

味多香庵のおすすめ

香味そば

900円

大葉にミョウガ、みつ葉などの香味野菜とあぶった
油揚げの身体に優しいおそばです。

冷し中華そば

850円

冷し中華そばと言って誰もが思い浮かべるような
定番の冷し中華そばです。麺はもちろん、焼豚も自家製です。

手づくりジューシー焼豚

800円

手間を惜しまずじっくり作った、自家製の焼豚です。

眞澄

純米吟醸 すずみさけ

750円

まるで夕涼みをしているような涼やかなお酒です。

冷したぬき

800円

冷しきつね

800円

冷し中華そば

850円

香味そば（うどん）

900円

大葉やみょうが、みつ葉にカイワレ大根などの薬味が
ふんだんに入った、身体にやさしい一品です。

納豆そば（うどん）

850円

たっぷり入った納豆に、大葉・かつお節・カイワレ大根が
からんで、そば（うどん）との相性は抜群です。

自家製ジューシー焼豚

800円

二日間、手間を惜しまず、じっくり作った焼豚です。
ゴハンやビールと一緒にどうぞ。



もり
ざる
ごまだれ
おろし

850円
850円
600円
500円

カレーせいろ

900円

鴨せいろ

1100円

天ざる

1100円

(海老1尾 ピーマン)

よくばり天ざる

1500円

(海老2尾 ピーマン・なす・南瓜)

大盛りは、+150円です。

かけ

500円

たぬき

700円

きつね

700円

花巻

800円

海苔の香りと、ローストしたそばの実の
芳香がいまって、風味豊かな逸品です。



月見

7
5
0
円

玉子とじ

7
5
0
円

かき玉

7
5
0
円

おかめ

8
0
0
円

鴨南ばん

1
0
5
0
円

カレー南ばん

8
0
0
円

揚げ餅入りカレー南ばん

9
0
0
円

大盛りは+150円です。

天ぷら

900円

(海老1尾)

よくばり天ぷら

1300円

(海老2尾・なす・南瓜)

ちから

850円

みそ煮込みうどん

850円

なべ焼きうどん

1100円

大盛りは、+150円です。

ライス

200円

半ライス

150円

じゃこゴハン

300円

ちりめんじゃこ・昆布・かつお

女将特製じゃこのふりかけゴハンです。

★カレーライス

ミニ

450円

★玉子丼

ミニ

500円

★カレー丼

ミニ

550円

850円

★親子丼

★かつ丼

★天丼

★野菜天丼

★ごはんセット+300円

ミニそばか、ミニうどんがつきます。

(ミニミニセットは+350円)

大盛りは、+150円です。

ミニ	600円	950円
上	1450円	1150円
ミニ	700円	950円
上	1250円	950円
ミニ	600円	950円
上	1250円	950円

Otsumami - 一品料理

板わさ	550円
厚焼き玉子	750円
鴨焼き	900円
天ぷら盛合せ	
海老一尾 野菜三種	800円
海老二尾 野菜六種	1600円
かつ煮	750円
自家製お新香	400円
おでん	700円
もつ煮込み	700円



700円

そば味噌

400円

だしと砂糖を加えた八丁味噌をじっくりと

練り上げ、ローストしたそばの実を加えました。

茶碗蒸し

850円

小田巻蒸し

850円

*茶わん蒸し・小田巻蒸しは、蒸し上がるのに
20分ほど時間がかかります。



おすすめ

本日の日替りセット

おろしそばとミニ玉子丼

1000円

開店から午後3時までの限定

旧を惜し

100円

drinks - お飲み物

コーラ (瓶)

400円

ビール (キリンラガー中瓶)

600円

焼酎そば湯割り

那由多の刻 (宮崎 蕎麦)

600円

長期熟成貯蔵によって醸し出される、深い香りと

風味が味わえます。

日本酒

剣菱（兵庫 本醸造）

600円

約500年続く灘の老舗蔵元が造る、キレがあり濃厚な旨味がつまったお酒です
冷酒でも燗でも、スイスイと飲めてしまいます。

大七（福島 純米生酛）

750円

豊かなコクと旨味・シャープな切れ味をもったお酒です。
冷酒でも美味しくいただけますが、燗にするとより生酛ならではの味わいがします。

出羽桜（山形 吟醸）

750円

桜が満開に咲き誇ったような華やかな香りとふくよかな味わいのお酒です。
冷酒で飲むのがオススメです。

黒龍（福井 純米吟醸）

750円

福井県産五百万石を使いお米本来の旨味をしつかり感じつつ、爽やかな飲み心地のお酒です。
冷酒で飲むのがオススメです。