

本日のおすめ (税込)

在来大豆とうふ 660

在来大豆生ゆば 880

魚沼産ぜんまい煮 990

とろろしとろろ粉いり揚げ (2个) 1540

木下西京味噌煮焼き (2个) 1540

季節とろ

とろろとろ 1980

すだち冷かきとろ 1980

蕎麦屋の一品

野沢菜	600円 (税込660円)
そばつゆと黒酢で味付けしました。	
昆布煮	600円 (税込660円)
にしんと一緒に煮いた柔らかい昆布です。	
とうふ	600円 (税込660円)
在来のもろ豆で作られた風味と甘味の強い豆腐です。	
クリームチーズの粕味噌漬	800円 (税込880円)
2か月以上漬け込みました。	
焼きみそ	800円 (税込880円)
西京味噌に薬味を混ぜ込み焼き上げました。	
生湯葉刺し	800円 (税込880円)
在来のもろ豆で作られた風味と甘味の強い生湯葉です。	
玉子焼き	900円 (税込990円)
網で焼きます。甘くないだし巻き卵です。	
ぜんまい	900円 (税込990円)
新潟県産のぜんまいを含め煮にしました。	
板わさ“酒粕仕込みのわさび漬け添え”	1200円 (税込1320円)
和歌山の南蛮漬き醋酢です。	
お通にしん	1400円 (税込1540円)
3日間かけて炊き上げました。	
とりもも肉の醤油麹焼き	1400円 (税込1540円)
醤油麹に漬け込み焼き上げました。	
車海老の味噌漬け焼き(2本)	2000円 (税込2200円)
西京味噌に漬けて焼き上げました。	

つめたい蕎麦

せいろそば	1200円 (税込1320円)
粗挽きそば	1200円 (税込1320円)
玄挽きそば	1200円 (税込1320円)
汁なしそば	900円 (税込990円)

あたたかい蕎麦

かけそば	1200円 (税込1320円)
揚げもちおろしそば	1800円 (税込1980円)
にしんそば	2500円 (税込2750円)
5日間かけて炊いたにしんを温かいそばと一緒に召し上がってください。	
汁なしそば	900円 (税込990円)

※ 追加のつゆ	300円 (税込330円)
※ 追加の薬味	100円 (税込110円)

甘味

そば茶ふりん	600円 (税込660円)
--------	---------------

コース

昼のそば三昧コース	5000円 (税込5500円)
粗挽きそばがき、前菜5点盛り、玉子焼き、せいろそば、粗挽きそば、玄挽きそば、甘味	

※テーブル毎のご注文とさせていただきます。

夜のそば三昧コース	9000円 (税込9900円)
粗挽きそばがき、八寸、本日の一品、本日の一品、粗挽きそば、玄挽きそば、季節のそば、甘味	

※テーブル毎、前日までのご注文とさせていただきます。

日本酒

当店のお酒は、日本ソムリエ協会副会長の君嶋哲至氏にセレクトして頂いております。

	五勺(90ml)	一合(180ml)
四季桜黄ふな 特別本醸造(栃木/五百万石)	600円(税込660円)	1200円(税込1320円)
華やかな香りを持ち、やや辛口爽麗。スッキリとした飲み口、酒質に厚みがあります。		
廣戸川 特別純米(福島/夢の香)	700円(税込770円)	1400円(税込1540円)
すべての要素でバランスが絶妙です。		
緑川 純米酒(新潟/五百万石)	700円(税込770円)	1400円(税込1540円)
換置の中に旨みを感じつつ、キレが良いです。冷酒から燗酒と万能な純米酒です。		
モダン仙禽 無垢 純米大吟醸(栃木/山田錦)	800円(税込880円)	1600円(税込1760円)
果実感が強い華やかな香り、優しい酸味、上品な甘みが口の中に広がります。		
みむろ杉 純米大吟醸(奈良/山田錦)	900円(税込990円)	1800円(税込1980円)
滑らかな口当たりで、柔らかく広がる旨みと酸味、すっきりと透明感のある上品な味わいです。		

※お酒は1合(180ml)よりご注文承ります。

※他にも季節のおすすめのお酒がございます。スタッフにお尋ねください。



メニューにない
日本酒はこちら

焼酎

佐久乃花(そば/長野)	800円(税込880円)
喉を通り過ぎた後に、口に残るほのかな甘みと酸味が心地よいです。	
麦麦旭万年(麦/宮崎)	800円(税込880円)
原立つ麦の香ばしさと焼酎ならではの甘みが心地よいです。	
白麹旭万年(芋/宮崎)	800円(税込880円)
白麹ならではの、ふくやかな甘みとコクがあります。	

