



①



②

1. 定番の石臼もり700円と田舎十割もり900円。双方味わい、風味やど越しの違いを体感して
2. にしんすおろしそば1200円。こっくり甘口に炊いた鰯と茄子が蕎麦にコクを加える



香り高い自家製粉蕎麦

カウンターのみになった客席は、落ち着いた雰囲気でも一人でも過ごしやすい。一品料理と共に楽しみたい日本酒は吟醸酒が主体



☎075-251-0777
京都市中京区押小路通車屋町東入ル
西押小路町110-3
11:00~14:30(LO/14:00)
17:00~20:30(LO)
不定休
全席禁煙 完全個室無 P無
<http://www.mouyan.com/>

人気蕎麦処の新展開

北山の蕎麦創作料理店が街中に移転し、軽妙な語り口の店主との会話も楽しめるカウンターのみ姿を変えた。自家製粉する蕎麦には田舎十割も復活。蕎麦の殻が入った穀物らしい強い風味の田舎十割もりと、爽やかな風味とのど越しでお馴染みのもり、どちらを選ぶか悩ましいところ。夜にはそば豆腐など、蕎麦屋ならではの品を始め、ポテトサラダや地鶏唐揚げといったお酒に合うおばんざいも揃い、メの蕎麦までの時間もゆっくり堪能できる。

REPORT

日本酒気分も誘う シックなムードの店内

移転して、より気軽に通えるようになりました。カウンター席なので、昼も夜も、一人の時にも利用しやすくなって嬉しいです!



by. さーやん