



老舗蕎麦庵  
安田屋本店

桜えび、自然薯、抹茶等  
静岡の食材を活かすそば

安田屋本店の創業は慶応3(1867)年。当時、安倍川・藁科川筋は良質なそばの産地でしたが、徐々に茶業に転換。そこで当店では、大正時代に、三代目がおそばの国内最優秀産地である俳人一茶の里信州の柏原で契約栽培を始め、以来、安定して最高の国内産そば粉を入手し、年間を通じて良質なおそばを提供。今年も、10月8日から北海道産の新そばを打っており、11月初旬には、信州・柏原産の新そばを提供できそうです。

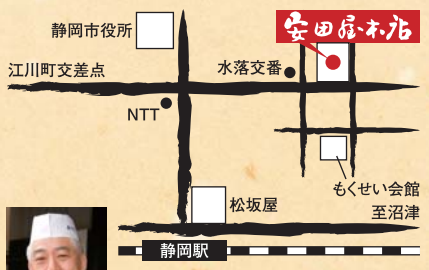
おそばを美味しく食べるには、つゆがポイント。その決め手となるだしは、春先の近海物のカツオを吟味し、当店の特別仕様で製造した焼津産の鰹節を使用しています。きょうの献立は、静岡の旬の食材を活か

した「駿府蕎麦懐石」。①そば寿司(タイ)マグロ・ウニ、②興津鯛の信州蒸し、③カキ南蛮、④ほんやま自然薯のころろ、⑤折戸ナスのそばサラダ、⑥桜エビかきあげ、⑦駿河そば(朝比奈産の高級抹茶を練りこんだ茶つきりそば二番粉を使用した純白で上品な香りのお御所そば・せいりそばの3種類)。

このほか、桜えび花巻おろし、登呂そば、駿河そばなど、地元食材を活かしたおそばが好評を博しています。

五代目の安田裕さんは、「挽きたて」「打ちたて」「茹でたて」の三たてを信条としています。お客様の注文を承るから、おそばを茹で、天ぷらを揚げ、薫り高いそばを最も美味しく召しあがっていただけるよう日々努めています。

老舗蕎麦庵  
安田屋本店



五代目 安田 裕氏

【メニュー】桜えび花巻おろし1,050円。登呂そば(そば粉十割、手打ち自然薯とろろそば)1,300円。駿河そば大海老天ぷら付1,600円。駿府蕎麦懐石(要予約)3,675円〜。

【営業時間】11時〜20時30分。  
木曜定休(祝日は営業し、金曜休み)。

【施設】30名様収容の宴会場あり。

【所在地】静岡市葵区横内町53-1  
TEL 054-245-0981  
[http://www.kibati-kai.net/02kamei/kameiten/sizuoka\\_yasuda/](http://www.kibati-kai.net/02kamei/kameiten/sizuoka_yasuda/)

お楽しみ抽選券  
この券をご持参いただいたら、30円〜500円の差券が当たる予定です。  
【有効期間】平成22年1月30日まで