

そば 旨酒 かしわ 善光寺表参道 たき澤

蕎麦とかしわ料理を信州の酒とともに楽しむ
「善光寺表参道 たき澤」が
2025年6月2日(月)にオープン



軽井沢発祥の蕎麦屋として人気を集め、都内にも複数店舗を構える川上庵が、新ブランド「善光寺表参道 たき澤」を2025年6月2日(月)、長野市大門町(善光寺の表参道内)にオープンします。

江戸時代より「一生に一度は善光寺参り」「牛に引かれて善光寺参り」と語り継がれる通り、全国から多くの参拝者が集まる善光寺。その道すがら、いにしえより人々が歩いた表参道沿いで、道ゆく人の新たな拠り所として、蕎麦とかしわ料理でおもてなしいたします。

京町屋を思わせる古民家風の建物は、築100年以上。もとは「瀧澤商店」というガラス屋さんを改築しました。店内に入ると、池のある中庭や蔵、バーカウンターやテラス席があり、歴史を感じさせながらも現代らしい洗練された空間が広がります。

蕎麦は信州産のそば粉を中心に使用し、石臼で挽いた細めの田舎蕎麦です。また、香り高い太打ちの十割蕎麦も数量限定で提供。信州らしい甘めのそばつゆでお召し上がりいただきます。信州の高級地鶏「真田丸」を使用した「かしわ天せいろ」や「真田丸手羽煮込みそば」などに加え、昼は親子丼、夜は真田丸の串焼きなどかしわの一品料理も。長野県各地より集めた日本酒や地ビール、ワインと合わせてぜひご堪能ください。



< 店舗概要 >

住所 : 長野県長野市大門町 530
電話番号 : 026-217-2415
営業時間 : 【ランチ】 10 : 00 ~ 16 : 00
【ディナー】 16 : 00 ~ 22 : 00 (20 : 30 LO)
席数 : 95 席 (テラス席含む)
定休日 : なし

- ・JR 長野駅善光寺口1番乗り場より、アルピコ交通の路線バスで約10分。「花の小路」下車 徒歩1分
- ・長野電鉄「権堂駅」より徒歩10分



WEB SITE



昼のお品書き



季節薫る信州前菜六種と
かしわ天そば
2,860円(税込)



湯葉ぶっかけそば 1,375円(税込)



いかと信州サーモン漬け丼 2,310円(税込)

昼のおすすめは、たき澤名物のかしわ天と前菜六種が付いた「季節薫る信州前菜六種とかしわ天そば」。自家製すくい豆腐や海老とれんこんの湯葉巻揚げなど、彩り豊かな6種の前菜をご用意。信州産を中心とした、季節に合わせた食材をお楽しみいただけます。肉質の柔らかさが特徴の福味鶏と、こだわりの卵を使用した「福味鶏の親子丼」や「いかと信州サーモン漬け丼」はいずれも昼限定。信州の豊かな自然が育んだ食の恵みを堪能できます。

夜のお品書き



真田丸の串焼き五種盛り合わせ 2,200円(税込)



真田丸むね肉のたたき 1,540円(税込)



信州おぼろ湯葉刺し 825円(税込)

夜のおすすめは、地ビールにもぴったりの「真田丸の串焼き」。希少な信州の地鶏「真田丸」は歯ごたえが良く、しっかりとした鶏の旨味が特徴です。シンプルな味付けで鶏本来の美味しさを味わえます。他にも「真田丸むね肉のたたき」、「地鶏のレバーペースト」をはじめとする個性豊かなかしわ料理に加え、「そばがき」や「信州おぼろ湯葉刺し」など、日本酒が進む一品料理をご用意。長野各地や全国から集めた地酒、メニュー表には無い”隠し酒”とともに楽しみください。酒と肴を楽しんだ後は、べに自慢の蕎麦をどうぞ。

店名の由来

築100年以上の趣ある「たき澤」の建物は、もとは「瀧澤商店」というガラス屋さん。善光寺表参道の街並みを長年見守ってきた、歴史ある建築物です。長野県ゆかりの書道家、秋山白巖が揮毫した「瀧澤商店」の看板も当時のまま使用しています。「たき澤」の名前は、その歴史に敬意を払い、後世に残り、地元の方にも、善光寺にお参りに来る方にも愛される良店にしたいという思いを込めています。



<川上庵について>

気の利いた肴と地酒をたしなみ、蕎麦でべる。そんな江戸時代からの”蕎麦屋酒”の粋な風習を現代に表現したいという思いから、2000年、長野県軽井沢町で川上庵ははじまりました。現在は、軽井沢に2店舗、都内に3店舗を展開。特注の石臼で自家製粉した粗挽きの二八蕎麦や新鮮な食材を使用した豊富な一品料理とともに、信州の地酒やワインをお楽しみいただけます。

<川上庵店舗リスト> 川上庵本店 軽井沢 川上庵、せきれい橋 川上庵
麻布 川上庵、青山 川上庵、KAWAKAMI-AN TOKYO

<https://www.kawakamian.com>

