

季節限定（９月・１０月）しそそば



← しそそば かき揚げ天せいろ仕立て

１２００円

青シソのさわやかな香気と
豊富なビタミン・ミネラルで
元気。蘇れ！

大盛り２００円増し

天然の薬効 薬膳そば 美味しく元気に

しそそば 薬膳仕立て →

１３００円

蕎麦（心臓病や高血圧に効果）・胡麻（滋養強壮・体力・抵抗力増進）・茗荷（熱さまし解毒・ホルモンバランス）・紫蘇（抗酸化消臭作用）・葱（体力回復・鎮静作用）・大根（血液サラサラ・殺菌・消化吸収促進）・山葵（殺菌・食欲増進作用）・茄子（老化やがん発生、悪玉コレステロールを抑える）・パプリカ（ビタミンCを強力サポート）

大盛り200円増し



産地限定 手打ち蕎麦



裏面にもメニューがあります

鮮度のいい、良質なそば粉を生かし、
十割そばを基本に、割粉を最小限で打っております

そば本来の味と香り、
コシと喉越しを味わっていただけます。

そば粉は国内各地のそば産地から、
産地を限定した石臼挽自家製粉。
産地の違ういろいろな個性のおそばを
お楽しみください

手打ちせいろ	９００円
手打ちとろろせいろ	１１５０円
手打ち天せいろ	１５５０円
手打ち鴨せいろ	１５５０円

大盛り２００円増し

季節の美味しさてんこもり！ 創作仕立て



← きのこ汁せいろ

1100円

しめじ、舞茸、えのき、しいたけを
ごま油をちょっと効かせて
アツアツのきのこ汁に仕立てまし
出汁とごま油ときこの旨味が
美味しいハーモニーを奏でています



← ハゼの天ぷらそば（うどん）

1200円

（冷たくも出来ます）

大葉付きのハゼ天にぶぶあられを添えました
ハゼ天のクセのない甘みのある白身に
出汁の利いたそばつゆがよく合います



ちびきのこのかき揚げ天丼

900円

あったらうれしいなの声に応えました！
味も香りもばっちり、文句なしの美味さ

ちびきのこのかき揚げ天丼セット

1400円

ちびせいろかちびかけ付き



ちびあぶり焼きサーモン丼

850円

あぶり焼きの香ばしさとサーモンの甘さが
ゆずポン酢風味のタレとよく合います

ちびあぶり焼きサーモン丼セット

1350円

ちびせいろかちびかけ付き

創作仕立て

いか天ちらしそば（うどん） 1200円



柔らかい紫イカを
一口大の天ぷらにして
器いっぱいにちりばめました
イカに含まれるタウリンで
血液サラサラ
肝機能アップ

創作仕立て

特製 鴨そば（うどん） 1550円



鴨モモソテー・鴨そぼろ・合わせ薬味が織りなす、サッパリこく旨な美味しさです。
ボリュームもたっぷり！

ある時だけの気まぐれメニュー！
にしんそば 1400円
棒煮にしん 700円



おそばの汁の素、「かえし」を使い、じっくり4日間かけて炊き上げた、甘さ控えめ、身はホロホロの自家製にしんの甘露煮です。

出汁の利いたお蕎麦との相性も抜群

蕎麦屋ならではのお酒

味に酔う 香りに酔う 十割そば焼酎 粹蕎(いっきょう)
契約農家栽培芋(黄金千貫)使用 本格芋焼酎 常楽 舞芋(まいいも)
焙煎麦仕込み 本格麦焼酎 舞麦(まいむぎ)
八海山の米焼酎 宜有千萬(よろしく千萬あるべし)



水割り・お湯割り・そば湯割り・ロック
各600円

ボトル(粹蕎 720ml) 3500円

ボトル(常楽舞芋720ml) 3500円

ボトル(舞麦 720ml) 3500円

ボトル(宜有千萬720ml) 3500円

※ボトルはキープできます

のんべえセット

お酒(小野川)

焼酎類(水割り・ウーロン・レモン・グレープF)

上記のいずれか一本または一杯

+

今日の三品からいずれか一品

今日の三品は店内の
ブラックボードをご覧ください

1000円

瓶ビール・生ビール

粹蕎・舞芋・宜有千萬
(ロック・水割り・お湯割りそば湯割り)

上記のいずれか一本または一杯

+

今日の三品からいずれか一品

今日の三品は店内の
ブラックボードをご覧ください

1100円

スタンプカード発行中

500円毎に1スタンプ、25個貯まると500円の割引となる
スタンプカードを発行しています
お会計の際、レジにてお申し込みください