



季節の特別献立

季節の一品料理などを少量ずつ盛り付け、色々とお楽しみいただけるようおひとり様ずつご用意する、少人数様向けのお得な献立です。1～6名まで。
 人数様の多い場合また品切れの際はご容赦くださいませ。
 ご注文は午前11時より午後7時まで。ご予約は承りません。

お一人様 5,800円
(税込価格)

1月10日(水)より

- 1、そば豆腐
- 2、菜の花辛し和え または アボカドのサラダ
- 3、鴨だし煮大根
- 4、蕎麦団子の揚げ出し
または
 下仁田ねぎとシメジの焼きびたし
- 5、カキの松前焼 または おきつね焼き
- 6、海老とたらの芽の天ぷら
- 7、せいろそば
- 8、シャーベット (洋ナシ または マンゴー)

(*)「せいろそば」は、お好みの品に変更することができます
 その際は、お値段の差額を頂戴いたします

中野蕎麦司
 本むら楽



季節のおすすめ品

(税込価格)

- 三点(菜の花辛し和え・そば豆腐・イカのヌタ和え) 900円
季節の味・定番の品を少量ずつ盛り付けました。内容は変わる事があります。
- 牡蠣(カキ)の松前焼き 1,600円
羅臼昆布に大粒のカキをのせ、生醤油の味付けのみで焼き上げました。三陸産。ウィルス感染防止を鑑み、昆布の切り分けはお受けできません。入荷次第。
- 北海道産特選 白子の石焼き 2,000円
石の上で焼き上げ、そのままお出しいたします。味付けはヒマラヤ岩塩のみ。
- 北海道産特選 白子ポン酢 1,500円
新鮮でとろけるような白子に、ご好評の自家製三杯酢をあわせました。
- たらの芽天ぷら 1,100円
春を呼ぶ山菜の代表格。自家製抹茶塩でどうぞ。お持ち帰りできます。
- 百合根まんじゅうの揚げ出し 1,200円
蒸した百合根(ユリネ)をさらに当たって作っまんじゅうでくみました。ふたつの食感が一度にお楽しみいただける一品です。
- 寒ブリの塩焼き ~自家製フキ味噌添え 950円
冬の幸、寒ブリに早春の幸、フキみそを合せました。シンプルながら季節の移り変わりを味わいで楽しみいただけます。
- 菜の花辛し和え 900円
春先取りの一品。総菜の系つ上のゆで下限と味付けをお楽しみください。
- 鴨だし煮大根 950円
煮くずれすることなく鴨肉の出汁が芯までしっかり味わえる一品です。
- 下仁田ねぎとシメジの焼きびたし 850円
焼いて、とろけるような下仁田ねぎにシメジを合わせ、一番出汁を張りました。
- 鴨汁そばがき 1,600円
軟らかめに擀いたそばがきに鴨汁を張り、コクのある一品に仕上げました。
- 湯豆腐 950円
国産大豆使用のなめらかな「絹ごし」に長ねぎ、椎茸、春菊を添えて。

中野蕎麦司
 本むら楽

自家製粉石臼挽



中野蕎麦司
 本むら楽

冷しもの

せいろそば

挽きたて、打ちたてをこぼし下さい

九〇〇円

(税込価格)

ざるそば

上質海苔使用

九七〇円

おろしそば

一、一〇〇円

辛味大根おろしそば

一、四〇〇円

なめこおろしそば

一、二〇〇円

納豆そば

ひきわり納豆

一、二〇〇円

生湯葉おろしそば

日光直送湯葉・入荷次第

一、八〇〇円

とろろそば

一、二〇〇円

ごまだれせいろそば

金胡麻使用

一、五五〇円

とじせいろそば

玉子とじのつけ汁

一、四〇〇円

鴨せいろそば

国産合鴨

一、八〇〇円

天せいろそば

大海老

二、二〇〇円

天ざるそば

特大海老

二、三〇〇円

*うどん(手打ち)でのご用意も承ります

*そばアレルギーのお客様はお申し出くだされませ

田舎そば

挽きぐるみ太打ち・限定枚数

一、〇〇〇円

季節変わり

ゆず切りそば

秋・冬・限定枚数

一、五〇〇円

汁もの

玉子とじそば

一、二〇〇円

なめこそば

一、二〇〇円

山かけそば

一、二〇〇円

山菜そば

一、三〇〇円

おかめそば

一、四〇〇円

生湯葉そば

一、八〇〇円

鴨南ばんそば

一、八〇〇円

天ぷらそば

二、六〇〇円

日光直送湯葉・入荷次第

国産合鴨

大海老二尾

*うどん(手打ち)でのご用意も承ります
*そばアレルギーのお客様はお申し出くださいませ

(税込価格)

御飯物

釜揚げうどん

一、二〇〇円

釜揚げ鴨汁うどん

二、一〇〇円

鍋焼きうどん

二、四〇〇円

大海老一尾

天重

大海老二尾(お吸い物付)

