

# あいち鴨の

# しゃぶしゃぶ

〈二〜三名様分〉 五三〇〇ー 税込

噛むほどに溢れ出す鴨の旨味と甘味。  
そんな「あいち鴨」のもも肉を使用したしゃぶしゃぶです。  
もも肉ならではのしっかりした弾力と  
味の濃さを是非味わってください。

## 追加

鴨肉	一八〇〇ー
野菜	七六〇ー
メそば	五六〇ー



# 肴 あれこれ

板わさ

五九〇円

だし巻き玉子

六九〇円

枝豆

四六〇円

蕎麦屋の  
ポテトサラダ

五六〇円

あいち鴨の  
ソフトサラミ

八六〇円

クリームチーズの  
醤油漬け

七九〇円

うずら卵と  
セロリのピクルス

六九〇円

胡瓜の一本漬け

四九〇円

漬物盛り合わせ  
柚子大根・白菜・赤カブ

七九〇円

根菜のきんぴら

五六〇円

玉こんにゃくの  
ピリ辛煮

五六〇円

茄子の田舎煮

五〇〇円

季節の魚の  
南蛮漬け

六九〇円

おまかせおばんざい  
三種盛り合わせ

九九〇円

ネギトロとアボカドの  
生湯葉巻き

八九〇円

鶏せせりの  
ねぎ塩炒め

八六〇円

牛タンのやわらか煮

一二六〇円



岐阜・川辺町

「しいたけブラザーズ」



原木栽培しいたけ

木から生えたものしか「木の子」とは言わん。

無農薬にこだわった原木栽培。

本物の食感と香り・味わいをお楽しみください。

バター醤油焼き 九六〇円

七厘炭火焼き 九六〇円

天ぷら 九六〇円

## 珍味

蛸いかの沖漬け 五六〇円

たこわさび 五六〇円

甘えびの麴漬け 五三〇円

つぶ貝の黄金和え 五九〇円

珍味三種

盛り合わせ 九九〇円

## 菜

揚げ蕎麦サラダ

七九〇円

ゴマ香る九条ネギと三つ葉のサラダ

八六〇円

和牛バラ肉の焼きしゃぶサラダ

九九〇円

# 七厘炭火炙り



〔富山産〕

ホタルイカ素干し 六六〇―

炙りでより口に広がる濃厚な旨み

〔大分産〕

うるめ鰯 六三〇―

小筋(きめ細やか)、かた干し。苦味なく風味豊か

〔富山産〕

甘エビ素干し 五六〇―

エビの旨味凝縮。殻ごと食べられます

〔富山産〕

幻魚げんぎょ

表面がゼラチン質の深海魚。絶品の干物

〔島根産〕

小アジのみりん干し 六九〇―

丁度よい塩味と甘味。やっと炙って酒の肴に

エイひれ 七九〇―

コラーゲンたっぷり。溢れる香りと旨味

# 炭火焼き

鮪まぐろハラミのあぶり炭火焼き 九三〇―

縞しまほっけの開き 九九〇―

鮭ハラスの塩麹漬け焼き 九九〇―



知多三元豚のとんてき 一一〇〇―

中落ち牛カルビの炭火焼き 一四九〇―



# 揚げ

蕎麦屋のメンチカツ

一個 六六〇円

サクサクの衣と旨味が溶け出した肉汁が楽しめる、大きなメンチカツ。  
蕎麦の返しに刻みわさびを添えてお召し上がり下さい。

揚げ出し豆腐

五九〇円

揚げじゃが

しそ山椒バター

五九〇円



海老の唐揚げ

六九〇円

桜島鶏の唐揚げ

七九〇円

カニクリームコロッケ

二個 九三〇円

アカイカの天ぷら

七六〇円

穴子の天ぷら

九九〇円

京生麩天ぷらの盛り合わせ

八三〇円

# 蕎麦

- 蕎麦大盛り 十二〇〇円
- そばつゆ追加 おひとつ五〇円

で、ご用意いたします。

## 冷たい蕎麦

せいろ

七九〇円

胡麻だれせいろ

八三〇円

鬼おろし大根せいろ

八九〇円

つけとろせいろ

九三〇円

鴨汁せいろ

一二九〇円



## 温かい蕎麦

かけ

七九〇円

玉子とじ

八六〇円

かき揚げ

九三〇円

とろろ

