

vol.017 自然派レストラン蕎麦旬

本格的な創作蕎麦懐石が身近に楽しめちゃう！

三郷市ピアラシティ 2-1-3
048-950-8612
ランチ 11:30-14:00 (土・日 14:30)/ ディナー 17:30-22:00
月曜
HP <http://www.sobasyun.com/index.html>



つぶちゃん、つぶちゃん、ピアラシティにみんなに紹介したいお店があるの！
ヤマダ電機の西隣に2014年にオープンの、創作蕎麦懐石が楽しめる一軒家レストラン「自然派レストラン蕎麦旬」さんだよ。

モデルルームだった建物を利用した和モダンな店内は、中2階のある三層構成。各フロアがプライベートダイニングのようになって、しっかり区切られた個室もあるから特別なシーンや子連れの方にもいいね♪



増田オーナーは、日本食を長年修行した料理人。和食の技を生かして、伝統の蕎麦を“おもてなしの料理”にしたいという強い思いがあるの。
「水とそば粉だけで作る十割蕎麦は究極料理。

シンプルだから奥が深く、お客様に認められる蕎麦を作るのは最高のミッション。」と語るオーナー。

チャレンジを楽しみながら、豊かな食を提供したいという思いがメキメキ伝わってきたよね、つぶちゃん。



全国の蕎麦の味を知ってほしいと、夜はそば粉の産地も日替わりで紹介。農家の人と協力して三郷産の蕎麦を作りたいという野望もあるんだって。

今回頂いたランチの松膳は1180円とリーズナブルなのに、前菜・吸物・お造り・天ぷら・盛り蕎麦・デザートがつく充実ぶり♪



細めの十割蕎麦は意外にもなめらかで、蕎麦のとても良い香りが口にホワッと広がるの！お膳は見た目にも綺麗で、素材の味がひきたつ味付けにアレンジも加えられていて飽きないね。

30品目の食材を使った栄養バランス抜群の「白プレートランチ（要予約）」も気になる！ディナーの「世界無形文化遺産膳」は全て、松輪漁港から仕入れたサバなどの新鮮なお造りがつくの。

一押しの豪州の放牧牛“ナチュラルビーフ”的ステーキも絶品。地元野菜もたっぷり♪

「蕎麦と日本酒の相性は抜群。ぜひ一緒に味わって頂きたいです」とオーナー。初めてでも飲みやすい日本酒を教えてくれるから、ぜひ相談してみて。



(画像の日本酒はいずれも 一合 900円)

お世話になった人々や生まれ育った三郷へ感謝し、恩返しをしたいと考えているオーナー。地元食材を扱うのも、愛する三郷の地で育つ食材の電波塔になりたいと思うからこそ。



「三郷の特産物や全国の旨いものを取り入れた、美味しい料理でみんなを笑顔にしたい！」

そのオーナーの“心”があるから素敵なお店なんだね、つぶちゃん。