

こだわりの味を届けたい

喜久庵

出汁の
こだわり

喜久庵のそばは、やや太めに仕上げています。
二八（そば粉八割・小麦粉二割）を基本とし、
噛むほどに広がるそば本来の風味と力強い食感が特徴。
また、数量限定でそば粉十割に小麦粉を外一割加えた
「外一そば」も召し上がれます。
素材と手仕事に織りなす、喜久庵ならではの一杯をお楽しみください。

KIKUAN RICE

地元の恵みを一杯に



喜久庵で使用するお米、干しいたけは、同地区・田染で収穫された地元産。赤土で育ったお米ならではのしっかりとした粘りと、甘い豊かな風味が特長です。
手間をかけた一膳に、田染の恵みをぎゅっと詰めました。

※写真はイメージです

盛り蕎麦

そばつゆは数種の醤油を使用した「かえし」に、昆布、干しいたけ、鰹節などから抽出した「だし」を加えています。

おすすめ



かけそば

温だし用のつゆは、盛りそばのそばつゆと異なる醤油を使用した「かえし」に、やはり昆布、干しいたけ、鰹節などから抽出した「だし」を加えています。



大分名物とり天や、季節野菜の天ぷらなどの揚げ物も召し上がれます。

また、定番メニュー以外にも、季節限定そばや、丼物など順次対応予定です。

店内では、そば茶などのそば加工品の他、地域の農産物なども販売予定です。



豊後高田そば
KIKUAN

喜久庵

〒879-0855 大分県豊後高田市田染真木 1778 番地（真木大堂様向かい）
TEL：0978-25-7330 営業時間：11時～15時 店休日：月曜日 / 木曜日

場所の詳細は
右記QRコードより
ご確認ください。

