

けいしゅんあん
住之江「慶俊庵」



麺はもちろんのこと、蕎麦米入りおにぎりやそば豆腐なども絶品。



民家を改装した店内は木のぬくもりが感じられる空間に。

住宅街で気軽に味わう
本場信州戸隠の十割蕎麦

「本物のお蕎麦をもっと身近なものに」と始めたお店。良質な蕎麦の粉「霧下そば」をご主人が修行を積んだ長野のお蕎麦屋から仕入れ、食材も直接、長野から仕入れるなど素材ひとつひとつを厳選。蕎麦の茹で上げや天ぷらの揚げるタイミングをお客さん一人一人に合わせる丁寧な接客に口コミでファンが急増中。

いち押しメニュー

けいしゅん庵定食	1200円
天ざる	1050円
ざるそば	780円
鴨ロースト(2~3人前) 要予約	1500円
だったんそばアイス	380円

- 営業時間：木、金、土、日
11:30~なくなり次第
週末の夜のみ 1組限定(3名~)
おまかせコース有り(18:00~21:00)
- 定休日：月、火、水(年末年始、お盆は休み)
- 平均予算：2000円
- 総座席：15席(椅子席5席、座敷10席)
- ご予約・お問合せ：06-6673-2178
- 住所：大阪市住之江区住之江1-2-4

南海電車住ノ江駅徒歩5分



あきない
虎の穴

あき虎トーク

実践先の「にんにん」では、ソースの一滴も無駄にしない姿勢に感動しました。おいしい料理を手ごろな価格で提供する影には、食材をあますところなく使って無駄を省くという努力があるのだと学びました。その事を参考にして生まれたメニューがそば粉を使用した「そば豆腐」。



店主西川佳伸

西川由紀子(第3期生)