



加賀の 手打ち蕎麦

店主こだわりの蕎麦を集めました！

●写真はイメージです。季節によって変わる場合がございます。



【そば善】(分校町)

天ぷらはその時期の旬の野菜を揚げています。
また、小鉢は手づくりのものをお出ししています。



「天ぷら定食」

価格：2,180円(税込)

休業日：火曜日、水曜日(祝日は営業)

営業時間：11:00～15:00

(L.O.14:30)※売り切れ次第終了

電話番号：0761-74-3978

【手打そば 楠庵】(片山津温泉)

冷たい蕎麦に揚げたそば米、大根の千切り、きざみネギ、きざみ海苔、かつお節削り、焼き味噌、ワサビを乗せ、冷たいざる汁をかけて食べる一品。

「白山ぶっかけそば」

価格：1,300円(税込)

休業日：木曜日、第2・4金曜日

営業時間：11:00～15:00

電話番号：0761-74-0002



【そば山背】(山代温泉)

鬼皮から挽いた田舎蕎麦(週末のみ)とむき身を製粉した山背そばの二種ご用意しました。店主自ら作陶した器で風味豊かな手打ち蕎麦を堪能してください。

「田舎おろし蕎麦」価格：1,320円(税込)

休業日：月曜日、火曜日

営業時間：11:30～14:00

電話番号：0761-76-0357



【手打ちそば いし川】(山代温泉)

蕎麦の中心部のみを使用した純白の御前蕎麦が名物。一番人気の「ふたみそば」は二種類の蕎麦と天ぷらが味わえる特別な一品。

「ふたみそば」

価格：1,800円(税込)

休業日：火曜日・水曜日(祝祭日は営業)

営業時間：11:30～15:00

(ラストオーダー14:30まで)

電話番号：0761-77-5026



【食彩館 山ぼうし】(山中温泉)

四季折々の旬の食材を活かした郷土料理。特に「葛きりのけしず和え」「すこ」は当店自慢の手作りです。地元で収穫された蕎麦を使用しています。

「山ぼうし膳(郷土料理と手打ちそば)」

価格：2,500円(税込)

休業日：水曜日(祝祭日は営業) 年末年始

営業時間：11:00～16:00

※売り切れ次第終了

電話番号：0761-78-0051



【蕎麦 まちや】(山中温泉)

手打ちそば「せいろそば」に、エビ天2本、野菜天、本わさび付きのこだわりの逸品です！

「天もりそば」

価格：1,800円(税込)



休業日：不定休

営業時間：

11:30～14:30(L.O.)

18:00～22:00(L.O.20:00)

※夜は売り切れ次第終了

電話番号：0761-78-1266

【そば処 なごみ庵】(片山津温泉)

蕎麦の実を細打ちに仕上げました。一度、ご賞味下さい。

「せいろ蕎麦」

価格：900円(税込)

休業日：水曜日

営業時間：11:00～15:00

※売り切れ次第終了

電話番号：0761-74-7173



※天ぷらは、現在出していない。