

# 美山 蕎麦の会

- Amuse 北海道留萌産 鰯と豆腐のちり蒸し  
鰯のイクラ添え 糸葱
- 迎え椀 真鶴産釜栄螺と生うにのいちご汁仕立て  
银杏粟麩 芽葱
- 新蕎麦 北海道雨竜産の生粉打ち新蕎麦  
石臼手挽きの粗挽き粉  
かめ仕込みの蕎麦つゆ、乙女峠の湧水で・・・
- 錦秋の肴 更科豆腐の鼈甲庵掛け 松茸 海老  
(豆腐は国産大豆”むらゆたか”で手造り致しました)
- お凌ぎ 帆立貝のスモークカナッペ仕立て  
イタリアントマト パセリ  
(桜とブナのチップで自家製スモーク致しました)
- 本日の鮮魚 メ鯖(千葉産) 地鰻(真鶴港)がり
- 強肴 柳川蕎麦  
手打ち田舎蕎麦(御殿場産)  
笹がき牛蒡 百合根 丁子麩 银杏  
本三つ葉 粉山椒
- 富倉蕎麦 北海道雨竜産の石臼手挽きの粗挽き粉  
雄山火口(オヤマボクチ)  
かめ仕込みの蕎麦つゆ  
和胡桃と荏胡麻のいくさ汁で・・・
- 浅漬け 蕪 葉軸 生姜 柚子

2008/10/26

(かめ仕込み返し)

～ かめで半年寝かせて角を取りました ～  
国内産丸大豆天然醸造醤油(富士湧水)  
二年熟成再仕込み甘露醤油(富士湧水)  
家醸本みりん(中央アルプス駒ヶ根湧水)  
ワインビネガー、冰糖蜜、粗塩

(出汁) 本鰹・さば節・宗田節、三種の厚削りで・・・

(薬味) 本山葵、辛味大根、千住葱

## 蕎麦前

十四代本丸 特別本醸造

秘伝玉返し

五百万石 55%精米(+2)  
2,100yen/一合  
酒肴～炭箱焼き海苔

かめ壺焼酎 森伊蔵

2,100yen/(Glass)  
酒肴～炭箱焼き海苔

## 蕎山

二十二年貯蔵そば焼酎

大分 老松酒造謹製

1200yen/(Glass)  
酒肴～炭箱焼き海苔

～ お車を運転される方への酒類のご提供はお断り致しております ～



”幻の蕎麦”と言われている

長野県飯山市富倉の郷に伝わる

オヤマボクチを蕎麦のつなぎにした

富倉蕎麦・・・

オヤマボクチという山牛蒡の葉を

何度も、天日干しと茹でる事を繰り返して

葉の茸毛だけを取り出すという

気の長くなるような手間・・・

この茸毛を蕎麦に打込むことで

”ツルッ・・・シコシコ”とした

不思議な食感の蕎麦が打ち上がります。

偶然にも・・・コンシェルジュのお祖父さんの

故郷が富倉という縁で

私も富倉を訪ねて参りました。

一般的な蕎麦とは打ち方も

断ち方も大きく異なるこの蕎麦

今日の為に何度も試行錯誤して・・・

如何な打ち上がりでしょうか？

主人



長野県飯山市富倉の郷



オヤマボクチ畑



オヤマボクチの葉