

## 「厳選素材で手間をかけたそばは、 風味・旨み・コシが全然違う!」(田中さん)



主婦 田中和子さん

「そば」といえばここ! 初めて「そばかゆ」を食べたときは、なんて優しい味なんだろうって感動しました。どれも優しい味で「体が喜んで」って感じです。/常連歴1年

| 一宮・大赤見 | ●そば

### そば切 桔香草

ソバキリ キッコウソウ

☎0586・73・6886 | MAP→P94-B2

「挽きたて・打ちたて・茹でたて」の三立てを真摯に守り続ける亭主。前日の晩から玄そばの殻をむき、石臼で挽いて、早朝4時にはそばを打つ。そして、注文にあわせて茹で、すぐに氷水でしめることで、コシ・風味が最大限に活かされ、喉ごし抜群のそばが味わえる。独自にブレンドしたつゆも評判が高く、そば米をカツオダシで炊いた「そばかゆ」やサクサクの「季節のかき揚げ」は一押しだ。

一宮市大赤見字西四氏2 11:00~15:00  
17:00~なくなり次第終了(平日のみコース料理は予約制)  
水曜定休 9台 禁煙 カード不可  
www.kiccoso.com  
\*800円/☺3150円(平日コースの場合)  
※10歳未満の子供は入店不可



大きさは拳2個ほどもあるのに、油っこくなく、ペロリと食べられる!



旬の「とうもろこしのかき揚げ」(480円)。米100%のサラダ油をつけているので、胃もたれせず、とにかく甘い。

- 1.「屋久杉」の一枚板テーブルや壁板、桧の木の黒柱など、天然木の風合いが温かい雰囲気を醸し出す。
- 2.薪の販売をしていることもあり、店の周りには、大量の薪がズラリと並ぶ。



1



2

### 旬菜ランチ 150g 1050円

そばは細めの二八そばで、温かけそばor冷しころそばorもりそばから選ぶ。それに、日替わりの「本日の旬菜3品」に、そばかゆor小ごはんがつき、骨董皿に盛られてお膳で出てくる。