



「天ぶらせいりそば (1,700円)」。揚げたて天ぶらも美味



そば前のおともびつたりの「焼き味噌 (300円)」。蕎麦の実、くるみの香ばしさに、柚子の爽やかな香りをプラス。焼酎のそば割りにはそば湯付きで1合600円



オリジナルの「クルミせいりそば (1,100円)」。なめらかでクリーミーな味わいがやみつきになる

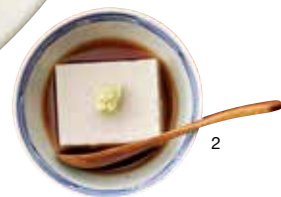
キリッと締まった
もり汁も卓越の味わい

中山道から彦根城下町に向かう途中の七曲がり。入り組んだ路地の中に蔵造りの蕎麦屋が佇む。この蔵は、幕末の騒乱期だった文久年間に、『日本生命』の創始者・弘世助三郎氏が別邸として建てたものだという。その風情を残しつつ、10年前に店主夫妻が蕎麦屋を開業した。蕎麦はその時手に入る最上級のもの丸抜きで仕入れ、石臼で自家製粉し、丹精込めて手打ちしている。もり汁には鯉節の最高級と言われる枯本節や有機栽培された丸大豆醤油を使い、キリッと締まった味わいと鯉の芳醇な香り。のど越しのいい手打ち蕎麦と相性抜群だ。定番人気の「天ぶらせいりそば」のほか、最近はくるみ入りもり汁を使った「くるみせいりそば」も人気。冷たい蕎麦には、わざわざ別に作るトロトロのそば湯が添えられるのも嬉しい。レトロな雰囲気店内で、幕末に想いを馳せつつ、ゆったり流れる時間を楽しみたい。

1)「油揚げおろしそば (1,200円)」。甘く煮た油揚げ、たっぷりのおろし鯉節、揚げ玉を豪快に混ぜると、それぞれの旨さが渾然一体となって口中に広がる。2)「そば豆腐 (300円)」。風味豊かな蕎麦をくずで寄せた舌鼓りなめらかな逸品



1



2



上) 蔵造りを生かした店内は、初めて訪れるのどこか懐かしい雰囲気が漂い癒される。2階も客席になっている。右) 店を切り盛りする店主の伊藤夫妻。夫唱婦隨を絵に描いたような素敵な二人



文久蔵

【彦根】

ぶんぎゅうぐら

文久年間建造の蔵で石臼挽き蕎麦に舌鼓



data
 〒彦根市沼波町38 ☎0749-22-7077
 営業時間 11:00~15:00 (L.O.14:30)
 休火・水曜 (祝日の場合翌日)、
 第3木曜 (この週は3連休)
 MAP: P123 A-4