※ロック・水割・ソーダ割・お湯割・そば割・そば茶割・ウーロン茶割をお選びください。

※ソーダ割・そば割・そば茶割・ウーロン茶割は、+100円です。

※お一人様ワンドリンク制となっております。

ハイボール・ビール・ソフトドリンク

おさめハイボール

真空調理機でレモンをインフュージョンしたハイボールです。

サントリー プレミアム・モルツ(中瓶)	900円(税込990円)
サントリー プレミアム・モルツ(小瓶)	700円(税込770円)
サントリー オールフリー(小瓶)	600円(税込660円)
ジンジャーエール	500円(税込550円)
ウーロン茶	500円(税込550円)
冷たいそば茶	500円(税込550円)
りんごジュース	600円(税込660円)

シャンパーニュ Champagne

キュベルリー グラン レゼルヴ グランクリュ ブリュット

Cuperly Grande Reserve Grand Cru Brut

	ハーフ(375ml)	14000円(税込15400円)
生産者 : キュベルリー	フル(750ml)	24000円(税込26400円)
産地 : フランス シャンパーニュ		
葡萄品種 : シャルドネ40%、ピノワール60%		

キュベルリーは1845年、ムームロン・ル・プティ村で創立されました。淡い麦わら色、繊細な泡立ち、フレッシュなりんごとシトラスフルーツの香りがいっばいに広がります。

アンリ ジョー フェドシェヌ

Henri Giraud Fut De Chene

	ハーフ(375ml)	30000円(税込33000円)
生産者 : アンリ・ジョー	フル(750ml)	55000円(税込60500円)
産地 : フランス シャンパーニュ		
葡萄品種 : ピノワール80% シャルドネ20%		

凝縮された果実の香りにナッツやイチジク、ドライフルーツの香りです。豊かで丸みのあるボディで繊細さとエレガンスを併せ持つ味わいです。

白ワイン Vin Blanc

アルガブランカ クラレーザ
ARUGABRANCA CLAREZA

生産者 : 勝沼酒造
産地 : 山梨県
葡萄品種 : 甲州100%

グラス 1000円 (税込1100円)
フル 6000円 (税込6600円)

日本が世界に誇る葡萄品種である甲州種を100%用いた国産ワイン。
世界でも評価を得ている勝沼酒造の代表的銘柄、商品名の「クラレーザ」は「限りなく透明なアルガの白」という意味です。
甲州らしい爽やかな香り、柔らかい果実味、程よい酸味と余韻に少し苦みを感じます。
通常ワインと合わせにくいといわれている醤油やワサビとの相性も良いです。

プイ・フュッセ VII 2021
Pouilly Fuisse VII 2021

生産者 : ドメヌ・サラジニエール
産地 : フランス ブルゴーニュ(マコネー)
葡萄品種 : シャルドネ 100%

フル 17000円 (税込18700円)

パッションフルーツ、成熟した柑橘果実、フレッシュハーブ、バニラの風味を感じます。豊かな果実味のボリューム感、生き生きとして、エネルギーに満ち溢れたワイン。

赤ワイン Vin Rouge

シュペートブルグンダー・トロッケン
Spatburgunder Trocken

生産者 : ベルハント・コッホ
産地 : ドイツ ファルツ
葡萄品種 : シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール) 100%

フル 7000円 (税込7700円)

フルーティーでラズベリーやブラックベリーなど赤黒い果実を想わせる香りです。優しい口当たりと果実味で、程よい酸味が、心地良く広がる親しみやすい味わいです。

サヴィニー・レ・ボヌ オー・グラン・リアール
Savigny les Beaune Aux Grands Liards

生産者 : ドメヌ ローラン
産地 : フランス ブルゴーニュ(コート・ド・ボヌ)
葡萄品種 : ピノ・ノワール 100%

フル(750ml) 18000円 (税込19800円)

ベルナンヴェルジュレスを本拠地とし、代々家族でワイン造りをし広げてきた生産者です。
熟した黒い果実の香り、丸みがある凝縮した果実味が広がる。バランスがとれておりミネラル感を感じる味わいです。