

あずませいろ	800	北極カレー南蛮	950
さとせいろ	800	南極カレー南蛮	950
きつねそば	850	生粉打ちそば	1000
たぬきそば	850	生粉打ちのかけ	1000
玉子とじそば	850	力そば	1050
かき玉そば	850	五目そば	1150
月見そば	850	鴨せいろ	1150
おかめそば	900	鴨南蛮	1150
あんかけそば	900	粗挽きそば	1100
とり南蛮	950	天ぷらそば(温)	1300
肉南蛮	950	天とじそば(温)	1350
カレー南蛮	950		
おろしそば(冷、温)	950		
とろろそば(冷、温)	950	(6月~9月限定)	
つけ玉せいろ	950	冷やしきつね	1150
山菜そば(冷、温)	950	冷やしたぬき	1150
めかぶそば(冷、温)	1000		

*大盛は300円増し。生粉打ちと粗挽きの大盛は出来ません。

北海道
ち分け
います

鍋 物

煮込みうどん	1300
牛鍋うどん	1300
鍋焼きうどん	1500
鴨鍋うどん	1500
けんちんうどん	1400

ご 飯 物

玉子丼	800
きつね丼	800
たぬき丼	800
カレー丼	900
生姜焼肉丼	1050
海老カツ丼	1050
牛丼	1050
カルビ丼	1000
親子丼	1050
カツ丼	1150
天丼	1350

*大盛は300円増しになります。

お初音

そば味噌
焼きそば
おろし山
しらすお
梅くらげ
冷やっこ
焼きイカ
豆腐サラ
鈴廣のい
アジの目
とりチ
ほたる
とろろ
定義三
三種盛
豆腐の
炙り身
揚げ

ちくわの磯辺揚げ	850
豆腐とそば麩の揚げ出し	850
練り物三昧 (烏団子、薩摩揚げ、赤てん)	850
しめ鯖	850
湯豆腐	850
タヌキドーフ	900
親子煮	900
イカの粕漬け	950
イカ为天ぷら	950
豚珍感 (豚薄切りロースの三杯酢かけ)	950
スモーク鴨のかもわさ	950
そばがき	950
牡蠣トーフ鍋	950
カツ煮	1000
蒸し牡蠣	1000
豚生姜焼肉	1000
おまかせおつまみ盛り合わせ	1050
野菜天ぷらの盛り合わせ	1200
海老为天ぷら	1200

そばがき

鴨焼き

	お新香	500
	そば味噌	500
300	焼きそば味噌	500
300	おろし山菜	500
500	しらすおろし	500
500	梅くらげ	500
400	冷やっこ	550
	焼きイカ	550
800	豆腐サラダ	650
800	鈴廣のいたわさ	700
800	アジの南蛮漬	700
900	とりチャーシュー	700
050	ほたるいかの沖漬	700
050	とろろの揚げ海苔巻き	700
050	定義三角油揚げ	700
000	三種盛り (イカの塩辛、山うにとうふ、梅水晶)	700
050	豆腐のクリームチーズ	750
50	炙り身欠きにしん	750
50	揚げ茄子	750

粗挽そば



玄そばを磨き、殻つきのまま低速回転石臼挽き～細かい目の篩いにかけて仕上げました。

二八そば

さとそば(田舎系)



玄そばをそのまま粉に挽いてうちました。色黒の田舎風のそばです。
そばの香りとコシの強い野性味の溢れる味覚が特徴です。

二 八 そ ば

あ ず ま そ ば(更 科 系)



色の白い上品で繊細な風味をもつそばです。
さわやかなのど越しとほのかな甘みが特徴です。

め か ぶ そ ば



めかぶは海の根野菜。
体によいとされる成分が多く含まれています。

田舎(さと)そばでのご提供になります。
生粉打ちそば(+300 円)に変更が可能です。



本鴨南ばん

鴨肉と炒めたわけぎの調和をお楽しみ下さい。
(鴨が葱を背負ってくる)



鴨せいろう 生粉鴨せいろう

マガモとアヒルの間に生まれる合鴨の抱き身と、鴨の油で炒めたわけぎをだし汁で合わせました。

田舎(さとそば)でのご提供となります。
生粉打ちそばへの変更が可能です(+250 円)。



北 極 カ レ ー 南 ば ん

カレー南蛮を冷たいそばで作りました。
具は豚肉と葱で煮込みました、温かい汁と冷たいそばで
ご賞味下さい。

田舎(さとそば)でのご提供になります。
生粉打ちそばへの変更が可能です(+300 円)。



南 極 カ レ ー 南 ば ん

カレー南蛮を冷たいそばで作りました。
具は鳥肉と葱で煮込みました、温かい汁と冷たいそばで
ご賞味下さい。

田舎(さとそば)でのご提供になります。
生粉打ちそばへの変更が可能です(+300 円)。