



えび天蕎麦 1,600円

十割なのになめらか。喉ごしも良くコシもしっかり。濃いめのツユとの相性が抜群。天ぷらもアツアツ。



ピリ辛冷しゃぶ蕎麦 1,200円

そば福の人気ナンバーワン蕎麦。さらに辛いのが好きな方は、激辛調味料「りょう君のジョロキア」をどうぞ。



たこ天蕎麦 1,600円

島で水揚げされた水ダコを使用。名物「たこ天」を肴に、利尻島オリジナルの日本酒で一杯やるもよし。

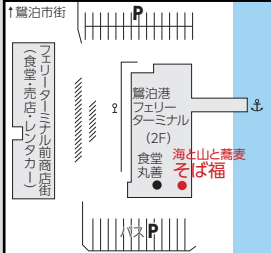


海と山と蕎麦 **そば福**
オーナー 福岡 諒さん

店 利尻富士町 鷺泊字 港町235番地
 鷺泊港フェリーターミナル2F
営 11:00~15:00 (L.O.14:30)
休 火曜日
席 窓向きカウンター7席、4人掛けテーブル×4卓、小上がり1室



@soba_fuku.eki2f



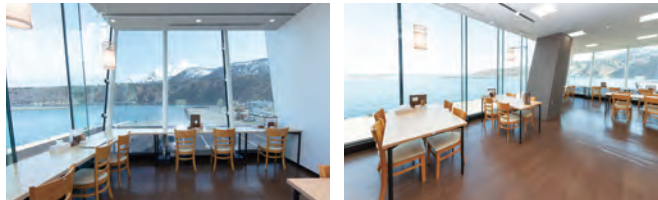
令和7年10月にオープン
鷺泊港フェリーターミナルは利尻島の玄関口です。その2階のガラス張りの飲食店スペースが、しばらく空き店舗のままだったため、もったいないなあ〜と思い、誰も手を挙げないのなら自分でやってみようとして昨年10月に蕎麦屋を開店しました。もともと私自身が蕎麦好きで、札幌などの名店を食べ歩いていたこともあり、かえしやツユの参考にさせてもらいました。

麺は細めの更科十割
麺は機械打ちですが、美味しく蕎麦を味わってもらうために、二八ではなく十割蕎麦で提供しています。私自身、冷たいお蕎麦、細めの更科、関東風の濃いめのツユが好きなので、それを店の基準にしてあります。温かいお蕎麦のツユは、鷺泊で居酒屋や寿司店をされている先輩や仲間の意見を取り入れ、これぞ利尻昆布を使った蕎麦ツユを目指しました。冷たいお

蕎麦に比べると、温かい方は若干麺が太く、食べ応えがあるようになっています。
浜頓別産の最北の蕎麦粉も
たまたまですが、宗谷管内の商工会青年部長会議の席で、浜頓別町で蕎麦の栽培を始めた農家さんと出会い、最北の蕎麦粉を分けていただけることになりました。色は更科に比べると濃く、やや緑がかかった薄茶ですが、風味がとても良いのでおすすめです。追加料金(200円)で蕎麦を変えられますので、ぜひ、

蕎麦ツユの方はグレードアップしてみてください。
海と山の景色も味のうち
おかげさまで地元の人にも楽しんでいただいています。観光や仕事で来島された方にはフェリー到着後すぐに立ち寄れますし、出港前に時間があれば、いつでも美味しい十割蕎麦を海と利尻富士の絶景の中で味わってほしいと思います。
変わり種や季節限定も
変わったところでは、ピリ辛冷しゃぶ蕎麦や、たこ天蕎麦なども。時期によっては季節限定メニューも登場します。

利尻島の素晴らしいロケーションの中で味わう十割蕎麦。このうえなく贅沢。



入口の暖簾も素晴らしい。



[その他のメニュー例]

- 冷たい蕎麦／更科十割 せいろ蕎麦900円 板蕎麦(2人前分)1,600円
- ※蕎麦最北産地 浜頓別産 丸抜き一本挽き十割に変更200円 三角ごまおいなり(2個)350円
- 温かい蕎麦／かけ蕎麦950円 きつね蕎麦1,000円 肉蕎麦1,100円
- 季節限定(例)／蕎麦屋のカルボナーラ とまと蕎麦
- 日本酒一合／復刻版 純米吟醸 利尻富士栄泉1,200円 麗峰の雫1,000円 瓶ビール750円 ほか

※表示価格はいずれも消費税込み(価格は2026年5月下旬のもので、変更になる場合があります)



最高の景色の中、十割蕎麦が楽しめる
鷺泊港フェリーターミナル2Fの
「海と山と蕎麦そば福」