

●讃岐うどん千幸(ちゆき)

- 香川県のうどん学校で本場の技術を学んだご主人と婦人が切り盛り
香川県に行く必要ないくらい、旨い、本物、さいこ〜〜
- 手打ち(&足踏み)し熟成した麺は驚くほどコシが強く、ツルリとした喉越しの良さも格別
利尻昆布や煮干しのほか、ウルメやイワシ、サバなどの雑節(ざつぶし)
香り付けの花カツオなどぜいたくなまで材料にこだわったつゆは
本場香川の讃岐うどんに負けないおいしさ
覚えなくて良いです。とにかく本場に負けない美味しさです。
- お薦めは温かな“大海老うどん(1,000円)”
器から大きく飛び出したエビ天は衣がサクサクで、ジューシーなエビの甘さが堪能
- 冷たいうどんのお薦めは“しょうゆうどん(700円)”
大根おろしと温泉たまごを乗せ、美味しくない訳がない。
- 日替わりや季節替わりのメニューも常連客に好評

讃岐うどん千幸(ちゆき)

上川郡東川町東町1丁目

TEL(0166)56-3060

- 営業時間／11:00～15:00(月のみ14時迄)
- 定休日／火曜日・第3水曜日(3月末まで)
- ※4月より火曜日、毎月最終土・日・月曜日に変更
- 16席●小上がり有●P有●禁煙●お子様連れ歓迎

○高等技術専門学院、講師してます

○次回は沖縄そば

