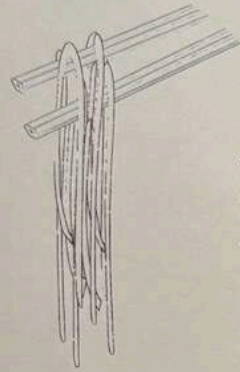
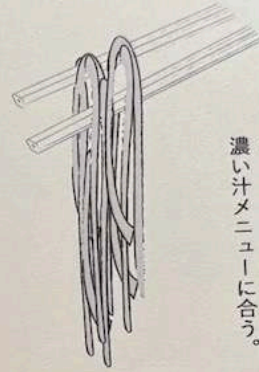


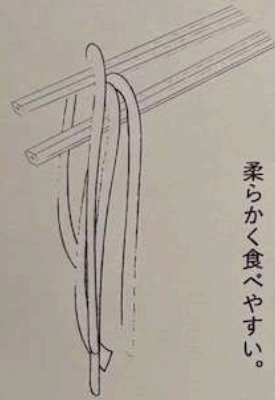
当店では4種の麺をご用意しております



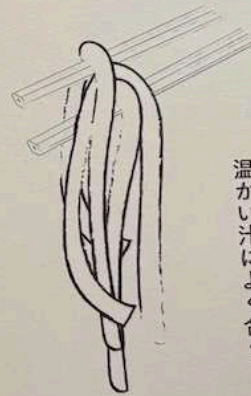
柏や 手ごね  
二八蕎麦 「蕎麦粉八割」  
何にでも合うオールマイティ。



柏や 手ごね  
田舎蕎麦 「蕎麦粉八割」  
+ 一九八円  
香り・味共に強い。鴨せいろ等、  
濃い汁メニューに合う。



稲庭風うどん  
冷やがけメニューにお勧め。  
柔らかく食べやすい。



讃岐風うどん  
コシが特徴。  
温かい汁によく合う。

### お茶を食後にお出しする理由

当店では最初にお冷、お茶は食後にお出ししております。  
お茶に含まれているカテキンが蕎麦の風味を損なわせてしまうため、  
お茶は食後にお出ししています。



海老と野菜の天ぷら膳

天然バナナ海老

当店こだわりの素材

# 天然バナナ海老 旨味と甘み

沖で取れた新鮮な「天然バナナ海老」を船内で急速冷凍。  
高級てんぷら店からも引き合い多数の高級食材。

## 天然バナナ海老 そば

海老天せいりる

海老天1本・野菜天

〔冷〕 一、六二八円

特海老天せいりる

海老天2本・野菜天

〔冷〕 一、九二五円

海老天カレー南蛮

〔温〕 一、七六〇円

海老天そば

海老天1本・野菜天

〔温〕 一、六八三円

特海老天そば

海老天2本・野菜天

〔温〕 一、九八〇円

海老天とじそば

〔温〕 一、七八二円

海老天鍋焼きうどん

〔温〕 一、八七〇円

## 天然バナナ海老天ぷら

上海老天丼

一、八七〇円

海老と野菜の天ぷら膳

二、六四〇円

海老と野菜の天ぷら盛合せ

一、八二六円

追加の海老天

〔二本〕 五一七円



鴨 100%ハンバーグ膳

津軽鴨 肉汁あふれる高級鴨  
 当店こだわりの素材  
 肉質は柔らかく、臭みが少なく、噛む程に口の中に肉汁が広がる味わい。

津軽鴨 そば

鴨せいりそば

〔冷〕

一、七八二円

鴨葱鍋焼きうどん

〔温〕

一、九〇三円

鴨南蛮そば

〔温〕

一、七八二円

津軽鴨の一品・鉄板焼き

鴨の黄身焼

一、四三〇円

特製 鴨と豆腐の治部煮

一、一八八円

鴨のねぎ塩 鉄板焼

一、四六三円

鴨と大山鶏の二種鉄板焼き

二、〇九〇円

〔三人前〕

鴨鍋 (冬季限定)

