

VOL.1
挽きぐるみ蕎麦屋
禅開
(ぜんかい)



挽きたて、打ちたて、茹でたて 地元農家からそば粉を仕入れ 三立て挽きぐるみ蕎麦を提供

「北海道産のそばをもっと広めたい!」と2022年にオープン。地元鷹栖町の農家から蕎麦粉を仕入れ、「挽きたて」「打ちたて」「ゆでたて」=三立ての蕎麦を提供。蕎麦本来の風味を楽しめる十割の田舎蕎麦、なめらか食感の二八、いずれも白or黒の選択が可能で、白と黒の食べ比べメニューも楽しめます。そばの実の白い粒子を混ぜ合わせ、北海道の雪景色を連想させるあら挽き蕎麦「雪あられ」も大好

評!「ゆず七味」「トリュフ塩」など調味料も充実。お持ち帰りのおみやげ蕎麦も人気です。日本酒やワインなどお酒を味わいながら…という江戸っ子のそば文化をイメージさせる雰囲気も通好み。丼物とのセットメニューやキッズプレートもあるので、そば通もお子さま連れのファミリーもぜひお気軽に!



挽きぐるみ蕎麦屋
禅開(ぜんかい)
旭川市豊岡2条8丁目3-24
電話 0166-73-3822
営/11:00~19:00
休/木曜日

Instagram
@zenkai

