

# 湧水で打つ十割蕎麦

敷地内から湧き出る水は、冷たく透き通った最高の水質です。この湧水を使って、店主が毎朝そばを打っております。粗挽き、細打ちの十割蕎麦をお楽しみください。



この湧水のおいしさは鬼をも笑顔にしたことでしょう。この水で打ったお蕎麦を召し上げる皆様にも笑顔と喜びが溢れますように…。



自家栽培と委託農園で栽培したそばを使用。店前の畑では年に2回蕎麦の花をご覧いただけます。



冬には薪ストーブ



ペット同伴の方、屋外の席もございま



黒いのぼり旗が目印