

産地限定 手打ち蕎麦



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

創作仕立て



← 特製 鴨そば（うどん）

1550円

鴨モモソテー・鴨そばろ・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！

大盛り200円増し

イカ天ちらしそば（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

大盛り200円増し



※価格はすべて税込 裏面にもメニューがあります

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

季節限定 あっあっ創作仕立て



変わりほうとう

味噌仕立て

1500円

麵にかぼちゃを練りこみました
具たっぷりの合せ味噌仕立てです



もつ鍋うどん

1600円

自慢のダシとキムチの絶妙な味のバランス
アツアツでボリュームも満点！！

裏面にもメニューがあります

季節限定

創作仕立て



← カキそば（うどん）

1500円

生のカキをから揚げにして
旨みをぎゅっと閉じ込めました。
ダシの利いた汁との相性も抜群の美味しさ！

カキフライセット →

1900円

カキフライ（単品）

1250円

生のカキを使い
注文をいただいてからお作りしています



← カキのから揚げおろしポン酢添え

1000円

カキの美味しさが
ぎゅっと詰まっています



← カキのマヨチーズ焼き

1000円

カキの美味しさが
ぎゅっと詰まっています

裏面にもメニューがあります

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