



# 蕎ノ字(そのじ)

【蕎麦／和食】



## ～ 店主のおすすめ ～

天ぷらの素材となる野菜、魚介には数多くの静岡素材を使用しています。また基本となる塩や醤油も静岡県産です。

一番美味しいタイミングで召し上がっていただけますよう、お客様のリズムに合わせてお造りいたします。ごゆっくりお楽しみください。

## ～ 取材者のつぶやき ～

数ヶ月先まで予約が取れない大人気店。念願の入店を果たしました。昼・夜ともにお客様は1回転で、2時間ゆっくりかけて、島田市出身の店主鈴木さんが旬の野菜や魚介の天ぷら、そしてメとなる蕎麦を1品ずつ提供してくれます。素材にこだわった天ぷらはどれも言葉に表せないほど絶品。静岡の地酒とともに、至福の時間を味わいました。



電話: 03-5643-1566  
 住所: 東京都中央区日本橋人形町2-22-11  
 最寄駅: 人形町駅  
 営業時間: 昼の部 12:00-14:00  
 夜の部 18:30-21:00  
 定休日: 不定休  
 席数: 9席  
 URL: <http://www.sonoji.info/>