二、六〇〇円

海老野菜天ぷら御飯

(お吸い物付)

二、六〇〇円

天ぷら御飯

大海老二尾(お吸い物付)

二、八〇〇円

一品料理

つぶ貝しぐれ煮

厚岸産・入荷次第

八〇〇円

板わさ

鈴廣・焼き板

八〇〇円

玉子厚焼

ヨード卵使用

八〇〇円

生湯葉刺身

日光直送湯葉・入荷次第

八〇〇円

そば豆腐

粗挽き粉使用

八〇〇円

きんぴら

ゴボウ

八〇〇円

上新香

三種盛り合せ

八五〇円

おきつね焼き

鴨肉詰め

九〇〇円

アボカドのサラダ

青じそドレッシング

九五〇円

揚げ出し豆腐

鳥だんご

なん骨入り

九五〇円

磯揚

海老入り 蕎麦の海苔巻素揚げ

九七〇円

鴨ロース

一、〇〇〇円

海老野菜天ぷら

大海老一尾と季節野菜

二、二〇〇円

大海老天ぷら

大海老二尾

二、四〇〇円

蕎麦がき

粗挽き純そば粉

一、三〇〇円

蕎麦寿司

太巻き一本(一二切)

三、〇〇〇円

調理に約一時間かかりますので、ご予約をおすすめいたします

(税込価格)

麦特別献立 (二名〜三〇名様までご予約にて承ります)

- 一、三点突き出し
- 二、生湯葉刺身
- 三、蕎麦だんごの揚げ出し
- 四、蕎麦寿司
- 五、茶碗蒸し
- 六、大海老と野菜の天ぷら
- 七、せいろそば
- 八、シャーベット

お一人様 (全八品) 六、九〇〇円
お一人様 (全九品) 九、一〇〇円
お子様向 お一人様 (全六品) 三、七〇〇円
(三〜八歳位まで)

他、ご用向きに合わせまして、お値段・内容等、ご相談承ります

季節の特別献立 (別途、品書きをご用意しております)

季節のおすすめ品を中心におひとり様ずつ盛り付けてご用意する
少人数様向けのお得なコース献立です。事前予約は承っております。

「せいろそば」と「シャーベット」を含み全七〜八品。

全日、午前十一時より午後七時まで、一〜六名様で承ります。

人数様の多い場合、繁忙時、また品切れの際はご容赦くださいませ。

お一人様 五、八〇〇円
(税込価格)

炊きうどん (うどん寿き・十一月〜二月)

二名〜一〇名様まで、ご予約にて承ります

お一人様 五、五〇〇円
(税込価格)

甘味

そば志るこ

シャーベット

バナラアイスクリーム

そばチップと自家製小豆あん添え

二種盛り

(税込価格)

七七〇円

四五〇円

七七〇円

お土産

手打ちそば (汁付)

*お買い上げ当日中にお召し上がりくださいませ。夏期販売休止

一、六〇〇円

特製・生 手打ちうどん (汁付)

一、四〇〇円

自家製粉 粗挽 純そば粉

一、三〇〇円

お持帰り用 天重

二、三〇〇円

お持帰り用 海老野菜天ぷら

二、一〇〇円

お持帰り用 車海老天ぷら (二尾)

二、三〇〇円

お持帰り用 玉子厚焼 (二本)

二、〇〇〇円

(八%税込価格)

ゆず七味

九五〇円

(八%税込価格)

そばぼうろ

五五〇円

もり汁

二五〇円

自家製・秘伝の万能汁。無添加。
ご家庭での煮物・焼きなどにも。
簡単にプロの味に近づきます。180ml

他、季節のおすすめ品・人気の一品料理などをお持帰り用価格でご用意しております。

お飲物

日本酒

劍菱 杉樽 (冷酒) 一合マス
白鶴 上撰きりつと辛口 一合燗

一、二〇〇円
九五〇円 (税込価格)

焼酎

巖窟王 (がんくつおう・米) 一合 一、五〇〇円
黒壺《赤》 (くろいち あか・紫芋) 一合 一、五〇〇円
十割 (とわり・蕎麦) 一合 一、五〇〇円
知心劍 (しらしんけん・麦) 一合 五、八〇〇円
知心劍ボトル 四合

氷・水・お湯・そば湯をお好みにてご用意いたします

梅干(一ケ) 三五〇円
レモン(二切) 一〇〇円

期間限定

土佐鶴

純米新酒

蔵出ししぼりたて

高知県安芸郡

冷酒 90ml 一、〇〇〇円

生ビール

サツポロ しろほのか
白穂乃香 無濾過・限定醸造

八五〇円

ビール

サツポロ 中びん
エビス 小びん

八五〇円

八〇〇円

ノンアルコール プレミアムアルコールフリー

六〇〇円

ソフトドリンク

ウィルキンソン炭酸水
ウーロン茶
オレンジジュース

六〇〇円

三五〇円

三五〇円

ワイン

フルボトル又はハーフボトルにて取り揃えております
後方のワインリストをご覧くださいませ

ワインリスト(Wine List)

