

こだわりの出汁で味わう本格手打ち蕎麦



• 割子そば 1,750円(税込)
香り高いそばに、風味豊かな出汁と彩り豊かな具材を重ねて味わう割子そば。ひと口ごとに深まる旨みが格別です。



• 厚焼玉子 650円(税込)
出汁をたっぷり含ませ、焼き上げた逸品。口に運べばやさしい甘みと旨みが広がり、職人の技が光ります。



• わらび餅(大) 600円(税込)
なめらかな食感のわらび餅。上品な甘さに、きな粉の香ばしさが重なり、後を引く味わい。お持ち帰りも可能です。

石挽蕎麦 御座候 東辻井店

石臼で丁寧に挽き上げたそば粉を用い、香り高い手打ち蕎麦を提供。北海道産の玄そばを自家製粉し、豊かな風味と滑らかな喉ごしを兼ね備えた二八蕎麦に仕立てています。人気メニューの「割子そば」は、彩り豊かな具材や薬味とともに味わう一品で、蕎麦本来の旨みを存分に堪能できます。こだわりの出汁と厳選したそば粉が織りなす深い味わいに加え、夜は季節の一品料理も充実。落ち着いた空間で、ランチはもちろん、新年会や忘年会、慶事や法要など幅広いシーンでご利用いただけます。



姫路市東辻井2丁目87-1 TEL 079-297-3773
営業時間 昼 11:00~15:00(L.O 14:30)
夜 平日 17:30~20:30(L.O 20:00)
土日祝 17:00~20:30(L.O 20:00)

定休日 水曜日、火曜日の夜
駐車場 21台
席数 テーブル 18席
掘りごたつ式 18席
大テーブル 9席



ホームページ