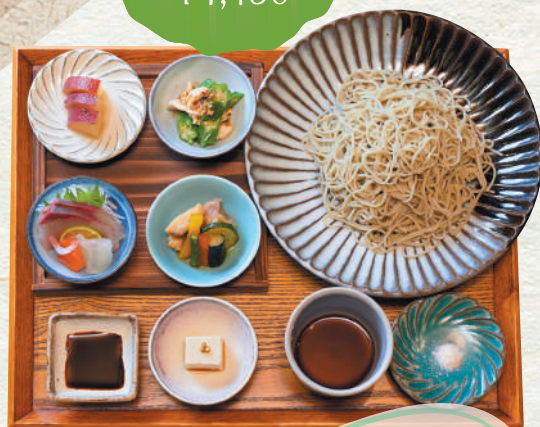
¥1,280



旬のすだちをたっぷり
涼やかな蕎麦で夏を満喫
《5月～12月頃まで(すだちの収穫が終わるまで)》



ちょこっと4種の
一品セット&蕎麦
(昼のみ)
¥1,450



日替わり4種の一品と蕎麦のセット
蕎麦は温・冷お好みで

九条ネギと鴨の
しゃぶしゃぶ
(1人前)
¥2,800



夜の
メニュー

たっぷりの九条ネギと鴨のみの
シンプルな鍋 めの蕎麦付き
※二人前からの注文となります。(要予約)

そば豆腐
デザート風
¥350



ほんのり甘く
なんとなく心地のよい食感で
クセになる味♪

蕎麦しん SOBA・SHIN

兵庫県姫路市新在家本町1丁目5-13
TEL.079-258-0992



営業時間: 11:00~14:00(昼の部)
17:30~21:00(夜の部)
定休日: 月曜日・第2火曜日
※祝・祭日で変更の場合もあります。



※掲載金額はすべて税込みです。
※掲載の金額、メニューは取材時のものです。
※季節によって提供される品が変わります。