

カフェ「こころみ」月一蕎麦の日

蕎麦の漬六

漬六蕎麦(もり蕎麦)

1,000円

本日使用する漬六蕎麦おなじみ「常陸秋そば」は現在出回っている蕎麦の中でも特に香りが高くコクがあると蕎麦愛好家の中でも評価の高い逸品です。野趣あふれる石臼引き手打ちで。

本枯れ節のかつおだしとブレンドされた樽仕込み醤油と上質なみりんを使った濃厚でいてすっきりとした味わいの蕎麦つゆを合わせました。

蕎麦とうふ

500円

蕎麦粉と葛粉を豆乳で優しく練り上げた蕎麦とうふです。もり蕎麦とご一緒に、又お酒のお伴に、独特の豊かな食感と蕎麦の風味を是非ご賞味ください。

日本酒

蕎麦にとびきり相性のいい日本酒を各種ご用意しました。

(その他ビール、ワイン、ウイスキー、焼酎など各種よりすぐりのお酒を用意しております)

各種御料理・デザート

おなじみカフェ「こころみ」の珠玉の料理・デザートを各種御用意しております。

月一蕎麦の日：毎月末土曜日実施 11:30~20:00

高円寺 カフェ「こころみ」にて

JR高円寺駅より徒歩6分

東京メトロ 東高円寺駅より徒歩10分

東京都杉並区高円寺南 2-53-7 03-5306-3804