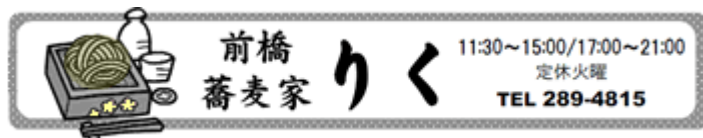
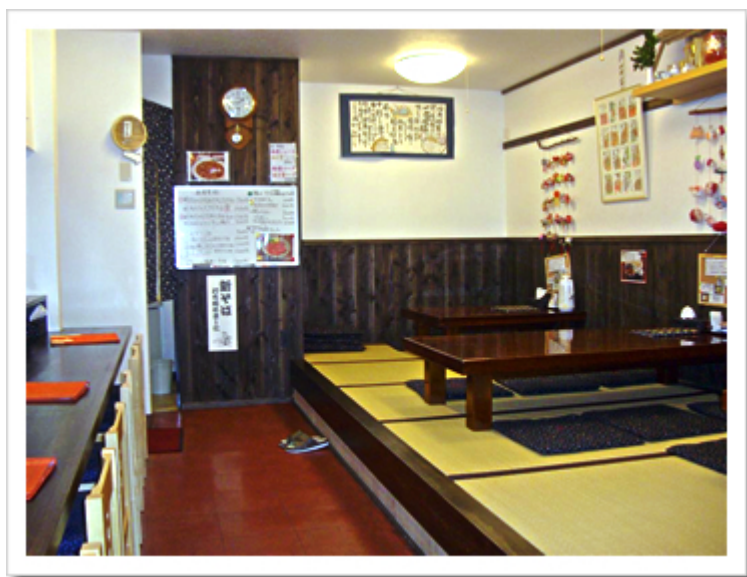


## 蕎麦屋 りく



「蕎麦好き」、「蕎麦通」の方というのは、たいていお気に入りのお店があつて、新規開拓というのをあまりなさらないと思います。

しかし、そんなこだわりを持った方にこそ食べてもらいたいお蕎麦屋さんがありました。



「国産蕎麦の丸抜きを自家製粉した十割そばのお店「りく」。

100%蕎麦粉だけで作る十割そばは、つなぎを一切使わないためポソポソなイメージがありますが、のど越しも良く、コシのある蕎麦です。そして蕎麦の味と風味がダイレクトに楽しめます。



お店イチ押しの人気メニューは「鴨汁」。鴨の旨みがギュッとしみ出た暖かいつけだれに、キュッと締まった冷たい蕎麦を絡めていただきます。

つゆは薩摩のカツオ、屋久島のサバを使用。化学調味料を一切使わない自然でやさしい味わい。

奥深い鴨のつゆと、のどごしが良く香り高いお蕎麦が絶妙に合います。

鴨汁

¥1,200

お店イチ押しの通年メニュー

そして、おいしいお蕎麦を堪能した後の楽しみ「蕎麦湯」。旨みたっぷりのつゆに蕎麦湯をさして頂きます。蕎麦の余韻が楽しめる、蕎麦屋さんならではの醍醐味です。そんな「りく」さんの蕎麦湯は一見ポタージュのよう。濃厚でトロトロした湯は、蕎麦の香りも新鮮に、飲みごたえのある一品。ルチンなどポリフェノールを含む栄養価で知られている蕎麦湯が、お食事後の一品として美味しくいただけます。

他にも、さくさくの白えびのかき揚げが蕎麦と合う「白えびのかき揚げ天ざるそば」や、天然の自然薯を使った「自然薯とろろそば(¥1050)」、産地直送の旬の野菜の天ぷらなどなど、メニューも豊富。



白えびのかきあげ天ざるそば  
¥1,300

磯の香りと蕎麦が合う！  
サクサクのかき揚げがたまらない！

年末年越しに自宅でいただける「年越しそば」の予約も受付中。一年の締めくくりに風味豊かな十割そばはいかがですか？



**そば打ち体験！ ※要予約**

- 材料費/2,500 円(7人前つゆ付き)
- 指導料/1,000 円(2回目~500円)

