

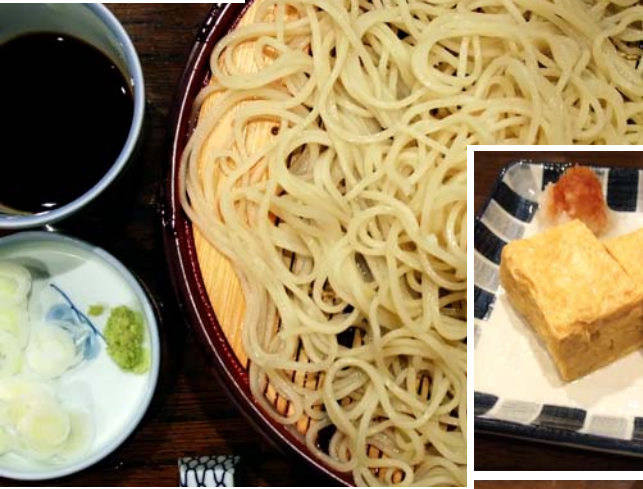
吉祥寺砂場を紹介しておこう。神田の蕎麦屋は、「そばつゆ」がからい(塩っばい)いだけだという方には、砂場系がお勧めだ。本格的な「砂場」を御所望ならば、日本橋室町まで足をお運びいただきたいが、多摩地区で蕎麦修行を重ねるならこちらでもよい。砂場は、大阪系である。「そばつゆ」は少し甘さが残る美味しい仕上げだ。関西の出身の方は、ここはひとつ安心して、好きなだけ食べていただけたらと思う。「そばつゆ」を美味しいと思えば、ほとんどの小品も美味しいからだ。ここでは、「別製ざるそば、または天ざる、玉子焼き、とろろ蕎麦(冷たい)」、暖かいものでは「おかめ」が端正な作りで美味しい。これが、私のお勧めである。おなか一杯食べて、財布にやさしいのが神田、日本橋と大きく異なる。もちろん、お酒なしなら、会計は3,000円でお釣がくるはずだ。



階段を下りると左の入口がある。



砂場: 吉祥寺本町2-15-32 カールライツビル B1F TEL:0422-20-9808



店内はテーブル席とお座敷が用意されている。

玉子焼き、かき揚げ、別製ざるそば