(ボトルでのご提供となります)

■ 赤ワイン(Red)

ジョブロ, ジヴリー・プレファス ピノ・ノワール

(Joblot, Givry Preface Pinot Noir '17)

750ml

¥ 8,800

フランス・ブルゴーニュコート・シャロネーズ産A.O.C.ワイン
豊潤な赤果実の香りに、スミレやブラックベリー、スパイスの香り
も感じられます。しょう油味に合わせても互いに美味しさを引き
出す相性の良さがあります。余韻も大変長くお楽しみいただける
秀逸な1本。ピノ・ノワール種100%

テヌータ・ディ・リリアーノ, キャンティ・クラッシコ D.O.C.G.

(Tenuta di Lilliano, Chianti Classico D.O.C.G. '19)

750ml

¥ 6,500

イタリア・トスカーナ産
収穫は全て手摘み。アイリスやユリを想わせるエレガントな
ブーケ、熟したベリーを想わせる香りと、濃縮感のある果実味が
特徴。フルーティでありながら、複雑味にとんだ長い余韻が楽し
めるキャンティです。

ラーモレ・ディ・ラーモレ,

ドウエラーメ・キャンティ・クラッシコ D.O.C.G.

(Lamole di Lamole Duellame Chianti Classico D.O.C.G. '19)

375ml (ハーフ)

¥ 3,500

イタリア・トスカーナ産
ミネラル分豊富な丘陵地帯で収穫されたサン・ジョベーゼ主体の
キャンティ。アイリスやスミレ、赤系果実やハーフの華やかな香り、
上質な酸とみずみずしい果実味のある味わいです。

イル・ラ・フォルジュ, カベルネ・ソーヴィニヨン

(Ile La Forge Cabernet Sauvignon '20)

375ml (ハーフ)

¥ 2,800

フランス産
南仏ランドック地方のレ・ドメーヌ・ポール・マス4代目が厳選した
ブドウのみで作り出す、重厚でしっかりとしたボディは、
ヴァン・ド・ペイ(生産地限定地酒)とは思えないお値段の一本です。

□ 白ワイン(White)

ジラード, シャルドネ・カーネロス

(Girard, Chardonnay Carneros '20)

750ml

¥ 7,000

アメリカ・カリフォルニア州産
手摘みで収穫されたブドウは10カ月のフレンチオーク樽でシュー
ルリー熟成。新鮮な柑橘類にピーチ系の果実の香りがありながら、
フィニッシュには焼き菓子に使うスパイス類やクレーム・ブリュレの
風味が広がる、シュールリーならではの深みのある味わいがお楽
しみいただけます。

ラ・シャブリジェンヌ, シャブリ・ラ・ピエレレ

(La Chablisienne, Chablis la Pierrelee '19)

750ml

¥ 6,600

フランス・ブルゴーニュ シャブリ産
シャブリ全体の1/4もの生産量を誇る生産者共同組合が作る
こだわりのシャブリ。リンゴや洋ナシのエレガントなアロマが
楽しめるさわやかな味わいです。

ドメーヌ・デュ・コロンビエ, シャブリ

(Domaine du Colombier, Chablis '20)

375ml(ハーフ)

¥ 3,900

フランス産
発酵は全て天然酵母使用。豊富な果実味と土壌からくるミネラリ
ーな味わいがバランス良く、和食全般に良く合います。

丸藤葡萄酒, ルバイヤート

(Rubaiyat White NV)

360ml(ハーフ)

¥ 2,700

国産・山梨県甲州市勝沼町
複数年ブレンドにより、落ち着いた香り、やや複雑な味わいが
バランスよく、甲州種を気軽にお楽しみいただける1本です。

• 本日はご来店ありがとうございます
国産の玄蕎麦を当店で石臼にて
粉にしております
蕎麦の本当の味・香りをと
蕎麦一途に追求しております
今後とも、当店を一段とお引き立て頂きたい
お願い申し上げます

四代目 店主敬白

- ◆ 営業時間 午前11時～午後9時30分
(ラストオーダー 午後9時)
- ◆ 定休日 毎週火曜日、第1・3水曜日
(但し、祝祭日は営業し、
翌平日に振替休業あり)
- ◆ お席・お料理のご予約を承ります
- ◆ 各種クレジットカード・デビットカードでの
お支払いを承ります(一括支払のみ)
- ◆ 英語の「おしながき」を用意しております

本むら庵 特典カードを ご利用ください

- ★1回のお支払2,000円(税込)ごとに1個押印
します
- ★10個になりましたら、次回ご利用時に、お支払
合計額より2,000円(税込)を割引します
- ★1回のお支払いで何枚でもご利用いただけます
- ★お釣りは出ません
- ★割引特典の有効期限は、最初の押印から
1年です
- ★12月30日・31日は押印・割引ともご利用に
なれません
- ★荻窪本店のみ有効です