

がんばってます

I'm doing my best!

soba de café とら吉

事業内容 蕎麦店、カフェ、スイーツ
所在地 埼玉県熊谷市肥塚4-79-1
営業時間 11:00~14:30 (LO) 15:00閉店
TEL 048-538-8990
定休日 月曜日(祝日営業、翌火曜日休み)
URL <https://torakichi-soba.com/>



カフェのような雰囲気の中で蕎麦を楽しめます。バリアフリー設計で車いすの方も安心

こだわりの手打ち蕎麦
2024年にオープン10周年を迎えた本格手打ち蕎麦の店「soba de café とら吉」。テーマは自然・健康・安心・安全。女性が一人で気軽に入れる店をコンセプトに掲げています。店主の東聡明さんが毎日打つ蕎麦は、自家製粉で蕎麦本来の風味と食感を引き出した九割蕎麦。本枯節を使つたつけ汁が蕎麦の味をさらに引き立てています。お蕎麦(もり又は、かけ)に、前菜3種と天ぷら3種、スイーツとドリンクが付く「とら吉ランチ」(平日限定)のほか、とら吉が満喫できる「おすすめそばコース」「鴨蕎麦コース」も人気です。

本格手打ち蕎麦と手作りスイーツ 独自融合のカフェスタイルで



店主
東聡明さん

多彩なメニューも魅力
漆喰で仕上げた外観は、和と洋を感じる独特な佇まい。明るい店内は、高い天井と和モダンなインテリアで居心地の良い空間を演出しています。
「蕎麦にぴったリ」というスイーツは、「そば粉のタルト」「シフォンケーキ」「そばあんみつ」など女将の手作り。蕎麦好きだけでなく、カフェ好き、甘党の方にも愛され、家族連れからビジネス利用まで、老若男女幅広く対応できるのも「とら吉」ならではの。現在昼営業のみですが、2階はギャラリーとして貸出(レンタル)が可能。個展を開くこともできます。
蕎麦店でありながら、カフェのような洗練された雰囲気が魅力の「soba de café とら吉」は、地域の名店としてしっかりとがんばっていました。



写真は、
「おすすめそばコース」

ここでは伝えきれない
インタビュー動画

公開中

