

三河地鶏と 九条ネギの鶏すき

（二）三名様分（二五〇〇ー）
【税込】

水炊き、もつ鍋につく「福岡第3の鍋」として話題の鶏すき鍋。
当店らしく地元三河のもも肉、甘み豊かな九条葱、
冬野菜をふんだんに使用し、すき焼き鍋に仕上げました。
味がしみ込んだ鶏肉や具材を卵にくぐらせてお召し上がりください。

追加

生卵

二〇〇ー

メそば

四二〇ー



肴 あれこれ

板わさ 五七〇円

だし巻き玉子 六八〇円

枝豆 四五〇円

蕎麦屋の
ポテトサラダ 五〇〇円

あいち鴨の
ソフトサラミ 八五〇円

クリームチーズの
醤油漬け 七八〇円

うずら卵と
セロリのピクルス 六八〇円

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 七八〇円

根菜のきんぴら 五〇〇円

玉こんにゃくの
ピリ辛煮 五二〇円

茄子の田舎煮 五〇〇円

季節の魚の
南蛮漬け 六三〇円

おまかせおばんざい
三種盛り合わせ 九八〇円

ネギトロとアボカドの
生湯葉巻き 八〇〇円

鶏せせりの
ねぎ塩炒め 八〇〇円

牛タンのやわらか煮 一二〇〇円



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 九〇〇円

七厘炭火焼き 九〇〇円

天ぷら 九〇〇円

菜

揚げ蕎麦サラダ

七八〇円

ゴマ香る九条ネギと三つ葉のサラダ

八〇〇円

和牛バラ肉の焼きしゃぶサラダ

九二〇円

珍味

蛸いかの沖漬け 五二〇円

たこわさび 五五〇円

甘えびの麴漬け 五二〇円

つぶ貝の黄金和え 五五〇円

珍味三種

盛り合わせ 九〇〇円

七厘炭火炙り



〔富山産〕

ホタルイカ素干し 六五〇―

炙りでより口に広がる濃厚な旨み

〔富山産〕

幻魚 七八〇―

表面がゼラチン質の深海魚。絶品の干物

〔大分産〕

うるめ鰯 六〇〇―

小筋(きめ細やか)かた干し。苦味なく風味豊か

〔島根産〕

小アジのみりん干し 六六〇―

丁度よい塩味と甘味。さっと炙って酒の肴に

〔富山産〕

甘エビ素干し 五〇〇―

エビの旨味凝縮。殻ごと食べられます

エイひれ 七五〇―

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 八八〇―

縞^{しま}ほっけの開き 九五〇―

鮭ハラスの塩麹漬け焼き 九五〇―



知多三元豚のとんてき 九五〇―

中落ち牛カルビの炭火焼き 一四五〇―

揚げ

蕎麦屋のメンチカツ

一個 六〇〇-

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

五七〇-

揚げじゃが

しそ山椒バター

五五〇-



海老の唐揚げ

六八〇-

桜島鶏の唐揚げ

七五〇-

カニクリームコロッケ

二個 九〇〇-

アカイカの天ぷら

七五〇-

穴子の天ぷら

九九〇-

京生麩天ぷらの盛り合わせ

八〇〇-

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 七五〇円

田舎せいろ 七八〇円

そば殻のまま製粉するため、色が黒っぽく
香りや甘味の強い太めのお蕎麦です。



胡麻だれせいろ 八〇〇円

鬼おろし大根せいろ 八五〇円

つけとろせいろ 九〇〇円

鴨汁せいろ 一二五〇円

温かい蕎麦

かけ 七五〇円

玉子とじ 八三〇円



かき揚げ 八八〇円

とろろ 八五〇円

鴨南蛮 一二五〇円

甘味

◆ ほうじ茶プリン

五八〇円

◆ 甘酒レアチーズケーキ

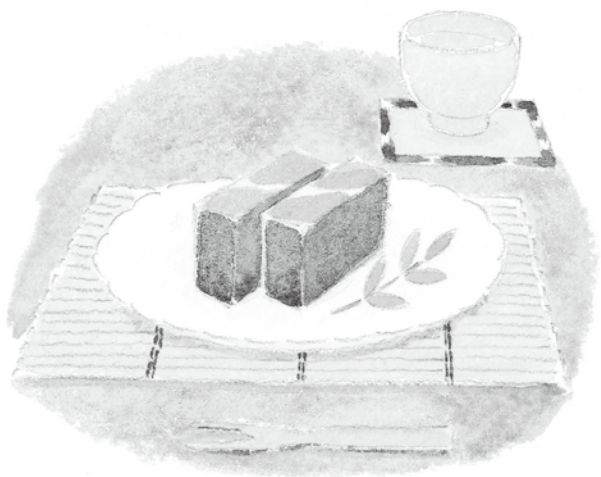
五八〇円

◆ 北海道小豆アイス最中

四五〇円

◆ 季節のシャーベット

四〇〇円





厳選 東海の 日本酒

愛知



愛知・設楽町 純米大吟醸

くう
空

一合二四四〇

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

醸し人
九平次

一合一五二〇

かもしびとくへいじ
南国の果実を思わす、たつぷりの旨み

三重



三重・鈴鹿市 純米

ざくげんのとも
作玄の智

一合一二二〇

爽やかな香りと
スツキリとした味わい

岐阜



三重・名張市 辛口純米

たきじまん
瀧自慢

一合一二二〇

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

一合一二二〇

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

一合一〇八〇

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

ひたかみ

日高見 一合 一二五〇

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。

淡麗辛口

広島 純米超辛口

ほうけん

宝剣 一合 一二四〇

超辛口ながら、程よい旨味と
香り、辛みが調和した味

濃醇辛口

