

# PICK UP!

THIS MONTH'S RECOMMENDED GOURMET

今月のおすすめ



Choice  
にしんなす  
おろしそば  
1200円

もうやん  
蕎麦 もうやん



☎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  
11:30~14:00 (LO)  
17:30~20:30 (LO)  
不定休  
全席禁煙 完全個室無 P無  
<http://www.mouyan.com/>

心地よいのど越しに  
お腹も心も満たされる

烏丸御池に誕生したそば処。落ち着いた店構えに期待感が高まるこちは、もともと北山で親しまれていたそばダイニングが移転リニューアルしたものの。客の顔を見ながら料理を作り、時には会話を大切にしたいという店主の気持ちは、カウンタ―8席のみの清潔なスタイルに込められている。シンプルにそばを楽しみたい人はもちろん、一品料理をつまみながら日本酒を味わいたい人まで、使い勝手は抜群だ。今年6月にオープンしたばかりというのに、早くも人気店の仲間入りを果たしている。

主役のそばは、国内産のそばの実を石臼で自家製粉し、常に「挽きたて・打ちたて」茹でたてが提供される。爽やかな風味が印象的な「もり」に加え、そばの殻が入り力強さを堪能できる「田舎十割」も用意。中でもぜひ食べて欲しいのが、「にしんなすおろしそば」。こってりと甘辛く炊かれたニシンと茄子が、そばに好相性だ。旨みがギュッと凝縮され、しっかりと食べ応えもある。細部まで手を抜かない、店主の心意気を感じる一品に仕上げられている。