

ひな
陽菜

**滋味をシンプルに届ける
 加賀丸芋麦とろの専門店。**

おそらく全国初となる加賀丸芋を使った麦とろ専門店。女将・赤嶺福海さんが栄養価の高い丸芋の魅力を広めたいと、昨年8月に開いた。毎日手間暇掛けてすりおろす自慢の麦とろは、カツオと昆布から取る特製ダシで調味。長芋の麦とろをはるかに上回る、粘り気とコク、甘みが魅力だ。さらに、自家製の2年味噌で作る野菜たっぷりのめった汁とセットで味わえば、一層滋味溢れる食事が楽しめる。舟板をリメイクしたテーブルや流木を使った愛らしい置物など、木の温もりに溢れる空間で、心も体も喜ぶ時間を満喫できる。



金沢市円光寺2-345 ☎076・280・3334
 営/11:00~17:00、18:00~22:00 休/土曜、日曜、祝日
 P/共同Pあり <http://www.hinahina.jp>

お品書き 玉子かけご飯500円、永平寺そばとろろ定食●●円、めった汁定食●●円、スジャータコーヒー300円、柚子茶300円、アイスクリーム200円、ほか



栄養満点の丸芋の麦とろを
 気軽に食べに来て。

店主
赤嶺福海さん

赤嶺さんは自然薯掘りを生業としていた父親の影響で麦とろ好きに。



1 テーブル席と座敷席を設置。1人でも気軽に寄れる雰囲気だ。
 2 店内には、流木作家・村木繁雄さんの作品が飾られている。



「麦とろ定食」(700円)には味のアクセントに、好みで本わさびを添えるのが同店流。麦めしの甘みが一層際立つ。