

たくみの年越しそば

ご予約
受付中

ご予約はこちら↓
0278-64-2210
(限定数に達し次第終了)
※申込〆切: 12/26まで



12/30-31
営業します!
※

里山食堂の十割そば

令和5年に契約栽培されたみなかみ町産そばを店内で剥き実にし、石臼挽した自慢のそば粉を100%使用。剥きたて、挽きたて、打ちたて、茹でたての4たての味わいを店内でお楽しみください!

営業時間 11:00~14:30 (水曜定休)

12/30-31は天ぷらのテイクアウトOK!
※12/30-31はそば・うどんのみの営業



たくみの手打ち 持ち帰りそば

体験道場のそば職人・阿部さんが年末限定で腕をふるいます。町内産のそば粉と地粉を使って打つ本格的な手打ちそばをご自宅で!

受渡場所 道の駅たくみの里 体験道場

受渡日時 12/30, 31 11:00、15:00

手打ちそば 2人前	800円
〃 つゆ付 (2人前)	1000円
自家製天ぷら(5品入)	600円

一緒におススメ!
手づくりのしもち

800円
(10枚入り)

