

御品書

甘皮 八〇円増 (八八円増)
 大盛 四〇〇円増 (四四〇円増)

(括弧内は消費税込)

冷たいもの

- 箱盛そば 白目の標準的なそば 九五〇円 (一〇四五円)
- 甘皮そば 黒目の甘皮多めの太そば 一〇三〇円 (一一三三円)
- とろろそば 本庄市有機栽培大和芋使用 一三八〇円 (一五一八円)
- とろろそば 本庄市有機栽培大和芋使用、梅しそ入り 一三八〇円 (一五一八円)
- 鴨汁そば 鴨肉入り温かいつけ汁 一四八〇円 (一六二八円)
- 天盛そば 茨城県西崎ファーム完全放し飼い「かすみ鴨」 二二五〇円 (二四七五円)
- 天盛そば 車海老二尾 二三五〇円 (二五八五円)
- 穴子一尾

季節限定〔四月〜十月頃〕

- 冷かけそば 一一〇〇円 (一二一〇円)
- 冷かけそば 一四一〇円 (一五五一円)
- 冷かけきのこそば

温かいもの

- かけそば 一一〇〇円 (一二一〇円)
- きのこそば 帆立、椎茸、舞茸、シメジ、エリンギ 一四〇〇円 (一五四〇円)
- おろしそば カイワレ大根と大根の親子 一三八〇円 (一五一八円)
- 山かけそば 本庄市有機栽培大和芋使用 一三八〇円 (一五一八円)
- 玉子とじそば 一四〇〇円 (一五四〇円)

季節限定〔十月〜三月頃〕

- 葛かけきのこそば 一四五〇円 (一五九五円)

休止中

- 鴨南そば 一九〇〇円 (二〇九〇円)
- 天麩羅そば 車海老二尾 二二五〇円 (二四七五円)
- 天麩羅そば 穴子一尾 二三五〇円 (二五八五円)

花天 天麩羅单品

- 海老天 車海老二尾 一三〇〇円 (一四三〇円)
- 穴子天 穴子一尾 一四〇〇円 (一五四〇円)

天 麩 羅

(括弧内は消費税込)

季節限定

生たけのこと

スナップエンドウ

梅肉添え

一〇〇〇円(一一〇〇円)

季節限定

新ごぼうとしらすのかき揚げ

一〇五〇円(一一五五円)

生麩

京都・錦「麩嘉」謹製

七〇〇円(七七〇円)

(道明寺・よもぎ・かぼちや・ごま・のり) よりおまかせ三種

ひとくち帆立

七四〇円(八一四円)

海老天

車海老二尾

一三〇〇円(一四三〇円)

穴子天

一尾

一四〇〇円(一五四〇円)

本日のおつまみ

自家製

伊豆わさびのかえし漬け

四一〇円(四五一元)

自家製

いかの塩辛

四六〇円(五〇六円)

自家製

いかの軟骨かえし漬け

四六〇円(五〇六円)

自家製

帆立貝のひも甘辛煮

五一〇円(五六一元)

クリームチーズのかえし漬け

五〇〇円(五五〇円)

焼き味噌

四一〇円(四五一元)

鯖

五五〇円(六〇五円)

海鮮ボール揚げ

七〇〇円(七七〇円)

厚揚げポン酢掛け

大久保醸造謹製

六二〇円(六八二円)

鴨ねぎ焼き

茨城県西崎ファーム完全放し飼いの「かすみ鴨」モモ肉

一三五〇円(一四八五円)

鴨焼き

岩手県産 胸肉

一六一〇円(一七七一元)

お飲物

コカ・コーラ

(括弧内は消費税込)
三〇〇円 (三三〇円)

ビール(中瓶)

アサヒ スーパードライ
サッポロ エビス
サントリー プレミアムモルツ

七二〇円 (七九二円)
七五〇円 (八二五円)
七五〇円 (八二五円)

ノルアルコールビール(小瓶)

アサヒ ドライ・ゼロ

四七〇円 (五一七円)

日本酒(すべて冷酒)

四季桜 (しきさくら 本醸造 栃木)
香り広がる、軽快な飲み口、「サラウマ」

八〇〇円 (八八〇円)

喜久泉

(きくいずみ 本醸造 青森)
吟醸造の綺麗な飲み口、田酒と同蔵

八六〇円 (九四六円)

田酒

(でんしゅ 特別純米 青森)
幅を持たせた味わい、切れよく飲み飽きない

九三〇円 (一〇二三元)

日高見

(ひたかみ 純米 宮城)
上品な香り、滑らかな口当たり

八六〇円 (九四六円)

出羽桜

(でわざくら 吟醸 山形)
華やかに香り、フルーティーな味わい

九六〇円 (一〇五六円)

初亀

(はつかめ 吟醸 静岡)
適度な吟醸香、まとまりのある繊細な味

一〇一〇円 (一一一円)

黒龍

(こくりゅう 吟醸 福井)
引き締まった味の吟醸酒

八一〇円 (八九一元)

菊姫

(きくひめ 山廃純米 石川)
旨味と酸味のバランスが絶妙

九三〇円 (一〇二三元)

国権

(こつけん 純米 福島)
爽やかな香り、ソフトですっきりした飲み口

八三〇円 (九一三元)

豊の秋

(とよのあき 純米 島根)
ふっくらとした味わいが魅力

八六〇円 (九四六円)

豊の秋

(とよのあき 純米大吟醸 島根)
きめ細やか、後味みずみずしい

二二五〇円 (二四七五円)

田酒

純米大吟醸

四割五分
秋田酒こまち

グラス 一三〇〇円 (一四三〇円)

期間限定

一、当店は自家製粉石臼挽手打蕎麦です。
蕎麦は水を加えただけの十割蕎麦で提供致します。
甘皮そばも十割の太打ちです。
特におすすめは「箱盛そば」で、
純度の高い蕎麦の味を出したいと
努力致しております。
味・香り共に充実したものを取り揃えましたので、
蕎麦本来のコンであるもちもち感も
お楽しみいただけましたら幸いです。

二、全ての玄蕎麦は有機栽培の
種子名「常陸秋蕎麦」を茨城県の契約農家から
直接買い付け使用致しております。

*定休日 毎週水曜日（祝日の場合は営業し翌日休業）

*営業時間（平日）午前十一時半～午後四時
（土日祝日）午前十一時半～午後五時

※ラストオーダー三十分前

自家製粉石臼挽手打蕎麦

