

ドライブがてらに  
フラッと寄ってみたい  
オシャレてくつろげる  
お蕎麦屋さん。  
落ち着ける空間と  
地元食材、食文化を  
生かした魅力溢れる  
一皿でお客様を  
お迎えます。



最上鶏



手作りそば板



店内



大蔵村産トマト

## ねぎぼうずオススメ 大蔵村観光MAP

大蔵村は「日本で最も美しい村」連合の登録地。  
大蔵村の「推し」をご紹介します。

### ① 肘折温泉郷



信仰の山、出羽三山の主峰・月山の麓、風情あるたたずまいの旅館が軒を連ねる静かな温泉郷。肘折。開湯の歴史は807年にまで遡り、2007年には開湯1200年を迎えました。「肘折」という名の由来には、村を折った老僧がこの地のお湯(上の湯)に浸かったところたちまち傷が癒えたという説をはじめ、諸説が繰返して語り継がれています。

### ② 四ヶ村の棚田



山間の小さな集落に、120ヘクタールに及ぶ「四ヶ村の棚田」があります。日本の棚田百選に認定されています。

### ③ 月山・葉山・鳥海山のビュースポット



湯の台高原には、月山・葉山・鳥海山のビュースポットがあります。残雪や新緑、紅葉など季節ごとに変化する山の表情を楽しめます。

### ④ 日本最大級岩神権現のクロベ



田園をみおろすように大枝を広げて斜面に立つ巨大クロベ。村指定天然記念物です。

### 大蔵村はトマト 生産量県内1位!!

ねぎぼうずの大好評のトマト蕎麦・トマトタンメンは、大蔵村のトマトを使用。村内でとれた美味しいトマトで作った料理はお客様に大好評です。



村内の移動には大蔵村村営バスが便利です。  
右のQRから、路線や運賃を確認できます。



村のめぐみをいっぱいこ。

Handmade SOBA

**Negiborazu**  
ねぎぼうず



# おすすめ メニュー

本物志向の  
手作りです。

## 【十割蕎麦】

つなぎを使わない「十割蕎麦」にこだわり、喉越し良く香り高いお蕎麦が自慢です。枯本節をじっくり煮出した自家製のつゆはもちろん、添加物不使用なので安心して召し上がりいただけます。  
小麦粉を使用しない十割蕎麦は非常に栄養価が高く、健康食品としても注目を集めています。

当店自慢  
十割そば



「そば薬」もお飲みになることをおすすめします。

十割板そば  
850円



冷 温

山形名物 肉そば 880円



合い盛り板 850円



天盛り板そば 1,550円



鶏ゴボウ天  
おろしぶっかけ蕎麦  
1,100円



各種ご宴会、飲み放題プラン等もご予約承ります。団体様には2階もご利用いただけます(約25名様収容)。



最上鴨使用

鴨南蛮 1,410円



とり中華 750円

※価格は全て税込です。

この  
看板が  
目印!



幅広い年齢層のお客様に親しまれるお店づくりを。店舗入り口にスロープを設けています。車いすの方、ベビーカーの方も安心してご来店ください。お子様からお年を召した方まで心地良くご利用いただけるようテーブル、カウンターの他お座敷もご用意しています。

### アクセス

【営業時間】  
昼/11:15~15:00(ラストオーダー 14:30)  
夜/17:00~蕎麦がなくなり次第終了  
【定休日】  
昼/毎週火曜日(祝日の場合は営業)  
夜/毎週月曜~水曜日(宴会等ご予約にて営業)

ネット注文や  
最新情報は  
こちらを  
チェック



〒996-0211 山形県最上郡大蔵村大字合海544-55

TEL.0233-29-8825

ねぎぼうず  
ホームページ



冬

土・日  
限定

トマトタンメン 900円



夏

トマトそば 950円

大蔵村産トマトを使用

## 季節限定 メニュー



サイドメニュー



お子様ランチ



天井

その他に季節のものや、ご飯もの、お子様ランチなど多数メニューがございます。