八九〇円

鴨南蛮

一二九〇円



# 甘味

◆ ほうじ茶プリン

五九〇円

◆ 甘酒レアチーズケーキ

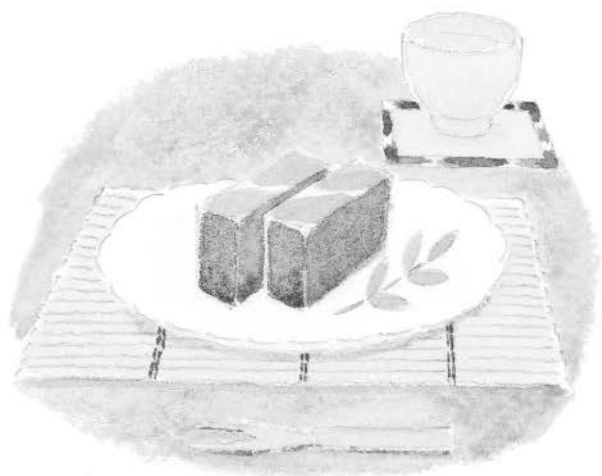
六三〇円

◆ 北海道小豆アイス最中

五〇〇円

◆ 季節のシャーベット

四六〇円



三重



三重・鈴鹿市 純米

ざくげんのとも

作玄の智 一合二二九〇

爽やかな香りと  
スッキリとした味わい

厳選

東海の

日本酒



岐阜



三重・名張市 辛口純米

たきじまん

瀧白慢 一合一一九〇

すつきりさが広がる淡麗辛口

愛知



愛知・設楽町 純米大吟醸

くう

空 一合一二五三〇

果物を思わせる芳醇な香りと  
存分に引き出た、米の旨味・甘味



愛知・名古屋市長古屋市 純米大吟醸

かもしびとくへいじ

醸し人 一合一五九〇

南国の果実を思わず、たつぷりの旨み

三重・鈴鹿市 純米

ざくげんのとも

作玄の智 一合二二九〇

爽やかな香りと  
スッキリとした味わい

厳選

東海の

日本酒



岐阜



岐阜・各務原市 大辛口

ひやくじゅうろう

百十郎 一合一一九〇

熱燗がおすすめの辛口



岐阜・瑞浪市 特別純米

こざえもん

小左衛門 一合一二三〇

上品な香りとしっとりした味わい

冷酒はグラス(半合)でもご用意できます。スタッフにお申し付けください。



# お薦め日本酒

宮城 超辛口

淡麗辛口

ひたかみ

日高見

一合 一二六〇

コクと旨味を感じる辛口酒の逸品。  
お魚料理との相性は抜群。



広島 純米超辛口

濃醇辛口

ほうけん

宝剣

一合 一二九〇

超辛口ながら、程よい旨味と  
香り、辛みが調和した味



佐賀 特別純米

濃醇辛口

なべしま

鍋島

一合 一四九〇

フルーティーな香り、上品な甘みと旨み。  
バランスのとれた濃厚な辛口。



栃木 モダン 壺式

甘口

せんきん

仙禽

一合 一三〇〇

甘味と酸味のバランスが絶妙で、  
軽快でクリアな飲み心地



和歌山 純米

甘口

きっど

紀土

一合 一一九〇

柔らかな甘みや味わい、  
すつと切れるシャープな後味



熱燗

愛知 特別純米

旨口

ちょうちん

長珍

一合 一二九〇

柔らかな旨味が広がり、  
まるやかな落ち着いた味わい。



福井 逸品

キレ味

くずりゅう

九頭龍

一合 一一九〇

やわらかな味わい。  
爽やか&まるやかな辛さが特徴。



冷酒はグラス(半合)でもご用意できます。スタッフにお申し付けください。

# 焼酎

ロック・水割り・湯割り  
ソーダ割り・そば茶割り

## 芋焼酎

くろきりしま

## 黒霧島

宮崎

六三〇ー

キリッとした後味の良さがあり、飲みやすい。

あかるいのうそん

## 明るい農村

鹿児島

七三〇ー

口当たりは柔らかく、とても飲みやすい。  
どなたでも満足していただける焼酎。

せきとば

## 赤兎馬

鹿児島

八八〇ー

淡麗で甘い香りと重厚な味わい。人気の逸品。

## 米焼酎

とりかい

## 鳥飼

熊本

八三〇ー

華やかで完熟した、  
トロピカルフルーツを連想させる香り

## 麦焼酎

なかなか

## 中々

宮崎

六九〇ー

さっぱりして飲みやすく上品な麦の味わい。  
魚料理とも相性抜群。

かねはち

## 兼八

大分

七九〇ー

麦本来の香りを引き出した香ばしい焼酎。

## 粟焼酎

だばだひぶり

## ダバダ火振

高知

