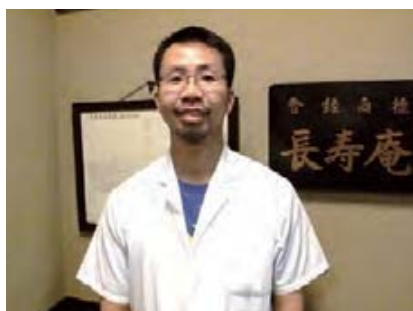




日本蕎麦の老舗の味を受け継ぐ濃い味
そば & うどんメニュー 100種類以上!

港区商店街連合会会長賞

のぎざか ちょうじゅあん 乃木坂 長寿庵



65年以上、3代続く「乃木坂 長寿庵」の特徴は、旬にこだわったそば粉や素材。日本全国のそば名産地から、旬で美味しい時期のものを取り寄せて、店舗地下で自家製麺にしています。また、出汁も、カツオ節だけでなく、血合いが多くてコクのある宗田節、コクや甘味の強いサバ節をブレンドして、独自の味わいを出しています。

先代の頃には、出前が多かったのですが、3代目の現在は、お店でゆったり過ごしてほしいと、日本料理を研究して、一品料理を複数出すようにしました。せいろにちょっとプラスしたような、様々なメニューも開発し、そばとうどんだけで100種類以上用意し、お客さんが来店ごとに違う味を楽しめるようにしています。年間を通して人気なのが、「九条ネギと豚せいろ」。つけ汁に薄くスライスした豚バラ肉と、厚めに切った九条ネギの組み合わせが、意外とさっぱりとして美味と評判です。また、「あげ餅おろし」も、揚げ出し豆腐のような揚げ餅が4つ、薬味とともにそばに載っていて、サラリーマンに人気です。将来的には海外にも出店したいと、意欲的なお店です。



九条ネギと豚せいろ
..... 980円(税込)

会長コメント

老舗の味と工夫された新しい蕎麦の味を食べてみてください。

青山南一商振会
会長 大野 常雄



- 所 港区南青山 1-15-18
- ☎ 03-3402-2358
- 営 平日 11:00 ~ 21:30 (L.O.21:00)、土 11:00 ~ 15:00
- 休 日曜日・祝日・第4土曜日
- 駅 東京メトロ千代田線 乃木坂駅より徒歩2分
- 煙 全面喫煙可(14時30分までは禁煙)
- HP <http://www.nogizaka-chohjuan.com>

区内共通商品券利用可