

蕎麦前

・萩産板わさ

〇〇

・釜揚げ

しらすおろし

セロリと桜海老の
塩比布和え

・鴨わさ

〇〇

・岩もずく酢

会津産

愛媛八幡浜

・刺身こんにやく

〇〇

じゃこ天

・極太メンマ山椒煮

〇〇

づけサーモン山盛り

・蕎麦屋のナムル

〇〇

お新香盛合せ

・蕎麦味噌

〇〇

二年熟成メウイン
セロリとハムの

ちゅうり付 十二〇円

ポテトサラダ

蕎麦前五点盛り

豆腐・納豆

・たぬき冷奴

〇〇

・じゃこねぎ豆腐

九〇〇

・油揚げ納豆挟み焼き紅しょうが入

八〇〇

・ねばねばばくだん

鮭・納豆・たくあん
めかぶ・筋子・昆布

一四〇〇

味噌ハ丁味噌

・こんにやく田楽

三〇〇

・トマト味噌炒めパルメザンチーズかけ

・揚げ茄子ともちの肉味噌炒め

・王道のサバの味噌煮

・熱々牛すじの上手煮

玉子焼き

・だし巻玉子

1100

・国産鰻う巻き

1400

焼物

・灰干し鯖の塩焼

1100
1100

・銀だら西京焼

1100

・いわしの丸干し

750

串焼

タレほ塩

・鶏串

500

・鴨串

650

・豚バラ串吾

熱々

・鴨の陶板焼

タレほ塩

1650

・豚かつ玉子とじ煮

1500

国産鰻

・鰻とごぼうの玉子とじ煮

2600

揚物

・鶏手羽中唐揚

黒コショウ
マホタレ

6本 780
1本 2100

・そばの実ころっけ

1個 450

・ちくわの磯辺揚げ

青のりたっぷり

750

・鴨メンチカツ

1個 650

酒肴

・いか塩辛

700

・いぶりがっし

ワリームチーズ

800

・からすみ大根

1500

・炙りえいひれ

900

・あさり山椒煮

900

・炙り明太子

900

表示価格は税込です。

鹿児島産黒豚バラ肉使用

蕎麦屋の黒豚しゃぶしゃぶ

一人前 1,600

し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 一五〇〇

・ねぎ 一盛 五〇〇

・スープ 四〇〇

・みそば 一枚 六〇〇

つまみ天ぷら

・海老天 二本 一〇〇 ・茄子天 二本 四五〇

・きす天 二本 一〇〇 ・かぼちや天 二本 四五〇

・ごぼうかき揚げ天 六吾 ・すつま芽天 二本 四五〇

・天ぷら盛合せ 海老二本・キス・茄子
かぼちを連根ししとう 二〇〇〇

・海老天盛合せ 五本 二〇〇〇

大せいり 三〜四人前 一八〇〇

左のつ中からお選びください。

・もり 二吾 ・なめこ 五吾

・とらら 五吾 ・濃厚ごま 六吾

・鴨汁 一〇〇 ・牛すき汁 二〇〇

名物ぶっかけそば

・牛肉と九条ねぎのぶっかけそば 一七〇〇

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。お好みで卵黄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 一八〇〇

海老・れんこん・玉ねぎ・さつま芋・枝豆をちらした天ぷらと大根おろしがのたぶっかけそば。青菜のりと一緒に。

・蒸し鶏と彩り野菜の

胡麻ぶっかけそば 一七〇〇

蒸し鶏と六種類の野菜が入った胡麻だしのぶっかけそば。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 一七〇〇

冷そば

・大盛 三〇〇
・おかわり 六〇〇

温そば

・大盛 三〇〇

せいろ 八五

かけそば 八五

とろろせいろ 二五

山かけ 二五

大粒なめこせいろ 二五

大粒なめこそば 二五

濃厚ごませいろ 三〇

ごぼう天かけ 三〇

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 三〇

天せいろ 三〇

三〇

ごはん

天丼 一〇〇

白ごはん 三〇

かつ丼 一四〇

大盛 一〇〇

カレーライス 一〇〇

小 七五

甘味

アイスビラ・抹茶 四〇

アイス最中 六五

表示価格は税込です。