

『食べある記』第13回

【そば処・竹むら】さん



第13回目は、「そば処 竹むら」さんです。

山形と言えば・・・そう！“そば”が有名ですね！
ここ、竹むらさんもおいしいそば屋さん。お昼頃からたくさんのお客さんと賑わいます。

～店内の様子～

座敷もあるので、
ゆったりくつろげますよ。

お子様連れでも安心ですね♪



とい温
和るか
むだい
おけ造
そでり
そば、
の屋気
さん持
むら
でがさ
すほん
。っ。



風情のある店内だと思いませんか？

自然な造りのお店が、居心地良く落ち着きます。

座敷とテーブル席があり、間隔も余裕があるので、忙しさを忘れゆったりとした中で、おいしいお蕎麦を頂けるのが嬉しいです。

あたたかいお茶を飲みながら、お蕎麦を待つ時間が何とも言えず好きなんですよね。



鳥そば ¥750



だんだんと寒くなってきましたよね。
そんな日は・・・やっぱり「あたたかい蕎麦が食べたい！」と思い注文したのが、この“鳥そば”です。

あったまる～♪
鶏肉がたくさん入った濃厚なスープはちょうど良い濃さで、そばを頂くにはぴったり！セリや椎茸なんかも入っていて、味も大満足のお蕎麦です。量もちょうど良く、最後までおいしく頂きました。男性の方は、大盛りで注文しても良いかもしれませんね。

夏は冷たい鳥そばもあるそうです(*^-^*)
私はまだ食べたことがないので、来年の夏まで楽しみをとっておこうと思います。

鳥せいろ ¥750

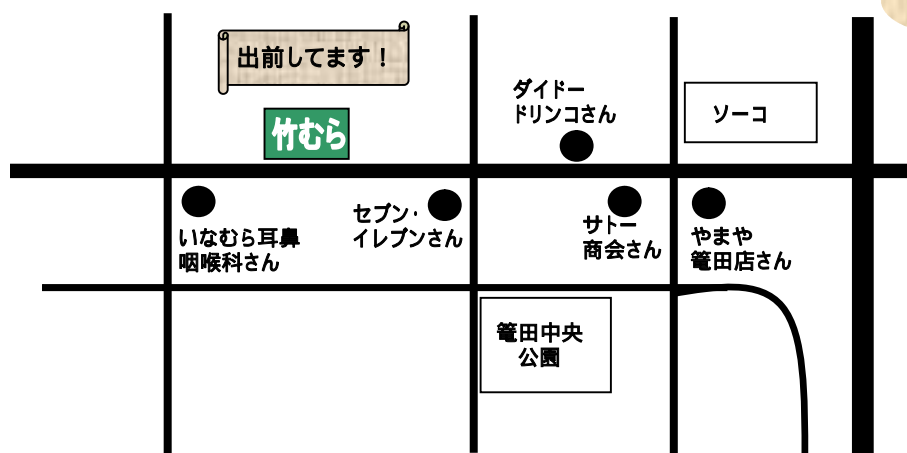


これからの季節に人気だという“鳥せいろ”

あたたかいスープに冷たいお蕎麦をつけて頂きます。少し濃い目のスープは、食欲をそそります。鳥そばと似ていますが、食べてみるとやっぱり違います。
写真では見づらいかもしれませんが(すみません>_<)スープに入っている鶏肉の一つ一つが大きく、具たくさんで食べ応えがあります。

毎朝手打ちをしているという自慢の“そば”は、コシがあり蕎麦の香りも楽しめます。蕎麦好きにはたまらない鳥せいろ！皆さんもぜひご賞味下さい(^-^)

周辺地図



多趣味で面白いご主人と、優しい笑顔が素敵な奥さんのとってもあたたかいお店です。
そばの他にも中華そばやうどんなどのメニューも豊富ですよ♪

そば処 竹むら

住所：山形市簗田2-4-16
電話：023-643-1705

営業時間 / 11:00～14:30
17:30～19:30

定休日 / 不定休