

蕎麦前

板わさ

五九〇円

鴨わさ

七九〇円

極太メンマ山椒煮

六九〇円

こんにゃく田楽

一本 三六〇円

蕎麦味噌きゅうり

五九〇円

蕎麦屋の

ポテトサラダ

五九〇円

だし巻き玉子

六九〇円

お新香盛合せ

六〇〇円

蕎麦前

五点盛合せ

一六〇〇円

豆腐

たぬき冷奴

八三〇円

じゃこねぎ豆腐

八九〇円

揚げ出し豆腐

八〇〇円



珍味

蛍いかの沖漬け

五六〇円

たこわさび

五六〇円

するめいかの塩辛

五九〇円

ほやと

このわたの塩辛

六九〇円

酒盗チーズ

六〇〇円

珍味

三種盛合せ

一一〇〇円

納豆

怪力納豆

六九〇円

とろろ納豆の鉄板豆腐

九三〇円

菜

煎り酒仕立てのトマトサラダ

六九〇円

七厘炭火炙り



〔富山産〕

ホタルイカ素干し 六六〇円
炙りでより口に広がる濃厚な旨み

鱈の開き

七九〇円

ほどよい脂ののり。身もふっくら。
焼くと頭からそのまま食べられます

〔大分産〕

うるめ鰯 七六〇円
しっかり身があり、旨味、苦味を味わえる。
日本酒、焼酎のあてにはもってこい

〔富山産〕

幻魚 げんぎょ 八三〇円
表面がゼラチン質の深海魚。絶品の干物

豊浜サバフグ 九〇〇円

ふっくらと上質で身厚な食感。
ふぐの旨みとほどよい塩味。

エイひれ

七九〇円

コラーゲンたっぷり。溢れる香りと旨味

七厘炭火炙り

三種盛合せ

一三九〇円

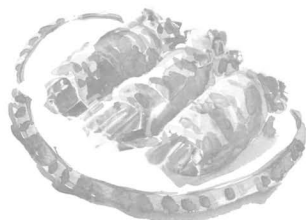
天ぷら

つまみ天ぷら

- ・海老天 二本 一〇〇〇円
- ・蓮根 二個 四〇〇円
- ・かきあげ天 六〇〇円
- ・茄子天 二本 四〇〇円
- ・烏賊 二枚 五〇〇円
- ・かぼちゃ 二本 四五〇円

肉巻き天ぷら

鹿児島黒豚で巻いた豚肉の旨味が野菜にしっかりとしみた、肉巻き天ぷら。



- ・茄子 二貫 五六〇円
- ・トマトチーズ 二貫 六三〇円
- ・半熟玉子 二貫 五三〇円
- ・アスパラ 二貫 六三〇円
- ・オクラ長芋 二貫 六〇〇円

天ぷら盛合せ

一九〇〇円

海老二本・茄子・かぼちゃ・蓮根・肉巻き天ぷら一種

揚げ

蕎麦屋のメンチカツ 一個 八三〇円

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。

青海苔たっぷり

ちくわの磯辺揚げ 八六〇円

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
追加 一個 四六五円

焼き

茄子ともちの肉味噌炒め 八九〇円

自慢の鴨つくね 二本 七九〇円

鶏せせりのねぎ塩炒め 八六〇円

しいたけのバター醤油焼き 九六〇円



鹿児島黒豚肉使用

蕎麦屋のしやぶしやぶ 三〇〇〇円

しっかり出汁をとったかけつゆに、あつさりした豚油を加えたスープ。たっぷりの野菜と一緒に。

〈追加〉

- 黒豚 120グラム 二〇〇〇円
- 野菜 一盛 五〇〇円
- メそば 一枚 六〇〇円

お好きなつゆで楽しめる大せいろ蕎麦

大せいろ

三〜四人前
一九〇〇円



お好みのつゆをそれぞれお選びください

- もり 二〇〇円
- 濃厚ごま 三〇〇円
- 鬼おろし 三六〇円
- とろろ 四〇〇円
- 鴨汁 六〇〇円

冷

● 蕎麦大盛り 二〇〇円
● そばつゆ追加 二〇〇円

- せいろ 八〇〇円
- 胡麻だれせいろ 九〇〇円
- 鬼おろし大根せいろ 九六〇円
- つけとろせいろ 一〇〇〇円
- 怪力納豆蕎麦 一四〇〇円
- 鴨汁せいろ 一三〇〇円
- 天ぷらせいろ 一八〇〇円

