

蕎麦前

・萩産板わさ

〇〇

・岩もずく酢

・鴨わさ

〇〇

愛媛八幡浜
・じゃこ天

〇〇

・極太メンマ山椒煮

六〇〇

・お新香盛合せ

七〇〇

・蕎麦屋のナムル

〇〇〇

二年熟成メイワイン
・セロリヒムシの

・蕎麦味噌

四〇〇

・ホテトサラダ

きゅうり付 十二〇〇円

蕎麦前五点盛り 一六〇〇

豆腐・納豆

・たぬき冷奴

八三〇

・じゃこねがし豆腐

九五〇

・油揚げ納豆挟み焼き紅しょうが入

八三〇

・ねばねばぼくだん

鮭・納豆・たくあん
めかぶ・筋子・昆布

一六〇〇

味噌 八丁味噌

・こんんにやく田楽

一本三三〇

・トマト味噌炒めパルメザンチーズかけ

八九〇

・揚げ茄子ともちの肉味噌炒め

八九〇

・熱々牛すじの上手煮

一四五〇

玉子焼き

・だし巻玉子 二〇〇

焼物

・灰干し鯖の塩焼 八〇 七五〇

・銀だら西京焼 一八九〇

熱々

・鴨の陶板焼 タレ醤油 一六九〇

・豚かつ玉子とじ煮 一六五〇

揚物

・鶏手羽中唐揚 黒コショウ 六本 七〇〇
又タレ 十二本 一五〇〇

・そばの実ころっけ 一個 四五〇

青のりたまり

・ちくわの磯辺揚げ 八五〇

・鴨メンチカツ 一個 七〇〇

酒肴

・いか塩辛 六〇〇

・からすみ大根 一五〇
いぶりがっし
ワリームチーズ 八〇〇

・あまori山椒煮 六五〇
炙りえいひれ 八五〇

鹿児島産黒豚バラ肉使用

蕎麦屋の黒豚しゃぶしゃぶ

3000

しっかりと出汁をとった蕎麦のかけつゆに、あさりした背脂を入れたスープ。たっぷりの葱と一緒に。

追加・黒豚 120グラム 2000

・ねぎ 一盛 500

・スープ 500

・みそば 一枚 600

つまみ天ぷら

・海老天 二本 1000 ・茄子天 二本 400

・きす天 二本 800 ・かぼちや天 二本 400

・ごぼうかき揚げ天 600 ・さつま芋天 二本 400

・天ぷら盛合せ 海老二本・キヌ・茄子かぼちや・蓮根ししとう 2000

・海老天盛合せ 五本 2000

大せいろ 三〜四人前 1800

左のつ中からお選びください。

・もり 2000 ・大粒なめこ 600

・とらら 600 ・濃厚ごま 500

・鴨汁 1000 ・牛すき汁 1000

名物ぶっかけそば

・牛肉と九条ねぎのぶっかけそば 一九〇〇

すき焼き風の牛バラ肉た。ぶりの九条ねぎと大根おろしがのたぶっかけそば。
お好みで温五と混ぜてお召しあがりください。

・ちらし天おろしぶっかけそば 一九〇〇

海老・れんこん・玉ねぎ・かつま芋・枝豆をちらした
天。ぶらと大根おろしがのたぶっかけそば。まよのりと一緒に。

・蒸し鶏と彩り野菜の

胡麻ぶっかけそば 一九〇〇

蒸し鶏と六種類の野菜が入った胡麻だれのぶっかけそば。
お好みでラー油をかけてお召しあがりください。

自慢の

牛すき、つりそば 全卵付 一九〇〇

冷そば

せいろ 八五
大盛 三〇〇
おかわり 六〇

濃厚ごませいろ 二五
山かけ 二五〇

とろろせいろ 二五
大粒なめこそば 二五〇

大粒なめこそいろ 二五
ごぼう天かけ 二五〇

ごぼう天せいろ 三〇
鴨南蛮 一六〇

鴨せいろ 一六〇
天かけ 二二〇

天せいろ 二二〇

ごはん

・天井 一七〇
・白ごはん 三〇〇

・かつ丼 一五〇
・大盛白ごはん 四〇〇

・カレーライス 二〇〇
小 七五

甘味

・アイスバニラ抹茶 四〇
・アイス最中 六五

表示価格は税込です。