



蕎麦

ひら川

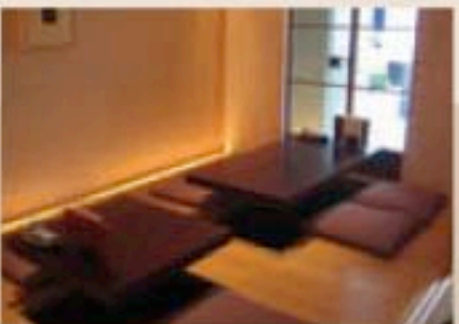
蕎麦好きなら一度は行ってみたいこだわりのお店。それが福岡市中央区薬院2丁目にある「蕎麦ひら川」だ。一見ただけでは蕎麦屋とは思えない洒落た店構え。しかし店内に入れば、和モダンの雰囲気香る上質のインテリア。まさに大人の空間である。

店主の平川慎一郎氏は、櫛田神社近くの「信州そばむらた」で修行し、さらに割烹料理も学んだ気鋭の料理職人。蕎麦はもちろんのこと、すべての料理にこだわり、蕎麦通、酒通をつならせる。蕎麦は二八。あえて荒くふるった粉を2割のつなぎで打つ。そのため通常のそばに比べて粒子が粗く、その分甘味のある蕎麦を頂くことができる。つゆは福岡では珍しい関東よりの濃い口。枕崎産の高品質の鰯節と北海道から取り寄せた高級昆布を贅沢に使い3日間かけて造り出される上質のつゆは二八蕎麦との相性も抜群だ。日本酒、焼酎、ワインも厳選の品ぞろえ。自慢のもり蕎麦は950円。ランチはもり蕎麦またはかけ蕎麦に小鉢天ぷら(野菜3

〜4品)、おいしい卵の卵かけごはん、自家製漬物付きで1600円(ドリンク200円で卵かけごはんが炊き込みご飯にもできる)。

さらにおすすめなのが人気メニューの卵焼き。「超半熟で巻けるか巻けないかギリギリのラインで巻いている(平川氏)」。ため、和風オムレツのようにトロツつとした触感。ワインとの相性も抜群と常連客からの評価も絶大だ。またデザートのはそばプリンも隠れた人気メニューのひとつ。そば茶のコクと香りがミルクとよく合う味の逸品だ。まさに大人の隠れ家と呼べる「蕎麦ひら川」。

この味わい深い空間で上質な蕎麦と美味しい酒を満喫する、そんなひと時を過ごすしてみたいかだろう。



蕎麦 ひら川

SOBA HIRAKAWA

日・第3月曜(祝日の場合は翌日)店休日
18時~21時[20時30分OS]
12時~15時[14時30分OS]
福岡市中央区薬院2-5-33
サントア薬院1F
TEL092-713-3651