

シ ュ サ カ イ CHEZ SAKAI

フレンチレストランにおろしそば!? 福井駅東口に店を構えるCHEZ SAKAIで店主の阪井信隆さんおすすめの越前十割手打ちおろし蕎麦セットをいただきました。そばは大野産の粗びきで、香りと味が強いのが特徴です。ピリ辛でシャキシャキとした食感のカイワレ大根がいいアクセントになり、そばのおいしさを更に引き立てます。10種の小鉢が添えられ、色々な味が日替わりで楽しめます。福井の玄関口でおいしいそばを提供する同店へみなさんも足を運んでみませんか?

住 所：福井市日之出1-18-1ホテル京福1F
電 話：0776-25-2207
定休日：月曜日



越前十割手打ちおろし蕎麦セット 2,500円



HP
はこちら



ソバールメニューは越前大野十割玄おろしそば、花垣300ml、地魚のカルパッチョ・へしこ・厚揚げおろしの3種盛り2,800円

タルティーナ Tartina

次は、麺じゃないそば! 福井市高木にあるタルティーナで、店主の戸田美穂さんおすすめの越前そば粉のガレットサーモンのせをいただきました。ガレットはもちりカリッと食感。まろやかなサーモン、爽やかな野菜を香ばしいガレットが優しくまとめます。味はもちろん、赤、白、緑と鮮やかな色合いで見た目も◎。洋風なガレットですが、実は県内在来種のそば粉がしっかりと使われており、色、香りでそばを感じます。人気イタリアンのそばメニューをご堪能あれ!

住 所：福井市高木中央1-2807
電 話：0776-52-5377
定休日：火曜日



越前そば粉のガレットサーモンのせ 1,480円



HP
はこちら



ソバールメニューは、蕎麦のパッパルデレックリームソース、一乃谷大吟醸 晩125ml、そばがきのフリット2,740円

おそばに恋して

越前おろしSOB A R 探訪記

福井商工会議所ではそばとパール(酒場)を組み合わせたSOB A Rプロジェクトを展開しています。本コーナーではSOB A R参加店舗から店主おすすめの逸品そばをご紹介します。



ひな