

『食べある記』 第23回

【蕎麦茶屋 よしてい】さん



多少分りにくい場所にあるとはいえ、昼は常時満席。やはり人気の“よしてい”さん！古民家を改装したお蕎麦屋さんで、雰囲気は抜群に良いです。そこで頂くお蕎麦は絶品。前回伺ったときは、なんとお昼1時すぎには、売り切れでした(>_<)!!なんて人気のお店でしょう。知る人ぞ知る名店です。ご主人の人柄がお客さんを惹きつけるのかもしれませんが、気さくでジャズ好きの面白いご主人。今日も話が弾みます♪

～ 店内の様子 ～



店内に入りすぐに目に入るのがこの暖かい机と囲炉裏。和みますねえ～。奥には広い座敷があり大人数でもOKです(写真右)



蕎麦湯もおいしい♪
あったまるよぉ～♪
今からの季節に
ピッタリ！

天ざるそば ¥1,680



海老天そば ¥1,260



そば粉100%！田舎蕎麦というと、太くて短いイメージがありましたが、細いお蕎麦なので、喉ごしがよく、香りも良い！
麺類のなかで、蕎麦が一番好きな私にとっては、この香りがたまりません(*^-^*)海老天そばは、温かいそばと冷たいそばを選ぶことができますよ！お好みに合わせてどうぞ♪個人的には“冷たいそば”がおススメです。
そして、よしていさんに来たら“天ぷら”は外せません！見てください！この大きな海老♪初めて頂いた時は、びっくりして声も出ませんでした。肉厚でプリプリです。頭まで丸ごと食べられます。頭が良くなりそうなくらい大きな海老！他の天ぷらもサクサクで、おいしい♪お蕎麦はもちろんのこと、天ぷらも是非ご賞味下さいね～♪

蕎麦茶屋よしていワイン祭



先日、よしていさんの“ワイン祭”に伺いました！蕎麦とワインを楽しもうという企画です。
JAZZを聴きながら美味しい蕎麦とワインを堪能してきました。優雅なひと時でしたよ！

蕎麦屋さんなのに・・・と思うほど美味しいお料理！

鴨のつくねや湯葉とおくら、にたこわさ、そしてハンバーグと、全て手作りのこだわりぬいたお料理はどれも絶品。

最後のメはお蕎麦です(^-)-

ワインもリーズナブルなので、これなら普段から飲めるな(笑)と思いながら頂いてきました。今回はワイン祭に参加させていただきましたが、普段は、日本酒や焼酎などを頂けます。お蕎麦と日本酒なんて素敵ですね！

ワイン祭だけではなく、色々なイベントを行っているよしていさん。機会があれば、是非参加して下さいね。お店に情報が出ていますよ！



ニシンの甘露煮 ¥600



私、こんなに美味しいニシンの甘露煮を頂いたのは初めてです！
まずこのツヤ！素敵すぎます。そして、綺麗な身！
煮くずれないように作るのは難しいはずなのに、食べていてもくずれない
(^_^)♪上品に頂けます。味付けも最高です！
穴子の天ぷらは、脂ののりが絶妙！
サクサクと美味しい一品。大きさも大満足！

穴子の天ぷら ¥600



入口に飾られているお花！
毎回素敵なお花を楽しませて
もらってます。

いいですね～♪

お手洗にも素敵なお花が飾
られていましたよ。

小さなところにも手を抜かな
いお店の気遣いに、心があ
たたかくなります。

また、行こう♪

蕎麦茶屋 よしてい

住所 : 山形市長谷堂349
電話 : 023-688-8139
営業時間 : 11:00～14:50 17:00～19:50
定休日 : 第1・3月曜日