

30 そば処 だんだん

ランチメニュー・冷たいそば・温かいそば
デザート・ドリンク・コース料理(要予約)

「挽きたて」「打ちたて」「ゆでたて」の純手打蕎麦

お店紹介

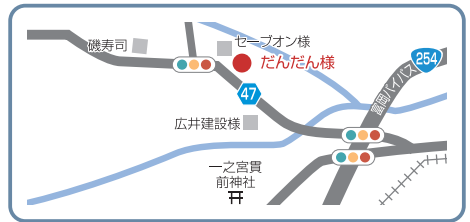
2008年12月にセーブオン宇田店の東隣にオープンして満5歳になりました。「だんだん」感謝して「暖暖」暖か〜く「段々」と進んでいきたいと思っています。



セールスポイント

全国より私の気に入ったそばを仕入れ、店内の石臼で仕上げた挽きたてのそば粉を使い、毎朝丹精込めて手打ちにより生蕎麦を打っています。つゆは、かつお・さば・宗田の三種類の節をそば釜でゆっくり煮出し、じっくり寝かせた自家製のかえしとブレンド、化学調味料は一切使わず、少し辛めのつゆに仕上げます。何より、麺とつゆとのバランスを第一と考え、私好みの蕎麦を是非ご賞味ください。この冊子をお持ちいただいた方に、初回限定で「韃靼そば茶入りアイスクリーム」を最大4名様までプレゼントさせていただきます。

- 📍 そば処 だんだん (そばどころ だんだん)
- 📍 〒370-2451 富岡市宇田399-8
- ☎️ 0274-62-8412
- ☎️ 0274-62-8412
- ✉️ sato@dandanga.com
- 🕒 月曜～金曜…11:30～14:00
- 🕒 土曜・日曜…11:30～14:00/17:00～20:00 (19:30オーダーストップ)
- ※コース予約は問い合わせをお願いします。
- 🗓️ 毎週火曜日と第4月曜日



事業主より一言!

工業でも商業でも飲食業でも、「こたわる」ことで完成度が増してくると思います。変人になるつもりは有りませんが、良い意味でこだわりたいと思っています。