

三溪そば

原三溪が考案した、つゆのない温かい麺です
待春軒でのみご賞味いただけます

The Sankei Soba

Sankei Soba is warm noodles without soup.
This special cuisine is available ONLY in Taishunken.



麺：そばと呼んでおりますが、麺は特別に製麺した細いうどんです。
日本では麺類を総じてそばと呼ぶことが多いため、三溪そばと命名しました。
この細いうどんを軽く炒め、餡（あん）かけの具と彩りのトッピングを乗せてご提供しております。
＊ そば粉は含まれていません。そばアレルギーの方でも安心してお召し上がりいただけます。
＊ うどんは小麦粉から精製されます。小麦アレルギーのある方は、残念ですが別の料理をお召し上がりください。

餡（あん）かけの具：千切り筍、乾し椎茸、豚挽肉、ネギを炒め、水と醤油ベースの調味料を加えて煮込み、少量の酢と生姜汁を加えた後、最後に片栗粉でとろみを付けてあります。
いわゆる餡（あん）かけソースです。

トッピング：彩りとして千切りハム、絹さや、錦糸卵が添えてあります。
餡（あん）とトッピングを少しずつ麺に絡めていただくことで、一口ごとに違う食感と味わいをお楽しみいただけます。

Noodles: We call it Soba but these noodles are specially made thin Udon. In Japan, people tend to call noodles as Soba and Sankei HARA, the inventor, named it Soba. We slightly fry the noodles and serve it with the following starchy sauce and colorful toppings.
* It's buckwheat free. You can safely enjoy it even if you are allergic to buckwheat.
* Udon is made from wheat. If you are allergic to wheat, please try other meals.

Sauce: We mix shredded bamboo shoots, sliced Shiitake mushrooms, diced onion and minced pork into soy sauce and seasonings mixture, add a dash of vinegar and ginger juice, then simmer it until the sauce has thickened. It's so called Ankake(starchy sauce).

Toppings: Shredded ham, boiled snow peas and Kinshitamago(thinly shredded egg omelet). Please mix up little by little and enjoy its changing textures and flavors.

考案者

三溪そばは、三溪園の創立者である原三溪（富太郎）が考案しました。
三溪は、食通であったばかりでなく、自らも料理をたしなみ、考案して家庭内で食しておりました。
三溪そばは、三溪自らが考案した料理の代表作です。

三溪そばの歴史

三溪は、三溪そばを極めるため試行錯誤を繰り返したものと思われます。
大正 12 年（1923 年）、三溪は前年（1922 年）の三溪園完成を祝した大茶会（大師会）を開催し、当時現在の三溪園内苑にあった山吹の茶屋にて、それまで原家の家庭料理であった三溪そばを初めて総勢 600 名の招待客に振る舞いました。
当初は、茶屋名にちなんで“山吹そば”と呼ばれていました。

当店創業者である西郷夫婦は、母親である春子（三溪の長女）から三溪そばのレシピを継承しております。
当店では 1923 年三溪が初めて招待客に振る舞った三溪そばを、当時のままにご提供しております。
100 年以上続く美味しさ、そして今後も継承され続ける美味しさです。

三溪そばをお召し上がりになれるのは待春軒だけです。
三溪園にお越しの際は、是非三溪そばをご賞味いただければ幸いです。

The Inventor

Sankei Tomitaro HARA invented Sankei Soba. He was not only a foodie but a good cook. He often made new recipes and served it at home. Sankei Soba is one of his own inventions.

The History of Sankei Soba

Sankei HARA tried to improve the taste and look until he was sure about it. Finally, he introduced Sankei Soba to the guests at the grand tea ceremony called Daishikai in 1923 to celebrate the completion of Sankeien Garden in 1922. Six hundreds guests enjoyed it at the Yamabuki Teahouse, which is currently sited in the Inner Garden. On the very day, it was called “Yamabuki Soba” simply named after the Teahouse.

Mr. and Mrs. SAIGO, our founder, inherited the recipe for Sankei Soba from their mother Haruko, who was the first daughter of Sankei HARA. We are here for you to offer the same Sankei Soba as the one served in 1923. The deliciousness survive more than 100 years and counting.

The Sankei Soba is available only in Taishunken. Please come and enjoy it.

三溪そば 待春軒 Taishunken

〒231-0824 神奈川県横浜市中区本牧三之谷 58-1
国指定名勝：三溪園内
045-623-9771（水曜日を除く 10:00 ～ 16:00）

