

【飲食店】

手打ちそば ^{ひで} 秀ちゃん 【石臼自家製粉】



看板メニューの「おろしそば(南房総辛味大根)」



肉の微妙な厚さにもこだわった「豚肉つけ汁そば」



地元野菜のサラダはそばつゆベースの自家製ドレッシングで

こだわりの食材で独自スタイルを
産地・生産者・そば粉にこだわった手打ちそば。メインの「おろしそば」に使用される辛味大根は、辛さにこだわった品種を、さらにそば屋らしからぬオススメには、新鮮な「野菜サラダ」。どれも自家栽培と地元契約農家より届いたもの。又、館山産豚肉がたっぷりに入った「豚肉つけ汁そば」はボリュームも旨みも十分な人気の一品。

館山産の農水産物を使用したメニュー

- ・ おろしそば(南総辛味大根)
- ・ 豚肉つけ汁そば
- ・ 神戸レタスサラダそば(季節限定)
- ・ 野菜サラダ ほか

使用している館山産の農水産物

豚肉(南光ポーク)、辛味大根、ねぎ、にんじん、レタス、トマト、キュウリ、オクラ ほか

お店の DATA

住 所 : 館山市大神宮 120-1
 定 休 日 : 水曜日・木曜日(祝日は営業)
 営 業 時 間 : 11:00~19:00(LO)
 TEL・FAX : 0470-28-2444