



毎朝手打ちで仕込む更科そばを多彩なメニューで！



いい店発見！
散策がスマッソ



喉ごしがよく、ほのかな甘みを感じる更科そばを毎朝手打ちで仕込む人気店。温そばと冷そばで異なる麺とつゆ（出汁）を用意するなど、食感や風味へのこだわりが多くのそば通に愛され続ける理由です。もりそば、たぬき、かしわなどスタンダードなメニューはもちろん、「大雪おろしそば」「トリモツそば」「ぞうにそば」をはじめオリジナル感あふれるメニューも多彩に。もちもち食感の上川町産石臼挽のもりそばも人気です。毎日サービスで一人様2個まで提供しているいなり寿司は、なくなり次第終了。あげ玉、えび天、カツなどトッピングを選ぶ楽しさも！

店主が豆好きとのことで、豆いっぱいのかき揚げは大感動もの！！
つけ麺の豚しゃぶ温玉のせに喉越しの良い更科そばが合いすぎる♪
思い出しておなかグ〜となります！



表紙絵／アベミチコ



まる八そば
旭川市豊岡13条4丁目5-15
TEL0166-32-0808
営／11:00～19:00
休／金曜日

