

そば 蕎麦打ち体験のご案内

□

□蕎麦打ちに親しんでいただきながら、家族や仲間との楽しい思い出づくりをコンセプトに、本物志向の「蕎麦道場」を来月オープン致します。地域・職場のグループ活動、家族のレクリエーション、体験学習、観光等にどうぞご利用ください。

蕎麦道場□道場主

□

◎体験内容／所要時間は片付けを含め2時間です。

準備	まず、エプロン、頭巾をつけます
蕎麦打ち	さあ、蕎麦打ちにチャレンジ！！
調理・盛付	茹でた後、盛付しましょう
試食	自家製のつゆ、おにぎり、漬物付き
後片付け	後片付けも料理のうちです

◎蕎麦打ち道具

麺台	スリッパ
こま板	エプロン
こね鉢	頭巾
麺棒	打ち粉
麺切包丁	蕎麦粉

※「もりそば」が基本ですが、あったかい「かけそば」もできます。

	基本料金	1人追加	材料費	調理	試食	指導代
一般	2,600円	1,200円	○	○	○	○
学校関係	1,800円	1,000円				○
場所貸し	1,800円	1,000円				×

◆利用料金／基本料期には3人前の蕎麦粉が付いています。(幼児は無料、税込み)

◆営業時間／午前9時～午後5時□※定休日：毎週火曜日

◆受付／窓口にてお申し込みください。申込み順にご案内いたします。↓

※10名以上は、希望日の前日までにお電話でご予約下さい。↓

※満席の場合、お断りさせていただくことがあります。↓

※蕎麦アレルギーの方は入室できません。

◆駐車場／普通車60台、大型バス8台

◆一品料理／食材の持つ素朴な味を活かした料理です。

天然やまめの塩焼き	3匹□600円	地鶏の炭火焼きとり	3串□250円
朝採れ卵の厚焼き玉子	1巻□300円	味噌田楽セット	6種□500円
山菜の炊き込みごはん	1杯□100円	濃厚ざる豆腐	1山□300円

※酒類はお出ししていません。また、持ち込みもご遠慮ください。

□

こだわり抜いた材料で作る十割蕎麦です！

●地下80mから湧き出す天然湧水を使用(日本名水百選)

●軟水なので蕎麦を美しく、ミネラルも豊富です！

●日本三大蕎麦粉を使用しているので香りが強く甘みがあります

●注文をいただいてから自家製粉します

●美しい「そばつゆ」のために、鯉節は指宿産、昆布は利尻産

□

蕎	麦
道	場

蕎麦道場は、挽き立て、打ち立て、茹で立てをご提供しています。