

# 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	1850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) →

1300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



## ← きのご汁せいろ

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  
アツアツのきのご汁に仕立てまし  
出汁とごま油ときのご旨味が  
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）

1300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



## ちびきのごのかき揚げ天丼

950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

ちびきのごのかき揚げ天丼セット

1450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

# 創作仕立て



← カキそば (うどん)

1550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 →

1350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

# 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

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  
フラッグ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  
フラッグ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