



# 加賀の 手打ち蕎麦

## 店主こだわりの蕎麦を集めました！

●写真はイメージです。季節によって変わる場合がございます。



### 【そば処 集(つどい)】(片山津温泉)

蕎麦本来の味を楽しむように全て十割蕎麦です。手作りの梅干しが蕎麦の味を引き立てます。

「自家製南高梅蕎麦」 価格：1,000円(税込)



休業日：火(祝祭日は営業)  
営業時間：11:00~15:00  
電話番号：0761-74-7835

※そば屋経営をご希望の方をご支援いたします。

### 【そば処 なごみ庵】(片山津温泉)

蕎麦の実を細打ちに仕上げました。一度、ご賞味下さい。

### 「せいろ蕎麦」

価格：800円(税込)

休業日：水  
営業時間：11:00~15:00  
※売り切れ次第終了  
電話番号：0761-74-7173



※天ぷらは、現在出していない。

### 【そば山背】(山代温泉)

鬼皮から挽いた田舎蕎麦とむき身を製粉した山背そばを二種御用意しました。店主自ら作陶した器で風味豊かな手打ち蕎麦を堪能ください。

「田舎おろし蕎麦」 価格：1,320円(税込)

休業日：火(祝祭日は営業)  
営業時間：11:30~14:00  
電話番号：0761-76-0357



### 【蕎麦 まちや】(山中温泉)

「田舎そば」「せいろそば」「変わりそば」の三種類の手打ちそばに、海老天2本、野菜天、本わさび付きのこだわりの逸品！！

### 「三色天もり」

価格：2,050円(税込)



休業日：不定休  
営業時間：  
11:30~14:30(ラストオーダー)  
18:00~20:30(ラストオーダー)  
※夜は売り切れ次第終了  
電話番号：0761-78-1266

※2023年3月現在の情報です。状況により変更になる場合があります。

### 【そば善】(分校町)

天ぷらはその時期の旬の野菜を揚げています。また、小鉢は手づくりのものをお出ししています。



### 「天ぷら定食」

価格：1,980円(税込)

休業日：水曜日  
営業時間：11:00~15:00  
※売り切れ次第終了  
電話番号：0761-74-3978

### 【手打そば 楠庵】(片山津温泉)

冷たい蕎麦に揚げたそば米、大根の干切り、きざみネギ、きざみ海苔、かつお節削り、焼き味噌、ワサビを乗せ、冷たいざる汁をかけて食べる一品。

### 「白山ぶっかけそば」

価格：1,200円(税込)

休業日：木、第2・4金  
営業時間：11:00~15:00  
電話番号：0761-74-0002



### 【手打ちそば 加賀上杉】(山代温泉)

蕎麦の中心部のみを使用した純白の御前蕎麦が名物。一番人気の「ふたみそば」は二種類の蕎麦と天ぷらが味わえる特別な一品。

### 「ふたみそば」

価格：1,750円(税込)

休業日：火・水(祝祭日は営業)  
営業時間：11:30~15:00  
(ラストオーダー14:30まで)  
電話番号：0761-77-5026



### 【食彩館 山ぼうし】(山中温泉)

四季折々の旬の食材を活かした郷土料理。特に「葛きりのけしず和え」「すこ」は当店自慢の手作りです。地元で収穫された蕎麦を使用しています。

### 「山ぼうし膳(郷土料理と手打ちそば)」

価格：2,145円(税込)

休業日：水(祝祭日は営業) 年末年始  
営業時間：11:00~16:00  
電話番号：0761-78-0051



### 【手打蕎麦 だんくら】(山中温泉)

築80年以上の建物を改装したお店です。丸岡産の丸抜きを石臼で手挽きし、石臼挽き大野産蕎麦粉を合わせたお蕎麦です。

### 「おろしそば」 価格：750円(税込)



休業日：火(祝祭日は営業)  
営業時間：11:00~15:00  
(ラストオーダー14:45まで)  
※売り切れ次第終了  
住所：加賀市山中温泉中津原町ハ-124-6  
電話番号：090-8094-3187