

蕎麦

当店の二八で打たれるそば粉は主に北海道旭川市江丹別産を使用。時期によっては福井県産や千葉県産もブレンドしております。

せいろう 九〇四円

さくらせいろう 六九〇円

かけ 九〇四円

さくらかけ 六九〇円

のりかけせいろう 一〇二三元

花巻 一四〇四円

天せいろう 二二四八円

天ぷら 二二四八円

鴨せいろう 二二四八円

鴨南ばん 二二四八円

鴨はしっかりとしたコクのある岩手県産を使用。

カレーせいろう 一二〇二円

カレー南ばん 一二〇二円

カレーにも鴨肉を使用しこってりと仕上げております。

海苔は山本海苔店の最高級のものを使用。

とろろせいろう 一一六六円

とろろ山かけ 一一六六円

とろろは滑らかな粘りの強い大和芋を使用。

なめこせいろう 一一六六円

温なめこ 一一六六円

納豆せいろう 一一六六円

おかめ 一五三五円

玉子とじ 一二〇二円

きつね 一〇二三円

かき玉 一〇八三元

一二四九円



※うどん(太打ち)・きしめんに替える事ができます。
 ※麺類の大盛りは三五七円増しになります。
 ※麺類のさくら盛り(少なめ)は二二六円引きになります。
 ※追加のそば汁は薬味と共に三五七円になります。※のり(一四三元・玉子(七八円)もご利用下さい。
 ※温かいお蕎麦の「抜き(蕎麦無し)」は三五七円引きになります。

(表記は全て税込価格です)

季節のおそば

かき南ばん

一九七五円

甘みの豊富な宮城県産の牡蠣を蕎麦汁で香ばしく焼き上げお蕎麦の上のにせました。
牡蠣から出た出汁が汁に溶け込み芳醇且つ濃厚な味わいが楽しめます。



季節で楽しめる一品料理

- 揚げ新銀杏 七五八円
- 揚げ出しとうふ 九一〇円
- 新物イクラと大根おろし 一〇四七円
- 本鮪のお刺身 一四〇七円
- かきの昆布焼き 一四三九円
- 穴子の柳川 一八〇八円
- かき鍋 二一四一円
(味噌仕立て、めん汁仕立てをお選び頂けます。)
- 鴨鍋 二一四一円
- 鴨鍋そばがき 二四二六円

(表記は全て税込価格です。)

うどん



鍋焼きうどん 二七三六円

釜揚げうどん

一、二〇二円

うどん・きしめんも当店にて製麺しております。

きしめんせいろう 一〇二三円
 きしめん 一〇二三円

当店は江戸前蕎麦屋でございますが、温かいきしめんの汁は出汁に白醤油で仕立ててございます。

蕎麦料理

そばがき

一三三四円

飯もの

海老天井 二六〇五円
 六子天井 二六〇五円
 鴨とじ井 一八五六円
 かれー井 一六〇六円

※ご飯の大盛りは一七八円増しになります。
 ※其々の天井にはお椀と香の物が付きます。

一品料理

板わさ 九一〇円



鈴廣の上板蒲鉾に本山菜。

玉子厚焼き 九一〇円



有精卵に生クリームを入れて仕上げております。

あいやき 一四三九円

若手県産の合鴨に長葱を添えて塩・胡椒で焼きました。

焼き海苔 六六一円



買った有明海産の海苔を海苔箱にてお出し致します。

注 炭が入っておりますが焼く為ではなく、箱内の湿気を取る為のものです。

わさびいも 七九三円

千葉県産の大豆と本山菜をそばで。



天だね

おしんこ 八〇五円
 炙り明太子 八二一円
 いかの塩辛 八三三円
 本鮪の山かけ 一四七二円
 六子の白焼き 一五七〇円

海老天だね 一八〇八円



六子天だね 一八〇八円

仕入の状況により江戸前か長崎県産をご用意しております。

天だね盛り合わせ 三五四五円



海老天だねと六子天だねの一緒盛りです。

（表記は全て税込価格ですが、お持ち帰りの場合、税率が異なりますので別価格となります）

お飲み物

生ビール

白穂乃香

九一〇円



「無濾過」で造られた白穂乃香は乳白色の濁りがあり独特な深みとまろやかさを楽しめる生ビール。フルーティーな味わいながら飽きの来ないキレの良い飲み口はお蕎麦との相性も抜群です。

ビール
エビス 九一〇円

日本酒

菊正宗 七五九円

菊正みぞれ酒 七五九円

菊正宗の樽酒をシャーベット状に凍らせたお酒です。

梅酒

百年梅酒プレミアム 八一七円

そば焼酎

越前おろしそば職人

福井県

(一合)

七五九円

(四合ボトル)

三〇一一円

芋焼酎

綾黄金

鹿児島県

(一合)

七五九円

(四合ボトル)

三〇一一円

さつま白波

鹿児島県

(一合)

七三三円

※焼酎は、水・お湯・そば湯など無料でお楽しみ頂けます。

梅干し：一七五円 スゲチ：一七五円 ロックアイス：一四〇円

※尚、当店ではボトルのお預かりは致しておりません。

ソフトドリンク

黒烏龍茶

四四三円

コカ・コーラ

四四三円

(表記は全て税込価格です)