

STAND 2

[十日町市／新潟県]



豊かな風土に育まれた米、ふのりをつなぎに使ったへぎそば、山菜の乾物を使った田舎惣菜、安全でおいしい妻有ポークなど。美味しい食材と十日町が誇る地酒で楽しむ、粋な蕎麦居酒屋。

Do not miss the chance to enjoy the many delicacies from Tokamachi available at this stand: premium rice, hegi soba noodles, side dishes made with local vegetables and the most renowned specialty of the area, Tsumari pork. Wash down your meal with a glass of delicious local sake!



妻有ポークのネギ塩レモンだれ ¥800

新潟県妻有地方(十日町・津南)の10農場で構成される「妻有畜産グループ」が安全・安心・美味しいにこだわって愛情たっぷりに育てています。その味わいは、脂身にまろやかな甘みと旨みが詰まっていながら、脂の融点が低いため、さっぱりとした後味です。夏の暑い時期にさっぱりと塩味のたれにレモンを絞ってお召し上がりください。



生へぎそば ¥1000

へぎそばの“へぎ”は剥ぎが語源。海藻の“ふのり”をつなぎに使い、剥ぎ板を使った四角の器に一口大に丸めて(手繰り)盛り付けることから「へぎそば」と呼ばれています。東京で小嶋屋総本店の生そばが食べられるのは、ここだけ。

小嶋屋総本店から直送
布乃利生そば使用



魚沼産コシヒカリ

十日町市は魚沼地方の中魚沼地域に位置し、美しい棚田や里山の自然など日本の原風景が広がっています。冬に大地を覆う豪雪は大量の雪解け水へと変わって、美味しい魚沼コシヒカリを育む。当店では、非加熱処理をした十日町の超軟水で炊き上げた、ふっくらつつやのお米が、へぎそばに合うトロたく巻き、高長醸造場の味噌漬けと白ご飯、地元郷土料理「やたらめし」として登場します。



十日町が誇る
酒蔵の地酒

新潟らしい、きりっと辛口の松乃井酒造場。「酒の旨味を残す」ことに拘る、味わい深い甘口の魚沼酒造。どちらも歴史ある蔵元。夏に冷で飲みたい生酒や十日町産の亀の尾で仕込んだ希少な地酒、雪中貯蔵酒など、限定酒も含めバリエーション豊富に取り揃えます。

特別純米酒 松乃井 グラス ¥600

特別純米酒 天沖離子 グラス ¥620

* 価格は全て税別です。メニューは予告なく変更する場合がございます。

OPEN lunch: 11:00-15:00 (L.O.14:30) dinner: 17:00-21:00 L.O. [月曜定休日(月曜休日の場合営業)]

電話でのご予約も承ります。TEL.070-1567-1164

produced by DEAN & DELUCA