要予約

二、五三〇円

津軽鴨の膳

鴨一〇〇%ハンバーグ膳

二、七五〇円

〃

〔単品〕

一、二六五円

鴨と大山鶏の鉄板焼膳

二、六四〇円

刺身付。鴨と大山鶏のねぎ塩焼



特選 ロースかつ膳

TOKYO X

当地こだわりの素材

# TOKYO X 幻の豚

都内のみで販売される幻の豚。美味しさの特徴は上質な香り、ほのかな甘み、口の中でさっと溶けるさっぱりとした脂身。

## TOKYO X 特選ロースかつ

特選ロースかつ膳

// 単品

特選ロースかつ重

特選ロースかつ煮 卵とじ

二、七五〇円

一、三二〇円

一、七六〇円

一、六五〇円

## TOKYO X そば・丼

そば屋のカレー丼

豚せいろ

カレーせいろ

豚肉南蛮

カレー南蛮

野菜カレー南蛮

豚しゃぶ鍋

〔冬季限定〕

要予約

一、三二〇円

一、六五〇円

一、四五二円

一、六七二円

一、三七五円

一、四五二円

価格お尋ね下さい

大山鶏

当店こだわりの素材

# 大山鶏 コクのある肉質

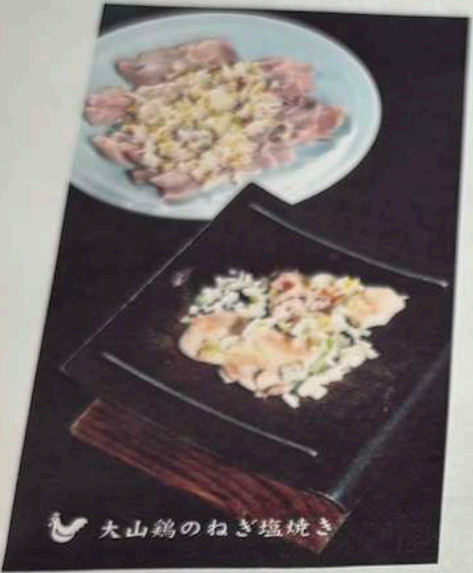
良質な脂とまろやかなコクのある肉質、島根県の自然に育まれた好環境で育った人気の鶏。

## 大山鶏 そば

大山鶏の胡麻つゆ 「冷がけ」 一、四三〇円

大山鶏の若鶏南蛮 「温」 一、二四三円

親子南蛮 「温」 一、三四二円



大山鶏のねぎ塩焼き

## 一品・丼

大山鶏の親子煮 卵とじ

大山鶏の親子重

大山鶏のねぎ塩焼き

大山鶏の唐揚げ

一、一〇〇円

一、四三〇円

一、一〇〇円

一、一四四円



大山鶏の親子重

冷たいそば

田舎そばへの台替わり  
大盛り(午後五時以降)

プラス一九八円  
プラス三三〇円

天ぷらせいろ

せいろ

せいろ 「もり」 八六九円

のりかけ 「ざる」 九九〇円

とろろせいろ 一、四〇八円

柏(親子南)せいろ 一、七八二円

胡麻つゆせいろ 一、一五五円

湯葉せいろ 一、三二〇円

辛味大根せいろ 一、三五三円

小せいろ・小かけ 七四八円  
※午後六時〜

小海老天つけせいろ 一、六一七円  
小海老天と温つゆ

野菜天せいろ 一、五一八円

かき揚天せいろ 一、七〇五円

桜えびのかき揚天せいろ 一、八二六円  
駿河湾産

穴子天せいろ 一、八四八円

めごち天せいろ 一、八七〇円

白ギス天せいろ 一、七六〇円

江戸前天せいろ 一、九二五円

穴子天・めごち天・キス天等

冷がけ (ぶっかけ)

- 冷したぬき 一、二二二円
- 冷しきつね 一、二二二円
- 冷しむじな 一、三二〇円
- 冷しおかめ 一、三四二円
- 冷し力 (揚餅) 一、三四二円
- 冷しとろろ鯨 一、五九五円
- 梅おろし 一、二六五円

冷・温両方おいしい

冷又は温お選びください

- 海老天おろし 一、五九五円
- 揚げ子おろし 一、三二〇円
- 揚げ子と茸のそば 一、三五三円
- 茸ととろろの二色そば 一、三五三円

もう一品いかがですか？

- きざみ海苔 一四三円
- 生玉子 一四三円
- 餅 (一個) 一八七円
- とろろ 四一八円
- 大根おろし 二四二円
- 辛味大根おろし 五七二円
- 海老天 (一本) 四九五円
- 揚げ玉 九九円
- 小かつ丼 五五〇円
- 小親子丼 五五〇円
- 小カレー丼 五五〇円
- 小玉子丼 四四〇円

※全ての蕎麦につけられます。  
※単品でのご注文は受けかねます。

温かいそば

田舎そばへの台替わり プラス一九八円

かけ	八八〇円
花巻 <small>海苔が乗ったかけそば</small>	一、〇三四円
たぬき	一、〇三四円
きつね	一、〇三四円
むじな	一、二一〇円
月見	一、一三三円
玉子とし	一、〇八〇円
力 <small>(ちから)</small>	一、二一〇円
山かけ	一、四〇八円
おかめ	一、四〇八円
おかめあんかけ	一、五一八円
おかめとし	一、五一八円
鯉そば	一、七七一円
かき玉	一、四一九円
けんちん	一、四六三円
かき南蛮	一、四五二円

