

熟成十割そば

こだわり抜いた自慢の十割そばを
究極の冷凍追熟時間により、
香りと甘みを強化しました。
のど越しの良さと、鼻から抜ける
強いそばの香り、コシの強さを
極めた十割そばです。



土鍋炊きご飯

自家精米にこだわり、
当日精米したお米を
土鍋で炊き上げています。
こだわりのツヤツヤご飯を
ぜひ一度お召し上がり下さい。



土鍋ごはんと熟成十割そば

あずみの庵

〒651-2135 兵庫県神戸市西区王塚台7丁目82
クローバーズマンション店舗 102号室

営業時間: 11:30~15:00, 17:00~22:00 (LO 21:30)

定休日: 毎週水曜日、毎月第一火曜日

駐車場: 6台(空き状況はお電話にてお問い合わせ下さい。)

TEL : 078-915-7224

土鍋ごはんと熟成十割そば

あずみの庵



熟成十割そば

「黒い星が飛ぶ透明感のある本物の十割そば」

十割でありながら、驚くほどなめらかなのど越し。

十割本来の強いそばの香りとコシの強さを

最大限に引き出す為、究極のそば粉2種を厳選し、

独自の割合で配合しました。

試行錯誤の末にたどりついた店主渾身の十割そばです。



熟成十割そばと炙り牛タンの
スープ茶漬けセット

熟成十割そばと炙り牛タンの
スープ茶漬けセット 一、〇九六円

熟成十割そばと甘ダレ豚トロ
ひつまぶしセット 一、〇二六円



熟成十割そばと甘ダレ豚トロ
ひつまぶしセット

熟成十割そばと土鍋ごはんの出汁が香る
大和いものとろろ丼セット 八一〇円

熟成十割そばと米粉を使った
カリサク天井セット 九七二円

熟成十割そばと土鍋ごはんのオレンジ
有精卵コク旨卵かけごはんセット 七八〇円

表示価格は全て税込みです。



熟成十割そばと土鍋ごはんの出汁が香る
大和いものとろろ丼セット



熟成十割そばと米粉を使った
カリサク天井セット



熟成十割そばと土鍋ごはんのオレンジ
有精卵コク旨卵かけごはんセット