



真心庵 そばひろ
まごころあん そばひろ

〒330-0841 前橋市大友町3-24-11
☎ 027-254-4187
🕒 11:00~15:00、17:00~20:00
🗓 木曜、第3水曜
👥 64席 予約可
🚗 一部可
🅇 20台 可

蕎麦DATA

メニュー

単品/35種 セット/6種 コース/なし
＜お品書き例＞
天ぷら付鴨せいろ(2,530円)、カレーそば(1,078円)、
姫天重セット(1,705円)、ほか

そば

産地/茨城県産
製麺/二八、手打ち、細め

つゆ

ダシ/本枯節、宗田節、昆布、シタケ
かえし/醤油、ミリン、和三盆糖
味/やや辛め

爽やかな香りと甘みをまとったそばと
あっさりとしたヒレカツ丼の共演

約半世紀にわたって親しまれて
いる、前橋でも屈指の人気店。
全国から選り抜いた茨城県古河市
産のそばの実を玄そばのまま真空
保存することで、爽やかな香りと
甘みを持続させている。お昼時に
なると注文が絶えないのが、前橋
産の銘柄豚を使用したヒレカツ丼
が付く「福豚ソースかつセット」。
細かめのパン粉を薄くまぶしたヒ
レカツを、デミグラスソース、ウ
スターソース、そばつゆのダシな
どを合わせた和洋折衷のタレに潜
らせて、あっさり仕上げている。

こちらもオススメ

麦とろセット (1,485円)

セット内容/そば、とろろ、麦ごはん、
天ぷら、小鉢

30年以上変わらないロングセラー。
そばつゆで味付けした麦とろ飯には、
サラッとした長芋を用いている。5種類
の野菜を使った天ぷらの盛り合わせ付き。



福豚ソースかつセット (1,595円)

セット内容/そば、カツ丼、サラダ、小鉢



ボリュームも見た目も大満足 **普段使いの定食ランチ**

そばに丼や食べ応えのある副菜が付いた、ボリュームのある定食ランチをピックアップ。普段使いにオススメ。



天重セット (1,584円)

セット内容/そば、天重、サラダ、小鉢(温泉玉子)、漬物、フルーツ

蕎麦DATA

メニュー

単品/37種 セット/4種 コース/平日夜(要予約)
＜お品書き例＞
十割天せいろ(1,848円)、板そば(1,155円)、
そば合いもり天付き(1,485円)、ほか

そば

産地/茨城県産
製麺/十割・二八、田舎・自家製粉、手打ち

つゆ

ダシ/本鮭節、サバ節、本節
かえし/醤油、砂糖、ミリン
味/やや辛め



手打ちそば 梅田屋
てうちそばうめだや

〒455-0455 高崎市綿貫町455-5
☎ 027-347-2302
🕒 11:00~15:00(L.O.)、17:00~20:00(L.O.)
🗓 水曜
👥 50席
🚗 予約可 不可
🅇 25台

甘みと香りが際立つ常陸秋そばと
特大の車エビがのった天重のセット

信州は戸隠で修業した店主が腕
を振るう、創業40年を数えるそば
店。打ちたてのそばを安定的に提
供するため、2代目を含む計3人
の職人が、状況を見ながら随時そ
ば打ちを行っている。茨城県の契
約農家から仕入れるのは、全国に
その名を知られる「常陸秋そば」。
打つ直前に特注の大きな石臼で挽
くことで、持ち味である甘みと香
りを際立たせている。セットなら、
そば同様にこだわっているという
特大サイズの車エビの天ぷらがの
った「天重セット」が正解。

こちらもオススメ

カツ重セット (1,155円)

セット内容/そば、カツ重、サラダ、
小鉢(温泉玉子)、漬物、フルーツ

国産豚のロースカツを甘辛いタレで煮
込んだ玉子閉じカツ重は、生パン粉が使
用されていて、食べ応え抜群。4種類の
副菜がセットになっている。

