

沖縄そば 始めました

北海道産の上質な昆布を使用し、旨味を最大限に引き出すため丁寧に
出汁を取っています。沖縄の水は硬度が高く昆布出汁が出にくい
ため、軟水器を通した水を使用。水からゆっくり温度を上げ、沸騰直前
で引き上げることで雑味を抑え、昆布本来の上品な甘みと澄んだ旨味
だけを引き出しています。料理を静かに支える、繊細で奥行きのある
出汁です。

営業時間：10:00～14:30 (L/014:00)

定休日：日曜、祝日

赤瓦そば (本ソーキ・軟骨ソーキ・三枝肉) ¥1200 (¥1320 税込)