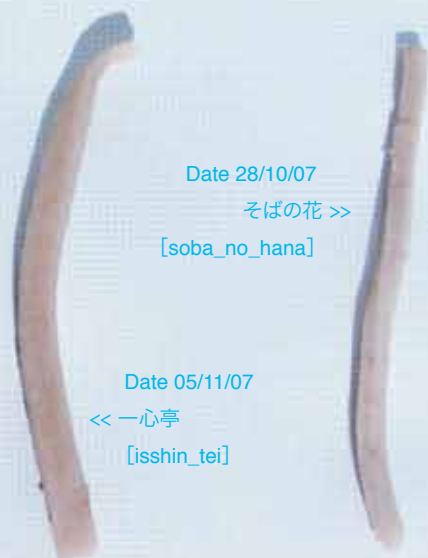


Date 11/11/07
<< とちより亭
[totiyori_te]



Date 28/10/07
そばの花 >>
[soba_no_hana]



Date 05/11/07
<< 一心亭
[isshin_te]



Date 28/10/07
<< 丹三郎
[tanzaburou]



Date 25/11/07
氷川サービスステーション >>
[hikawa_service_station]



Date 25/11/07
陣屋 >>
[jin_ya]



★★★東京の庭的_蕎麦ミシュラン

今、巷で話題のミシュランを東京の庭でもやってみました★
東京の庭ミシュランではおいしいのは当たり前! そのお店のオススメポイントを三つ星で表現してみました。



営業時間 11:00~14:00(月・金)、
11:00~15:30(土・日)
定休日 4~11月は金~月営業、12・
3月は土・日営業、1・2月休業
電話番号 0428-83-8666
所在地 奥多摩町境660-1

とちより亭

ここまで登って来てヨカッタ度★★★★

青梅街道から道を折れ山をぐいぐいあがったところにあるとちより亭は、その道すがらの風景もさることながら景観抜群。そばメニューはシンプルで、盛りそば、とろろそば、天もりそばの3つ。のどごしの良い上品な蕎麦は思わず「もう一枚!」と言ってしまいそうほどサラリといただけます。そばは小鉢2品と、女子にうれしいそばまんじゅう付♪



営業時間 11:00~16:00(売切終)
定休日 火曜日(8・11月は営業)
電話番号 0428-85-2231
所在地 奥多摩棚沢398

一心亭

そばてんこもり度★★★★

コンパクトな丸いざるに盛られてくる蕎麦は見た目以上に、量あります。そして太めでずっしりとした食感で噛み応え充分! 濃いめのつゆがこれまた合うんです。窓の外には多摩川渓谷、飛沫をあげて落ちる水神の滝。ダイナミックな風景をバックに脇目もふらず、口いっぱい蕎麦を頬張り力強く咀嚼すれば、お腹も元気も満タンです。



営業時間 10:00~18:00
定休日 なし
所在地 奥多摩町氷川210
JR奥多摩駅2F

そばの花

ちょい甘度★★★★

こちらの特徴はちょっと甘みのきいたおつゆ。不揃いで、噛みしめるとジワリ甘味が感じられるキリリと冷やした蕎麦を、鶏肉の出汁のきいた熱々のつゆと絡めて食べるともう、ブンと鼻をぬける醤油のにおいと相俟って、これぞ田舎そば、といった味わいです。駅舎の2階という立地もよし、15分あれば大満足です。



営業時間 11:30~15:00(売切終)
定休日 1・11・21・31日
電話番号 0428-84-7777
所在地 奥多摩町丹三郎260

丹三郎

そばと文学度★★★★

立派な長屋門をくぐり、茅葺きの趣ある建物へ。調度の端々にも感じる文学的な佇まい。蕎麦は細目で良く揃っており、エッジがたっています。色も白くて気品が漂うのですが、口に入れる瞬間に立ち上る蕎麦の香りはただものじゃありません。丁度新そば粉が出ていたので購入して帰りましたが、あんな香りはたちません。ご主人の腕に感服です。



営業時間 11:00~18:00
定休日 木曜日・第三金曜日
電話番号 0428-83-2140
所在地 奥多摩氷川1213

氷川サービスステーション

ノスタルジック度★★★★

店内をのぞくと、お客さんがビール片手にわいわい、あるいはテレビを見ながら、ほっとくつろぐ姿が見られます。窓際の席をとったのなら日原川の流れを聞きながらのお食事ができます。だしは昆布にかつお、椎茸からとり、蕎麦は山芋と卵を使って食べ応えがあります。土日には生山葵をつけることができ、卸し金で卸したての山葵をいただくことができます。



営業時間 10:00~16:00(売切終)
定休日 木曜日
電話番号 0428-86-2152
所在地 奥多摩町川野709

陣屋

ディープ奥多摩度★★★★

奥多摩湖にかかる深山橋のたもと、ご家族で営んでいます。打ちたてのそばを味わってもらうことを第一にしています。細めでしっかりした歯ごたえの蕎麦に、昆布と本鰹でとったつゆが美味! 益子焼など銘々異なるそばちょこも楽しめます。他に鮎の塩焼き、自家製のさしみこんにゃくがつくそば定食などがあります。