

3月

【今月の晦日蕎麦】



天然

かまがた温泉

せせらぎの湯
せせらぎ亭

晦日は、『出雲蕎麦』です！

今月晦日の蕎麦は、日本三大蕎麦の一つ「出雲蕎麦」をご提供します。出雲蕎麦の特徴は、玄そば(殻のついたそばの実)をそのまま製粉します。そのため色は黒っぽいですが、香り高く、風味と独特の食感のあるそばが出来上がります。

ぜひ、この機会に「出雲そば」をご賞味ください。

尚、恐縮ではございますが、通常価格での販売ができないため、蕎麦メニューは全て通常価格に100円を加算させていただきましこと、ご理解とご了承いただきますよう重ねてお願い申し上げます。

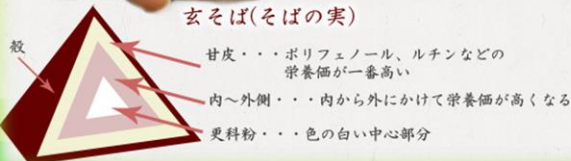
せせらぎ亭 店長

販売日 平成28年3月31日(木)～

100食限定!! なくなり次第終了です!
お早めにご賞味ください。



玄そば(そばの実)



伝統の挽きぐるみ製法
出雲そばは、そば実を殻ごと粉碎する、挽きぐるみ製法で作られています。甘皮まで使用するので、そばの香りがとても強く、黒々とした色をしているのが特徴です。



出雲(割子)そば

