

厳選蕎麦粉の更科蕎麦

# 武州庵

ぶしゅうあん

所在地：行田市富士見町 2-1-40

電話：048-553-2127

営業時間：11:00~14:00

17:00~20:00

駐車場：12台

定休日：月曜

席数：テーブル 10席

座敷 24席

宴会：不可 貸切：不可

たばこ：喫煙可

送迎：不可

HP：<http://www.plus-kun.com/ip/busyuan.pdf>



蕎麦の実の胚乳部分のみを挽いた蕎麦粉・更科粉を使用し、色の白いお蕎麦がおすすめだ。そば殻が入っていない為、表面が滑らかでツヤツヤし、舌触りが良く、蕎麦の上品な香りや独特の甘みがあり、喉越しは更科蕎麦ならでは。厳選して取り寄せた鰹節を使用した汁が味を引き立てる。油もこだわる季節野菜の天ぷらとセットのそば定食は、満足できる逸品だ。素材・原料のもつ味を大事に家庭的な蕎麦店だ。

白いツヤツヤお蕎麦  
を楽しんで

## オススメ Menu

- そば定食
- たざるそば・うどん
- カツ煮セット 他



平成 26 年度  
飲食店の逸品発掘事業  
【地域内資金循環等新事業開発検討事業】

実施店舗 武州庵  
ミヨシ、南国飯店、かみつぎ堂、相生軒  
満る岡、Bistro ふじやま、計 140 店以上

がんばる経営 応援します！  
行田商工会議所