

名物「そばのつゆ」。

名物は長年、冷たいかけそばです。

「自家製のつゆ」「だしをとっています」と

看板に掲げる店は少なくありませんが、

「アミノ酸等」や「着色料」の入った醤油を

使っていたら元も子ありません。

これまで鬼そば屋もそうでした。だから、

醤油も酒も天ぷらの衣も変えました。

まっすぐでやさしい味。

かけそばのつゆは、きじょうゆ生醤油、本みりん、海塩と

削り節、昆布だけ。ひとくち目はちよつと弱いけれど、

最後まで飲めてしまう、まっすぐでやさしい味です。

十割そば、自家製粉、手打ち。

天ぷらの衣、変えました。

より古風に。より新しく。

これまでの合成天ぷら粉の使用をやめました。

日本の天ぷらは、もともと卵は使わず、
中力粉や強力粉を使っていました。

卵は高級品、衣に入れるのは中国のやり方。

薄力粉は「メリケン粉」の通り名そのまま輸入品だったはず。

私たちは創業時の江戸時代後期の天ぷらの姿を探しました。



サクサク、もちり。

ひとつの結論が、この衣。

今までよりもカラッと揚がり、

時間が経ってもサクサク残り、

つゆに浸れば不思議とモチリ。

もちろん、アミノ酸など添加物は

一切なしの天然素材。卵は不使用。

旧くて新しい、鬼そば屋の新定番です。

ひと夏超えて人気衰えず。ぜひお試しください。



基本の鬼そば



大人気、とり天そば



これも伝統、からめそば



おねがい

- ・お茶、おしぼりやスプーン・フォーク、お椀などはすべて入り口付近にございます。
- ・鈴もしくは大きな声でお呼びください。お返事いたしますので、少々お待ちくださいませ。
- ※お会計は、混雑時はできる限りおまとめくださいませ。税込み価格表示です。

今日は料理長不在のため、女将ひとりでの料理です。

至らぬ点もあるかと存じますが、どうかよろしくお願ひ申し上げます。

お手伝いさんが入ることがございますが、調理や盛り付けはすべて女将ひとりです。

すべて、自家製粉、手打ち、十割そば