



相田みつをゆかりの店

めん割烹 なか川

〒326-0814 栃木県足利市通2-2659

TEL. 0284-41-2322

営業時間 11:00~21:30(そばがなくなり次第終了)

定休日 火曜日(祝日は営業)(夜はご予約が確実)



- 足利学校・鑾阿寺 徒歩1分(目の前です)
- 東武伊勢崎線 足利市駅 徒歩8分
- JR両毛線 足利駅 徒歩6分
- 北関東自動車道 足利インター7分
- 太田桐生インター15分
- 東北自動車道 佐野藤岡インター30分
- あしかがフラワーパークから車で15分

WEBでは、なか川と相田みつを先生のことをさらに詳しくご紹介

<https://soba.info/>



WEBサイト



通販サイト

ご挨拶

石臼でゆっくり挽いた3種のそば
そば屋文化を日本酒で愉しんで！

**点帰
原回**

江戸時代のように
一番旨い日本酒が愉しめる蕎麦屋を目指して！

本来、蕎麦屋って昼間から旨い日本酒を飲んで蕎麦を愉しむ場所。
江戸時代から続く「そば屋の粋な文化：そば前」をモットーに今日も最
高の日本酒が入手出来るように蕎麦同様、日々努力をしております。
日本を代表する有名老舗そば屋や有名酒蔵・パティシエ・相田みつをと
の「交流」を糧に築き上げた「歴史ある蕎麦屋」を味わってください。



なか川 4代目
中川知彦

よくあるご質問

- Q** 予約人数の変更はいつまでに連絡すればいいでしょうか？
- A** 前日までにお電話にてご連絡ください。
- Q** 予約したコースを変更したいのですが、仕入れの関係上、前日までお電話にてご連絡ください。
- Q** 生ものが食べられない人がいるのですが変更できますか？
- A** お料理によってはご変更も可能です。ご予約時に、お気軽にご相談ください。

貸切 最大人数 80名位

個室・大広間・お店全体の貸切も承ります。
人数によってお部屋をご用意いたします。



宴会のご案内

法事・慶次・七五三・お祝い・お宮参りなど

江戸時代に最も近い蕎麦と、なか川の名物料理を厳選した日本酒と一緒に愉しみください。

相田みつをゆかりの店



個人では日本一の所有 店内に相田みつを作品展示中

相田みつをの原点となる初期から中期にかけての作品を中心に所有し、季節に応じた作品展示替えや相田みつを美術館未発表作品も展示。



先生のいつもの席
「紅葉の間」

先生のいつもの席

【要予約】

旅館からめん割烹にかけて約50年、相田みつを先生はいらしてあります。紅葉の間には先生のいつもの席が当時のテーブルと共に残っており、先生お気に入りの「甘露煮」など、思い出深い当時の料理を今でも味わう事ができます。お席は要予約「みつをゆかりの料理」で承ります。



もりそば & うなぎコース

要予約 4,000円(税込4,400円)

- もりそば お刺身 煮物
- うなぎ 本日の天ぷら
- そば粉生クレープ

※季節により内容が変わる場合がございます。料理も1650円位〜ご相談可能です。



黄金のカラスミそば & うなぎコース

要予約 5,000円(税込5,500円)

- 黄金煌めくカラスミそば
- お刺身 煮物 うなぎ
- 本日の天ぷら
- そば粉生クレープ



秘宝いくらそば & うなぎコース

要予約 5,000円(税込5,500円)

- 秘宝いくらそば
- お刺身 煮物 うなぎ
- 本日の天ぷら
- そば粉生クレープ



至高! バフンうにそば & うなぎコース

要予約 8,000円(税込8,800円)

- 蝦夷バフンうにそば
- お刺身(いくらまみれ) 煮物
- うなぎ 本日の天ぷら
- 黒トリュフかつ
- そば粉生クレープ

※カラスミ、いくら、うにそばが苦手な方は【2種もりそば】へ変更可です。



贅の極み うに・いくらそば & うなぎコース
うにの天ぷらなど付いてます 10,000円(税込11,000円)

めん割烹 なか川 こだわり

なか川は全国で珍しい
うまい日本酒しか飲めないお店。

理由巻

全国約6万軒の酒屋の中から選ばれた「13
〜35店舗クラス」しか取り扱えない貴重な
手に入らない日本酒を贅沢に飲み比べ。

理由貳

なか川四代目が全国に車を走らせ直に購入。
「日本酒専用の冷蔵庫」でキチンと温度管理。

理由参

酒蔵の社長に直接聞いた日本酒の知識で、
全国の有名そば屋にも日本酒レクチャーす
る四代目があなたにあったお酒をチョイス。

なか川四代目厳選の咧き酒セットで
今までの日本酒イメージが覆ります。



- ◆ 初級編 3種飲み比べ 1,050円(税込)
 - ◆ 嗜み 3種飲み比べ 1,200円(税込)
 - ◆ 極み 3種飲み比べ 1,350円(税込)
- 飛露喜3種…而今・磯自慢・黒龍・田酒…など他多数。

在来種の希少なそばが
食べられます。

日本の老舗そば屋でも入手困難

なか川のそば粉は日光東照宮献上をはじめ、
東京や京都の超有名老舗そば屋やミシュラン
掲載そば屋にも譲ることもある逸品です。
「更科」「挽きぐるみ」「玄挽き」「10割」「二八」
江戸時代の人々が食べていた味のある固い蕎
麦(在来種)を再現した数少ないそば屋です。

日本老舗そば屋100選の蕎麦!

足利市で唯一「全国新そば会」に認められ
「日本の老舗」として名店と共に名を連ねる

ココが凄い!
有名パティシエご本人が作る

予約必須!一流のデザートを食べられるチャンス!!



武井一仁 パティシエ
元オテル・ドゥ・ミクニ製菓長
ローマ教皇への献上経験者
仏5つ星 リッツ及ビル・クール

コレ!絶対食べた方がいいです!



そば粉生クレープ



「全国新そば会」



希少な従来種のそばの実



一般的なそばの実