七三〇ー

粟を50%以上使用した四万十特産粟焼酎。  
粟特有のまろやかな甘みと香りが強い。

## 泡盛

かりーはるさめ

## かりー春雨

沖縄

七六〇ー

「かりー」とは縁起が良いという意味の沖縄の方言。  
チヨコレートのような味わいと香りが楽しめる。

# 蕎麦焼酎

米麴や麦麴とそばを  
組み合わせる、香り高い焼酎

さくのはな

佐久乃花

長野

六六〇円

そばの素朴な風味を生かした、  
香り豊かな一杯をお楽しみください。

そばおしょう

蕎麦和尚

鹿児島

六九〇円

八年間長期熟成の本格そば焼酎。  
柔らかな口当たりが特徴。

とうげ

峠

長野

七六〇円

そば本来の旨味が生きた、  
しつかりとした味わい。

# 飲みきり四合瓶

芋 宮崎

くろきりしま

黒霧島

四三〇〇円

芋 鹿児島

あかるいのうそん

明るい農村

四九〇〇円

芋 鹿児島

せきとば

赤兎馬

六三〇〇円

麦 宮崎

なかなか

中々

四六〇〇円

麦 大分

かねはち

兼八

五三〇〇円

蕎麦 長野

さくのはな  
佐久乃花

四六〇〇円

## ビール

キリン一番搾り

生ビール

七六〇円

瓶ビール(キリン一番搾り) 八三〇円

ノンアルコールビール 六九〇円

蕎麦ビール 各 一二九〇円



そばがるでん

蕎麦畑

ほのかな蕎麦の風味  
喉ごしスッキリで飲みやすい

きょう  
蕎麦

瓶内発酵ならではの  
コクと風味  
泡から漂う蕎麦の香り

## ハイボール

ウイスキーベース

ハイボール

六九〇円

ジンジャーハイ

六九〇円

コークハイ

六九〇円

アールグレイハイ

七三〇円

知多ハイボール

一二三〇円

富士ハイボール

一二三〇円

焼酎ベース

蕎麦屋のハイボール 六九〇円

蕎麦焼酎に少量の山葵と蕎麦茶を  
漬けたんだ、和食に最適の逸品

モーリスハイボール 八九〇円

花のように甘い香りで、風味の良い芋焼酎。  
「モーリス」のソーダ割り。

瀬祭焼酎ハイボール 一〇三〇円

## サワー

特製レモンサワー	六九〇
有田みかんサワー	七三〇
サンザシサワー	七三〇
ベリー系の甘酸っぱさ	

## お茶ハイ

ウーロンハイ	六〇〇
そば茶ハイ	六〇〇

## ワイン

グラスワイン 白・赤 六三〇

### ボトルワイン

白	ウンドラーガ コンセンテイア シヤルドネソー ヴィニヨン・ブラン	チリ	三三三〇
赤	ウンドラーガ コンセンテイア カベルネ・ソー ヴィニヨン	チリ	三三三〇
泡	セニヨリオ・デ マレステブリユット	スペイン	三六〇〇

## 果実酒

完熟梅酒	六九〇
あらごし梅酒	六九〇
素敵なゆず酒	六六〇
博多 あまおうのお酒	七三〇
完熟もも酒	七三〇



## カクテル

オリジナルカクテル

完熟桃の

ファジーネーブル 七六〇-

あまおうの

ジンバツク 八〇〇-

ノンアルコールカクテル

自家製

ゆずレモネード 六六〇-

100%の天然糖のスッキリした甘みとゆずの香りが感じられるレモネード。

有田みかんの

ノンアルコールファジーネーブル 七六〇-

## 果実ジュース

青森りんご 六三〇-

信州もも 七三〇-

有田みかん 七九〇-

## ソフトドリンク

コーラ 六三〇-

ジンジャーエール 六三〇-

サンザシソーダ 五〇〇-

ベリー系の甘酸っぱいソーダ

郡上サイダー 七〇〇-

踊る炭酸！名高い郡上天然水で仕込んだのどごしのあるサイダー

ウーロン茶 五九〇-

そば茶 五九〇-