佐賀 特別純米

なべしま

鍋島 一合 一四四〇

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。

濃醇辛口

栃木 無垢

せんきん

仙禽 一合 一一〇〇

爽快に溶けた美しい米味に、
鮮やかな酸が印象的

甘口

和歌山 純米

きっど

紀土 一合 一二二〇

柔らかな甘みや味わい、
すっと切れるシャープな後味

甘口

熱燗

愛知 特別純米

ちようちん

長珍 一合 一二三〇

柔らかい旨味が広がり、
まるやかな落ち着いた味わい。

旨口

福井 逸品

くずりゆう

九頭龍 一合 一一四〇

やわらかな味わい。
爽やか&まるやかな辛さが特徴。

キレ味

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

六一〇ー

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

七一〇ー

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

八五〇ー

淡麗で甘い香りと濃厚な味わい。人気の逸品。

米焼酎

とりかい

鳥飼

熊本

七九〇ー

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。

栗焼酎

だばだひぶり

ダバダ火振

高知

七一〇ー

栗を50%以上使用した四万十特産栗焼酎。
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

七四〇ー

「かりー」とは縁起が良いという意味の沖縄の方言。
チョ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

七二〇円

そば本来の旨味が生きた、
しつかりとした味わい。

飲みざり四合瓶

芋 宮崎

くろざりしま

黒霧島

四〇〇〇円

芋 鹿児島

あかるいのうそん

明るい農村

四八〇〇円

芋 鹿児島

せきとば

赤兎馬

六〇〇〇円

麦 宮崎

なかなか

中々

四〇〇〇円

麦 大分

かねはち

兼八

五〇〇〇円

蕎麦 長野

さくのはな

佐久乃花

四五〇〇円

*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。

ビール

キリン一番搾り
生ビール

七二〇円

瓶ビール(キリン一番搾り) 七八〇円
ノンアルコールビール 六五〇円

蕎麦ビール 各 一二五〇円



そばがarden
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

さよう
蕎

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 六六〇円

ジンジャーハイ 六八〇円

コークハイ 六八〇円

アールグレイハイ 七〇〇円

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 六八〇円

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	六五〇
有田みかんサワー	六八〇
サンザシサワー	六八〇
ベリー系の甘酸っぱさ	

お茶ハイ

ウーロンハイ	五八〇
そば茶ハイ	五八〇

ワイン

グラスワイン 白・赤 六〇〇

ボトルワイン

白	コセチャシャルドネ	チリ	三二〇〇
赤	ヴィーニヤサンエステバン カベルネ・ソーヴィニヨン	チリ	三二〇〇
泡	セニョリオ・デ・マレスト ブリュット	スペイン	三五〇〇

果実酒

完熟梅酒	六八〇
あらごし梅酒	六八〇
素敵なゆず酒	六六〇
博多あまおうのお酒	七〇〇
完熟もも酒	七〇〇

季節の果実酒を日本酒で漬けたんだ
自家製サングリア

・ 柚子	八〇〇
・ ベリー&ぶどう	八〇〇

カクテル

スタンダードカクテル

ジントニツク

六〇〇ー

カシスオレレンジ

六〇〇ー

オリジナルカクテル

完熟桃の

ファジーネーブル

七二〇ー

あまおうの

ジンバツク

七三〇ー

ノンアルコールカクテル

自家製ゆずレモネード

六二〇ー

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

七〇〇ー

勝沼ぶどうの

ノンアルコールサンダリア

七四〇ー

果実ジュース

青森りんご

六二〇ー

信州もも

七〇〇ー

勝沼ぶどう赤

七五〇ー

勝沼ぶどう白

七五〇ー

有田みかん

七八〇ー

ソフトドリンク

コーラ

五〇〇ー

ジンジャーエール

五〇〇ー

サンザシソーダ

五〇〇ー

ベリー系の甘酸っぱいソーダ

郡上サイダー

七〇〇ー

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

四八〇ー

そば茶

五〇〇ー

*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。