

手打蕎麦 与之助輪

外観はまるで喫茶店！？ 鯉節に蕎麦にこだわりを持つ斬新な店内の蕎麦店

こちらは新御徒町駅近く、春日通り沿いにある蕎麦店です。
 主人の吉川寛さんは九段下の名店で4年弱修業をして、2004年11月末に店をオープン。
 お店の中二階で蕎麦の手打ち、鯉節を削って仕込みをしています。
 自分の店で削るのは「削りたてであれば、酸化せずに味が落ちにくいから」だそうで、
 香り、風味がある本節のまま送ってもらっているのだそうです。
 店内にも特徴があり、コンクリートの壁にテーブル席同士は狭くありません。
 ガラス張りのオープンキッチンでお客様が美味しそうに食べる表情を
 仕事しながらでも見ることができます。
 季節が変わると季節限定のメニューを創作し
 「斬新な蕎麦、目でも楽しませる蕎麦を出していきたい」と言います。



喫茶店！？ ぽい
変わった外観



斬新なデザインのガラス張りの2階で仕込みしています！



かつお節のダシが
きいています！
笹蕎麦 650円

最寄駅

新御徒町駅より徒歩1分

所番地

東京都台東区元浅草1-4-4

電話番号

03-3842-6400

特選情報

[営業時間] 11:30 ~ 14:00
18:00 ~ 22:00
[定休日] 日祝休 (土は夜のみ)

メニュー例

<冷>

- ・笹蕎麦 650円
- ・辛味おろしそば 800円
- ・とろろのつけそば 900円
- ・白梅香 梅の香りの汁そば 900円

<温>

- ・かけそば 700円
- ・鳥越そば 1,000円

