

手打蕎麦よしみや流

蕎麦を

四倍楽しむ



どうぞ、お召し上がりください。

美味しい召し上がり方など、ご不明なことがございましたら、お気軽にお声掛けください。

よしみや



2 次に、つゆを蕎麦の先に三分の一ほどつけてお召し上がりください。

つけすぎると蕎麦本来の風味が隠れてしまいます。



1 まずは何もつけずに、蕎麦だけをひと口。

蕎麦の香りと、手打ちならではの角とのど越しをお楽しみくださいませ。



3 お好みに山葵を蕎麦の先に少量のせ、つゆにつけて味の変化をお楽しみください。

山葵は蕎麦の先に少量のせます。



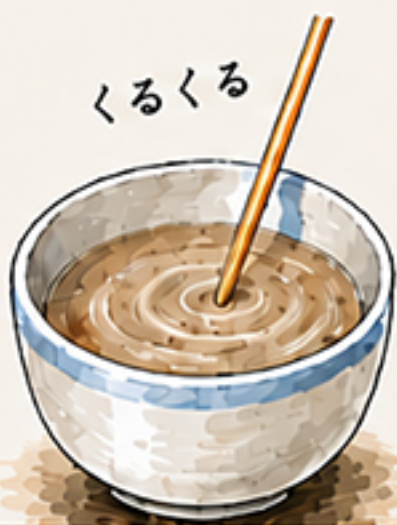
つゆにつけていただきます。



山葵の香りがふわっとねえ〜



4 最後は蕎麦湯で締めくくり。つゆをお好みの濃さに割って、蕎麦の余韻をお楽しみください。



※蕎麦は大変のびやすい食べ物です。一番美味しい瞬間をお楽しみいただくため、どうぞお早めにお召し上がりくださいませ。

