

そばづくし そば、つゆ、そば屋の料理と鴨料理、甘味

そばづくし

目次

「蕎仙坊」のそばについて

そば三種

並粉の製粉

そばの材料、そば打ちの道具

「おせいろ」のそば打ち（そば3種の粉の配合比と加水率）

つゆ

基本の品書き：そば・七味唐辛子・そばみそ

おせいろ

田舎

生粉打ちそばふじのね

かけそば

鴨なんばん

そばとろせいろ

山かけそば

上天ふら付二色

上天ふらそば

七味唐辛子／そばみそ

「蕎仙坊」のそばがきについて

そばがき

基本の品書き：そばがき

そばがき

そば串／甘辛だんご

伊吹だんご

そばがき三色盛り／そばがきしるこ

十二ヵ月、とりどりの変わりそば

一月：さらしなそば

二月：磯^{いそ}切り
三月：桜^{さくら}切り
四月：よもぎ切り
五月：海老^{えび}切り
六月：茶^{ちや}切り
七月：青^{あお}柚子^{ゆず}切り
八月：レモン切り
九月：芥^は子^し切り
十月：卵^{らん}切り
十一月：枸^く杞^こ切り
十二月：柚^{ゆず}子^ず切り

献立集：春

そば豆腐
蒟^ろの臺^{たい}の含^くめ煮^に／きやら蒟
菜^{さい}の花^{はな}のお浸^ひし／山^{さん}独^{どく}活^{かつ}の辛^{から}子^こ酢^そ味^み噌^{そう}
梅^{うめ}板^{いた} そばの実^み添^そえ／そばの実^み入^いり磯^{いそ}辺^べ揚^やげ
山^{さん}蒟^ろと鴨^鴨煮^煮浸^浸し／鴨^鴨と竹^竹の子^子煮^煮
雲^{うん}水^{すい}そば
そばの実^み炒^炒飯^{はん}／そばおやき しめじとこごみの油^{あぶら}味^み噌^{そう}風^{ふう} 蒟^ろ味^み噌^{そう}
そば刺^さし三^{さん}種^{しゆ} 短^{たん}冊^{さつ}切^{きり} そばの実^み入^いり さらしな青^{あお}海^{かい}苔^{たけ}入^いり／そばずし海^{かい}苔^{たけ}巻^まき
茶^{ちや}巾^{きん}そばずし 袱^{ふく}紗^さそばずし／そば生^{なま}春^{はる}巻^まき
春^{はる}の山^{さん}菜^{さい}そば
山^{さん}菜^{さい}冷^{ひや}やしそば／そばサ^サラ^ラダ
じゅんさいそば
若^わ竹^{たけ}の子^こそば
はまぐりそば
鴨^鴨そばずき

献立集：夏

そばがらみ
板^{いた}わさ^{わさ}び／梅^{うめ}板^{いた}
そばの実^みふりか^かけ／鴨^鴨ぜん^{ぜん}まい
そばの実^み入^いり白^{しろ}和^わえ
冬^{ふゆ}瓜^か葛^か餡^{あん}か^かけ／茄^か子^この鴨^鴨味^み噌^{そう}田^{でん}楽^{らく}
鴨^鴨わさ

鴨のたたき／鴨の竜田揚げ

鴨柳川

そば寄せ羹

冷やし小田巻そば

冷汁そば

ジャージャーそば 鴨味噌仕立て

そば素麺 梅のしずく

鴨煮かけそば

献立集：秋

そばぬたり

そばとろろ

揚げ湯葉のそばの実餡かけ／木の子おろし和え

山ふぐ そばの実入り

里芋の鴨そばろ餡かけ／そばの揚げ巻き

鴨つくね／鴨と秋野菜の陶板焼き風

鴨と秋野菜の治部煮／鴨と秋野菜のロール巻き

そば丸

とっちなげ

季節の木の子そば

貝柱餡かけそば

辛味大根そば

朴葉焼きそば

献立集：冬

せん切り山葵 梅おろし和え

そばの実とつぼみ菜の胡麻油和え／そばの実 鬼おろし

きぬかつぎ田楽風／鴨なます

鴨味噌大根／鴨のしぐれ煮

鴨海苔山葵／鴨肝の山椒煮

鴨の南蛮焼き／鴨のもろみ味噌焼き

鴨のステーキ／鴨の酢豚風

そばきんぴら／そばがき磯辺焼き

そばシューマイ

そば雑煮／そばお好み焼き風

そばの小豆粥

おめでたずし だて巻きそば エビのにぎり 野菜のにぎり
巢ごもりそば
親子そば／天としそば
湯葉そば
がんもそば／牡蠣そば
けんちんそば
鴨あげそば

献立集：甘味

そばの実プリン

そばおこし／そばの実 五家宝風

桜餅 お江戸風／道明寺餅 そばの実入り

春の三色そば団子

そばシェイク／そばシャーベット 白（さらしな）黄（韃靼そば）

そばくず餅／そばくずまんじゅう そば湯仕立て 韃靼そば茶仕立て

水羊羹 そば豆腐入り そばの実入り／せせらぎ そばの実あんみつ

焼き鮎

そばマフィン／そば粉パウンドケーキ

そば栗くん／そばの実入りパンケーキ風

新そばのシフォンケーキ／蒸しそば饅頭

三色そばおはぎ

胡麻だれそば餅／そばがきのあんころ餅

そばクッキー

そばビスコッティ三種

そばどら焼き

花びら餅