

島田屋



大正五年創業の「島田屋」は、もうすぐ創業100年になる超老舗のそば屋さん。いわゆる昔ながらのそば屋さんのそばうどんは、優しい味わいで、小さなお子様から年配の方まで幅広く好まれる味となっています。

出汁は、かつお節から削り、ゆっくり時間をかけて煮出したもの。麺は粉や水にもこだわった自家製麺。細やかな仕事がほどこされたおそばは創業当初から守られてきた島田屋の味となっています。

そして、その出汁でつくられた「カレー南うどん(¥650)」は、カレー粉と鰹だしが調和し、香り高い和風つゆが絶品。老若男女に人気のメニューです。

その他「ソースカツ丼(¥700)」は、先代より受け継がれた無添加の秘伝のタレを使ったお店の看板メニュー。サクッと揚がったやわらかいヒレカツの上に、コクのあるソースがかかった丼ぶり。通常メニューにプラス300円でカツ丼・天丼・かけそば・かけうどんが付けられる「島田屋セット」もあるので、他のメニューにカツ丼のセット、といったお得なオーダーもできます。

老舗店というだけあって、店内は昭和の懐かしさ満点。畳の小上がりもあって気軽に老舗の味が堪能できます。店主の気さくな人柄、丁寧な接客、美味しい老舗の味が楽しめる…とあれば、何度も通いたくなる食事処です。

