

限定 30食

# 手打ち十割蕎麦

山形県が開発した  
オリジナル品種  
～でわかおり～を  
使用した豊かな風味と 上品な  
甘さが特徴の  
蕎麦職人が作る

100% 手打ち蕎麦



十割蕎麦は一般的に硬く、  
ボソボソしているイメージですが  
山形置賜地方に昔から伝わる独特の  
製法と推奨品である白く高級感が漂う  
「でわかおり」を使用することで  
これまでの十割蕎麦から離脱した  
喉ごしが滑らかで風味豊かなコシの  
強い細打ちの麺に仕上がっています。

また蕎麦の基本となる

## 手打ち天せいろ

1,410円



『挽きたて・打ちたて・茹でたて』の

3たてを大切にそば打ちを  
しています。

