

# 盛岡手打ち冷麺

房家



三位一体の味

盛岡冷麺が美味しいわけ

## コシの強さ

盛岡手打ち冷麺の最大の特徴は、そば粉は使わず、「でんぷん」「小麦粉」のバランスからなる、コシの強いつるつるとした食感です。高級馬鈴薯澱粉と、それに見合う厳選した小麦粉を合わせ、練り上げる事によってつくられる「のどごし」と「コシの強さ」、「歯ごたえ」が実現できます。房家では三種類の粉をブレンドして、きめ細かさを出しております。



冷麺専用機を使い店内で練り出します。

## スープ汁

和牛肉の旨味と、地鶏肉から生まれる繊細な味が、さっぱりしながらコクのある味に仕上がっているのが特徴です。当店では約7種の具材を、丹精込めて8時間ゆっくりと煮込み、最後まで飲みほせる、口当たりの良いスープに仕上げしております。また、2種類の電解水を使い分け、より一層まろやかなスープに仕上がっております。水へのこだわりは、味へのこだわりです。

## 冷麺専用キムチを使用

盛岡手打ち冷麺には絶対にかかすことの出来ないのが、この辛味キムチです。冷麺専用キャベツと大根を使用するのが伝統です。程よく酸味がかかったキムチこそ、最大の美味しさを引き出します。

店内仕込みも旨さの秘訣です。



まずは麺生地をよく練り上げます。



冷麺専用の機械で練り出します。



ここで冷水でよく洗いコシの強さを出します。



スープで作ったシャーベットの氷を入れます。



手回しかけた黄金のスープを入れます。



完成です。

# 冷麺



## 盛岡練り出し手打ち冷麺

ツルツルとした喉ごしとコシの強い歯ごたえのある麺と爽やかなスープが最高一品です。

1,000円

〈大〉1,300円

〈小〉700円



## 辛味つけ冷麺 **辛** 880円

辛味の中にもさっぱり感を味わえる人気のつけ冷麺。手打ち麺との相性が抜群の旨みを引き出しております。



## 和風のりつけ冷麺 880円

メには最高のつけ麺スタイルの冷麺です。海藻のりがたっぷりのどこかなつかしい和風冷麺はいかがですか？

# 温麺 (中華麺)



## 温 塩そば (中華麺)

880円

じっくり煮込んだコムタンベースのさっぱり中華麺です。

〈小〉580円



## 温 辛味噌そば (中華麺)

880円

ブレンドコチュジャンがポイントのテグタンスープと中華麺との相性が最高です。

〈小〉580円

## 自家製 杏仁豆腐



白 180円



抹茶 200円

※価格は全て税抜き表記です。