

**アパテレビ**  
ちばテレビ

毎週土曜日午前10時～放送！  
**生き行きシニア**  
2004年6月12日放送されました！



手打ち蕎麦茶屋  
**九拾九坊**



るるぶ **ドライブ**  
千葉房総版2005に掲載！



**食** 手打ちそば茶屋九拾九坊

千葉県市川市 0439-52-4199 map P126G1

築200年の民家で味わうの風味豊かなそば



2001年に築200年の民家を改装してそば屋としてオープン。北海道のそば粉を使った二八そばで、そば粉は挽き方の違う3種類をブレンドしている。粘り強い粉が甘味と香りを強調する、コシのあるそばだ。せいろは840円。富津産のアナゴを使った穴子天ぷら850～1050円もおすすめ。

▶千葉県市川市内丸輪1-14-30  
◎11～21時 ◎水曜 ◎11時

◆店には地下から自噴する井戸も  
◆人気の天せいろは1450円

