

乃木坂 長寿庵

-Nogizaka Chohjuan-

営業時間：平日 11:00 ~ 20:00 (LO19:30)

土曜日 11:00 ~ 15:00 (LO14:30)

休業日：毎週日曜日および 12/6・30、1/1・2・3

Business Hours

Weekdays : 11:00 ~ 20:00 (LO19:30)

Saturdays : 11:00 ~ 15:00 (LO14:30)

Closed:

Every Sunday, and on December 6, December 30,
January 1, 2, and 3



天ざる蕎麦
(大海老・ほか)

【長寿庵の歴史】

『長寿庵』の歴史は古く、300年ほど前にさかのぼる。

江戸時代、蕎麦が東京で広く親しまれるようになったのも、長寿庵の存在が大きく関わっていたと言われている。

当時から職人が住み込みで修行し、のれん分けによって独立・開業するという伝統を受け継ぎ、現在では東京を中心に300軒以上の『長寿庵』が暖簾を掲げている。

各店舗が独自の味と工夫を活かした唯一無二の「長寿庵」を展開している。
(ホテル周辺の店舗：赤坂本店・乃木坂店・青山店・六本木店)

【The History of Chohjuan】

The history of Chohjuan dates back about 300 years. It is said to have played an important role in making soba popular in Edo (old Tokyo). Craftsmen traditionally lived on-site to train and later opened their own shops through the noren-wake system.

Today, more than 300 Chohjuan locations operate mainly in Tokyo, each offering its own unique flavor and character.

(Several branches—Akasaka Main, Nogizaka, Aoyama, and Roppongi—are located near the hotel.)

各地のそば名産地から旬のそば粉を厳選し店内で打つことで、香り高くコシのある蕎麦を提供している。

また出汁は、鰹節に加えてコクのある宗田節や甘みの強いサバ節を合わせ、独自の深い味わいに仕上げている。蕎麦以外にも天ぷらや卵焼きなどの一品料理が充実しており、日本酒とともに楽しめる店としても利用できる。

We use carefully selected seasonal buckwheat to make fragrant, firm soba in-house.

The broth blends katsuobushi, sōdabushi, and sababushi for a rich, unique flavor.

Tempura, tamagoyaki, and other small dishes are also available, perfect with Japanese sake.



アクセス：ホテルアジア会館より徒歩5分

Access : 5-minute walk from Hotel Asia Center of Japan.