

ながーい幸せ、三年の瀬に。



くるみ蕎麦に舌つつみ

天ざるそば1,350円(税込)※くるみ汁はプラス108円(税込)

本格手打 わへいそば
埼玉県秩父市中村町1-4-13
☎0494-24-9280
🕒11:00~18:00(売り切れ次第終了)
🌳木曜
🚶秩父駅から徒歩10分

秩父札所16番の無量山西光寺近くに店を構える「わへいそば」。秩父の古い街並みに調和した、趣ある木造建築の店舗でゆったりと蕎麦を満喫できる。老舗割烹料理店で修業を積んだ後、店を継いだという2代目店主。蕎麦の旨さはさることながら、冬には昔の蔵を改装した別館平成亭でぶく料理も味わえる。(団体予約専用)

秩父

本格手打 わへいそば 天ざるそば

秩父産の山くるみを店主自らすり、蕎麦つゆと混ぜて作ったくるみ汁が自慢。香ばしくてコクがありながらも、あっさりしているのが最後まで美味しくいただける。栄養価が高くヘルシーと評判だ。蕎麦は秩父の田舎で親戚やご近所に振る舞われてきた昔ながらの田舎蕎麦。手間暇かけて作られた粗挽きの味わいがくるみ汁によく合う。



レディースセット1,550円(税込)

1日限定49食のこだわりの味



親子で紡ぐ、食事処の幸せ

会い盛りセット(かきあげ付) 900円(税込)

そば処 紡(つむぎ)
埼玉県秩父郡横瀬町横瀬4248-1
☎0494-24-7757
🕒11:00~14:30/17:00~21:00
🌳月曜
🚶御花畑駅から徒歩20分

羊山公園まで徒歩10分。地元で長年愛されてきた洋食屋「快晴軒」の跡を継いだ2代目店主が、2015年に「そば処 紡」としてリニューアルオープン。「人と人の縁を紡ぎたい」との思いが感じられる温かみのある店内からは、武甲山を映し出す「姿の池」を眺めることができる。洋食メニューの一部は今も健在だ。

横瀬

そば処 紡(つむぎ) 会い盛りセット

毎日打ちたての十割蕎麦を提供。蕎麦粉は群馬・赤城山の農家から直接仕入れ、甘みや香りを出すために早めに収穫した青狩りを使用している。越後湯沢の温泉水でなめらかにもっちりとした仕上げた上品な味わいが特徴だ。人気の「会い盛りセット」は先代が快晴軒からのメニューであるうどんを、現店主が蕎麦を打つ親子競演の逸品。



秩父

そば処 和味(なごみ) レディースセット

100%秩父荒川産の蕎麦の実だけを使った、当日挽き・打ちたての蕎麦が味わえる。石臼で蕎麦殻と一緒に挽き込む香り高い粗挽きながら、コシの強さがしっかりと残る確かな腕前は感動を覚えるほど。蕎麦粉は自家栽培のため量に限りがあり、1日に作るのは50食のみ。店主の味見分を除く49食のみの提供なので、早めの来店がおすすめだ。

熊倉山の麓に位置する、のどかな里にひっそりとたたずむ名店。おすすめ「レディースセット」は蕎麦に加えて野菜天ぷら、ミニ蕎麦豆腐、おこわ、デザートが楽しめる。地元のおんな野菜のみを使った天ぷらは素材の甘み・旨みが凝縮され、蕎麦の美味しさを引き立ててくれる。デザートには「そばの実愛す(アイス)300円(税込)」をぜひ。すっきりとした味わいながら、蕎麦のむき実の粒々食感が楽しい。「お客さんと会話を楽しめる店にしたい。お子さんも大歓迎」という店主の朗らかな人柄に惹かれ、足繁く通う客も多いのだとか。懐の深さを感じさせてくれる店だ。

熊倉山の麓に位置する、のどかな里にひっそりとたたずむ名店。おすすめ「レディースセット」は蕎麦に加えて野菜天ぷら、ミニ蕎麦豆腐、おこわ、デザートが楽しめる。地元のおんな野菜のみを使った天ぷらは素材の甘み・旨みが凝縮され、蕎麦の美味しさを引き立ててくれる。デザートには「そばの実愛す(アイス)300円(税込)」をぜひ。すっきりとした味わいながら、蕎麦のむき実の粒々食感が楽しい。「お客さんと会話を楽しめる店にしたい。お子さんも大歓迎」という店主の朗らかな人柄に惹かれ、足繁く通う客も多いのだとか。懐の深さを感じさせてくれる店だ。

そばの実愛す♪



そば処 和味(なごみ)
埼玉県秩父市荒川日野1466-1
☎0494-54-1219 🕒11:00~売り切れ次第終了
🌳月曜(祝日の場合は翌日)、第3火曜
※2019年1月上旬より営業日は金~日曜、祝日へ変更
観光シーズン等の臨時営業はHPでチェック
🚶武州日野駅から徒歩20分

