

創業 明治六年

日本一の常陸秋蕎麦粉を使用した御膳蕎麦 吾妻庵総本店



四代目ご主人 青柳 昌利さん



江戸時代に建てられた長屋建て
お座敷の向こうには涼を感じる中庭が



いつも整然とした店内



築150年 市の文化財にもなっている



1日に3~4回 蕎麦打ちをします。
常陸秋蕎麦粉での新鮮な蕎麦は
本当に美味しい！！です。

天ざる1260円



お父ちゃ〜ん、
おいらと遊んで〜
出前の手伝い
するから〜ん..



天ぷらそば1150円
かき揚げと 今は
菜の花がのってます。



何が美味しいって、蕎麦ももちろん
天ぷらが絶品です。
車エビと芝えびを組み合わせ
揚げたかき揚げはサクサクに甘くて
おいしい〜。

♪あなたの知らない吾妻庵♪



吾妻庵の奥庭には国宝級の五葉松がズラリ！
日本文化ここにあり。「お見事」です。



寅次郎4歳 甘えん坊

編集後記
吾妻庵のご主人は
そば作りにはもちろん、まちづくりにも
とても熱い人です。ご主人あつての吾妻庵
だけでもなく..やはり、女将の奥様が
素晴らしい！！存在感あり、オーラあり、
伝統の味を守り継ぐ「ゆるぎないパワー」は
女将さんに軍配を上げちゃう！
女将さんあつてのご主人。ご主人あつての
吾妻庵です。
(あ、息子さんがめっちゃいい男でした...)



3月22日~4月20日開催の桜くらべ展示品



桜と黄蝶 日本画 平松礼二

所在地: 中央1-6-11(中城通り) TEL029-821-0161

営業時間: 11:00~20:00 定休日: 毎週水曜日

お問い合わせ: NPO法人まちづくり活性化土浦 TEL826-1771