

～コシのあるうどん、まいたけ天ぷらが好評～

由す美

行田市棚田町2-3-6 TEL. 048-555-2676

うどんは自家製、手打ちうどん
で「うどんを作る際、その日の温
度、湿度によって水加減が変わり
ます。また、うどんを打つ間少し
でも気を抜くと、コシのあるうど
んではなく、硬いうどんになって
しまいます。一回一回が、真剣勝
負です。」と語る三代目の中根さ
ん。そして、うどんを楽しむには
冷やしせいろが一番で、茹で加減、
しめ加減、めんつゆ等すべてに細
心の注意を払っているというこだ
わりの逸品です。



その付け合わせに、まいたけ天ぷらが好評。まいたけは、シャキッと
した歯ごたえ、まいたけ独特の香りを失わずにお客さまに提供したいと、
群馬県三夜沢より週2回取り寄せています。



また、創業以来カレールー
は自家製で、先代からの味を
受け継いでいます。カレーう
どん、カレーライスを食べに
遠方からお越しになるお客
さまもいるそうです。

営業時間 11:00～14:00

17:00～21:00

定休日 月曜日