温

● 蕎麦大盛り 二〇〇円

- かけ 八〇〇円
- 玉子とじ 九〇〇円
- とろろ 一〇〇〇円
- 鴨南蛮 一三〇〇円
- かきあげ 一〇〇〇円
- 天ぷら 一八〇〇円

蕎麦

猪口猪口名物

ぶっかけ蕎麦



牛肉と九条ねぎの

おろしぶっかけそば

一六〇〇-

九条ねぎと大根おろしがのった
すき焼き風の牛バラ肉たっぷりぶっかけそば。

蒸し鶏と香味野菜の

胡麻ぶっかけそば

一五〇〇-

蒸し鶏と香味野菜四種の胡麻だれのぶっかけそば。
お好みでラー油をかけてお召し上がりください

ちらし天

おろしぶっかけそば

一七〇〇-

海老・れんこんなどをちらした
天ぷらと大根おろしがのったぶっかけそば。青さのりと一緒に。

甘味

◆ ほうじ茶プリン

五九〇ー

◆ 甘酒レアチーズケーキ

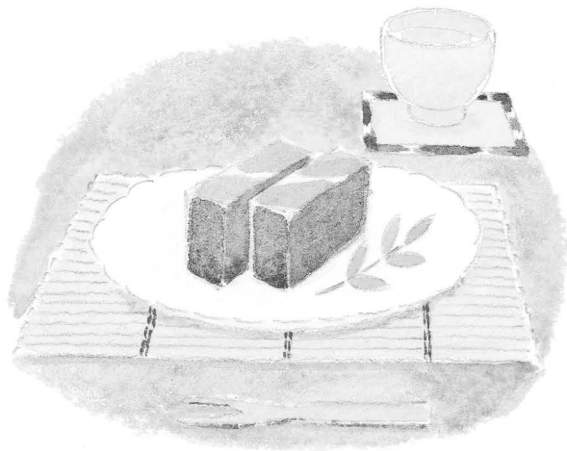
六三〇ー

◆ 北海道小豆アイス最中

五〇〇ー

◆ 季節のシャーベット

四六〇ー



厳選
東海の
日本酒



愛知



愛知・設楽町 純米大吟醸

くう
空 一合二五三〇ー

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 純米大吟醸

かもしびとくへいじ
醸し人
九平次 一合一五九〇ー

南国の果実を思わず、たっぷりの旨み

三重



三重・鈴鹿市 純米

ざく げんのとも
作 玄の智 一合一二九〇ー

爽やかな香りと
スッキリとした味わい

岐阜



三重・名張市 辛口純米

たきじまん
瀧自慢 一合一一九〇ー

すつきりさが広がる淡麗辛口



岐阜・各務原市 大辛口

ひやくじゅうろう
百十郎 一合一一九〇ー

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 一合一二三〇ー

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

きつど

紀土 一合一一九〇

柔らかな甘みや味わい、
すっと切れるシャープな後味



熱燗

愛知 特別純米

旨口

ちようちん

長珍 一合一二九〇

柔らかい旨味が広がり、
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。

*表示価格は税込です。

お車を運転されるお客様・20歳未満のお客様の飲酒はお断りしております。

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。
栗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

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

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

そば本来の旨味が生きた、
しっかりとした味わい。

飲みきり四合瓶

芋 宮崎

黒霧島

くろきりしま

四三〇

芋 鹿児島

明るい農村

あかるいのうそん

四九〇

芋 鹿児島

赤兎馬

せきとば

六三〇

麦 宮崎

中々

なかなか

四六〇

麦 大分

兼八

かねはち

五三〇

蕎麦 長野

佐久乃花

さくのはな

四六〇

*表示価格は税込です。

お車を運転されるお客様・20歳未満のお客様の飲酒はお断りしております。

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



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



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

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

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

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ィア 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ィア カベルネ・ソーヴィニヨン	チリ	三三三〇
泡	セニヨリオ・デ・マレステブリュット	スペイン	三六〇〇

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 七六〇円

あまおうの

ジンバツク 八〇〇円

ノンアルコールカクテル

自家製

ゆずレモネード 六六〇円

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 七六〇円

果実ジュース

青森りんご 六三〇円

信州もも 七三〇円

有田みかん 七九〇円

ソフトドリンク

コーラ 六三〇円

ジンジャーエール 六三〇円

サンザシソーダ 五〇〇円
ベリー系の甘酸っぱいソーダ

郡上サイダー 七〇〇円

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 五九〇円

そば茶 五九〇円

*表示価格は税込です。

お車を運転されるお客様・20歳未満のお客様の飲酒はお断りしております。