

舞鶴酒販 PRESENTS 酒が進む店



石挽き信州そば
&和ダイニング
WASABI



大分県産かぼすをぜいたくにトッピング。さわやかな酸味が暑い日にぴったりの夏季限定「かぼす冷かけそば」800円(ランチ700円)。



「日本の伝統そばを気軽に楽しんでほしい」と話す内山さんと、酒のチャップリン三重店の釘宮店長代理。

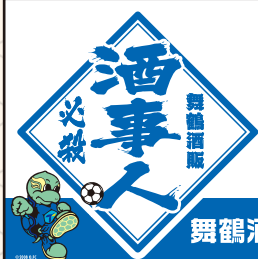


旬の新鮮なアユを堪能するならやっぱり塩焼きで。パリッとした皮とふっくらとした身が絶品の「あゆの塩焼き」1尾580円。

石挽き信州そば
&和ダイニング
WASABI

〒豊後大野市三重町市場1606-1
☎ 0974-22-7118
🕒 11:30～15:00 /
17:00～深夜0:00
(ラストオーダー23:30)
※現在、夜は時短営業中
17:00～22:30
(ラストオーダー22:00)
🚫 火曜・第1水曜
📺 11台
カード使用 / 可

信州そばに和食や洋食も！
多彩な料理で大満足
「財布に優しく、ボリュームにも満足してもらいたい」とオーナーの内山晃さんが語るだけあり、多彩なメニューで幅広い層の地元客を楽しませているお店。特にコースは、1人2500円という料金で、刺し身、ピザ、デザートまで全9品が味わえる充実の内容だ(写真大／2名以上から受付、前日までの要予約※料理はコースの一部)。
『WASABI』での酒席は、「信州そば」でシメるのがお決まり。単品でも注文できるが、全てのコースにそばが含まれていて、長野県出身でそば店の修業経験を持つオーナーが、厳選したそばを石臼で挽いて提供してくれる。挽きたては香り高く風味豊かで、シメにふさわしいのどごしだ。だしにも利尻昆布、京都の鰯節、長野の醤油など、こだわりの原料で味を追求しているのはさすが本場出身者。信州そばの神髄が気軽に味わえる天ぷらそばやミニ天丼セットなど、ランチ限定メニューもぜひ。



飲食店様の新規開業を
無料サポートしています。

舞鶴酒販はTRINTAを応援しています!!

40th

おかげさまで創業40周年
これからも、大分を元気にする応援団

舞鶴酒販

TEL.097-556-1001

大分県大分市今津留1丁目14-8

舞鶴酒販

検索