天ぷらそば

野菜天そば	一、五七三円
かき揚天そば	一、七六〇円
駿河湾産 桜えびのかき揚天そば	一、八八一円
めごち天そば	一、九二五円
白ギス天そば	一、八一五円
穴子天そば	一、九〇三円
かき揚天玉そば <small>かき揚の上に玉子</small>	一、九〇三円
江戸前天そば <small>穴子・めごち・キス等</small>	一、九八〇円
鍋焼きうどん	一、五一八円
味噌煮込みうどん	一、五九五円
牡蠣の味噌煮込みうどん	一、八一五円

鍋焼きうどん

〔秋冬限定十一月〜三月〕





海鮮丼



うな重

鰻

浜名湖から直送

うな重

小鉢 お新香 茶碗蒸 付き

三、四一〇円

鰻の蒲焼

二、七五〇円

丼もの

サラダ・お新香・味噌碗・茶碗蒸 付き

かき揚げ天丼

一、六二八円

海鮮丼

一、八四八円

そばセットはいかがですか？

小せいろセット

プラス 三四一円

小かけセット

プラス 三四一円

※単品での注文は受けかねます。

そば料理

特製そばがき

お時間がかかります

一、二一〇円

蕎麦寿司 ※要予約

二、三一〇円

豆腐料理

生湯葉刺し

九三五円

豆腐の二種盛 木綿・絹漉し

八二五円

揚げ出し豆腐の野菜餡かけ

八〇三円



焼き味噌

だし巻き



酢の物三種盛

そば屋のあて・酒肴

そば味噌

四〇七円

焼き味噌

六二七円

揚げそば

五一七円

板わさ

七一五円

だし巻

八二五円

お新香の盛合せ

六三八円

いかの塩辛

六八二円

酢の物

鮮魚のぬた

九四六円

もずく酢

六六〇円

季節の南蛮漬け

八二五円

酢の物三種盛

一、一八八円

鮮魚のぬた・もずく酢・季節の南蛮漬け

## 本日の鮮魚

仕入れ都合により品切れの場合がございます

### お造り三点盛

鮪・鯛・旬の魚

一、〇九〇円

### 鮮魚の一品

島から調布に直送

時価

大島、神津島を始めとする近海の魚を  
調布飛行場に空輸。調布から仕入れた  
鮮度の良い魚を使った一品です。



お造り三点盛

※内容は仕入れ都合により異なります

## サラダ

アボカドと豆腐のサラダ

一、〇七八円

特製 海老マヨサラダ

一、〇七八円

冷しトマト

五五〇円

野菜ステイック

七七〇円

胡瓜・大根・人参・姫トマト

ミニサラダ

四四〇円

## 一品

茹で上げ枝豆

七七〇円

ホタル烏賊の漁師漬

八二五円

釜揚げしらすおろし 蕎麦つゆで

七一五円

アボカドのタルタル

九三五円

旬のお浸し

八二五円

梅と胡瓜のさっぱり和え

八〇三円

一鯖にいかがですか?

御飯セツト

御飯・お新香・味噌椀・糸飴蒸

五八三円



# う土用の鰻 2023

手すじ  
相や  
三鷹駅前(昭和5年創業)



## うな重 (静岡県浜名湖産うなぎ)

肝吸・小鉢・お新香・茶碗蒸 付

3,410円



お持ち帰り承ります。

肝吸・お新香 付

別途、容器代金(110円)を  
申し受けます。

3,520円



## うなぎの蒲焼き

(静岡県浜名湖産うなぎ) 2,750円



## うざく

1,100円

熱々の蒲焼に、冷い胡瓜の酢の物を合わせ、温度差と味の濃淡の差が非常に美味!



## うなぎの柳川風

1,430円

浜名湖産鰻に笹垣牛蒡を当店自慢のそばつゆで甘辛く煮て、玉子でとじました。



## う巻き玉子

1,430円

うなぎをだし巻き玉子で巻いた贅沢なだし巻き玉子。この時季だけのメニューです。

表示価格は、すべて税込価格です。

# 柏やの旬のおススメ肴

## 伊豆諸島〈新島-神津島〉の鮮魚 時価

- ※ 伊豆諸島より、早朝獲れたての鮮魚を調布飛行場経由でその日の午後に直送。
- ※ 季節やその日の天候によって、漁が不可能な日があります。係の者に鮮魚の内容や仕入状況をご確認ください。

おススメの鮮魚 1,452円

(1~2人前サイズの旬のお造り三種盛)

柏や風 カルパッチョ 1,067円

(生湯葉-マグロ-アボカドを柚子風味で)

チーズスティック 682円

(大葉のチーズ巻)

自家製 豆腐のもろみ漬け 572円

柏や風 ポテトサラダ 627円

炙りエイヒレ 902円

茄子と京鯿のうま煮 1,056円

※ すべて税込価格です。