



ビール

Beer

生ビール (中) 690 円(税込)

生ビール (小) 480 円(税込)

瓶ビール (中) 690 円(税込)

ノンアルコールビール 400 円(税込)

焼酎・梅酒

Shochu & Ume liquor

黒霧島 芋 ショット 610 円(税込)
ボトル (720ml) 3,350 円(税込)

赤兎馬 芋 ショット 720 円(税込)
ボトル (720ml) 4,940 円(税込)

神の河 麦 ショット 630 円(税込)
ボトル (720ml) 3,450 円(税込)

二八 そば ショット 700 円(税込)
ボトル (720ml) 4,280 円(税込)

雲海 そば ショット 610 円(税込)
ボトル (900ml) 3,550 円(税込)

里の曙 黒糖 ショット 650 円(税込)
ボトル (720ml) 3,650 円(税込)

紀州南高梅酒 540 円(税込)

焙煎樽仕込み梅酒 570 円(税込)



※車を運転される方や 20 歳未満の方へのアルコール類の提供は差し控えていただいております。

※写真はイメージです。※器は店舗により異なる場合がございます。

カクテル

Cocktail

※写真はイメージです。

ジンベース

- ジンバック 570円(税込)
- ジンリッキー 570円(税込)
- ジンライム 570円(税込)

ウォッカベース

- モスコミュール 570円(税込)
- スクリュードライバー 570円(税込)

カシスベース

- カシスソーダ 570円(税込)
- カシスオレンジ 570円(税込)
- カシスウーロン 570円(税込)

カンパリベース

- カンパリソーダ 570円(税込)
- カンパリオレンジ 570円(税込)

ピーチベース

- ファジーネーブル 570円(税込)
- ピーチウーロン 570円(税込)
- ピーチソーダ 570円(税込)

ライチベース

- ライチソーダ 570円(税込)
- ライチオレンジ 570円(税込)

ビールベース

- シャンディガフ 570円(税込)

その他

- ウイスキークーラー 1,020円(税込)

日本酒

Sake

- 徳利 小 540円(税込)
- (冷 or 燗) 大 820円(税込)

地酒 (グラス)

- 一ノ蔵 (宮城+2) 660円(税込)
- 浦霞 (宮城+1) 760円(税込)
- 天狗舞 (石川+3) 760円(税込)
- 出羽桜 (山形+5) 760円(税込)

※車を運転される方や未成年の方へのアルコール類の提供は差し控えさせていただいております。

※写真はイメージです。※器は店舗により異なる場合がございます。

酎ハイ

Shochu highball

そば茶ハイ 530円(税込)

ウーロンハイ 530円(税込)

伊右衛門緑茶ハイ 530円(税込)

レモンサワー 530円(税込)

ワイン

Wine

赤ワイン

サンタ カロリーナ プレミオ (チリ)
ボトル 3,000円(税込)

ボツラ ヴァルポリ
チェツラ クラッシコ (イタリア)
ボトル 3,300円(税込)

白ワイン

サンタ カロリーナ プレミオ (チリ)
ボトル 3,000円(税込)

ボツラ
ソアーヴェ クラッシコ (イタリア)
ボトル 3,300円(税込)

ウイスキー

Whiskey

プレミアムハイボール 900円(税込)

ソフトドリンク

Soft Drik

オレンジジュース 350円(税込)

ジンジャーエール 350円(税込)

伊右衛門緑茶 350円(税込)

ウーロン茶 350円(税込)

※車を運転される方や20歳未満の方へのアルコール類の提供は差し控えていただいております。

※写真はイメージです。※器は店舗により異なる場合がございます。

アラカルト

A la carte

クリームチーズの味噌風味

580円(税込)

自家製味噌ダレに漬けたオリジナルの一品



そば味噌

690円(税込)

自家製手造りのそば味噌です。そのままでも、焼き鳥などに付けても美味しく召し上がっていただけます。



枝付き枝豆

420円(税込)



お漬物盛合せ

670円(税込)



わさびの茎漬け

470円(税込)

安曇野おぼろ豆腐

北アルプス山脈の伏流水を使用した
やわらかく まろやかな豆腐です

480円(税込)



いぶりがっこのポテトサラダ

480円(税込)

焼き鳥

Yakitori

焼き鳥盛合せ・塩 (五串)

もも・皮・ぼんじり
砂肝・手羽先

1,220円(税込)



もも
240円(税込)



ぼんじり
240円(税込)



手羽先
400円(税込)



砂肝
240円(税込)



皮
240円(税込)

合鴨

Duck

国産合鴨肉使用

鴨ねぎ焼き

(塩)(タレ)各 910円(税込)



※写真はイメージです。※器は店舗により異なる場合がございます。

揚げ物

Fried



鶏の唐揚げ 770円(税込)



鶏のケイジャン唐揚げ
820円(税込)



モッツアレラチーズ天ぷら

もちもち食感のモッツアレラチーズを天ぷらにしました。

650円(税込)



おろポン餃子

肉汁たっぷりのジューシー餃子をおろしポン酢でさっぱりと。

650円(税込)



フライドポテト

520円(税込)



ごぼうチップ

430円(税込)

逸品

Specialties

馬刺し二種盛り

1,520円(税込)



馬刺し こだわりの赤身をお楽しみください。

1,520円(税込)

馬刺しユッケ

1,520円(税込)



天ぷらの盛合せ 1,120円(税込)



蕎麦ペンネ 長野県産のそば粉を使用したもちもちペンネ
(白) クリームソース味 (赤) トマトガーリック味

各 480円(税込)



蕎麦屋の出し巻 770円(税込)



せい ろ

蒸籠

「素材の美味しさを
そのままヘルシーに」



素材そのものが本来持つ

美味しさを味わっていただける、

女性に大人気の「蒸籠蒸し」。

そのまま素材の味を楽しむもよし。

包（パオ）に包んでお召し上がりいただくのもよし。

いろいろな召し上がり方で至福の

味わいと味のバリエーションを

お楽しみください。



お得な豚角煮の3段セット

包（パオ）との相性 NO1 の豚角煮と野菜盛りとのセットです。

・包（パオ）

・野菜盛合せ シーザードレ

※野菜は季節により異なります。

・豚角煮 甘だれ

1,500円 (税込)



包(パオ)

450円(税込)

いろいろ包んでお召し上がりください。

タレは
「胡麻だれ」
「柚子ポン酢」

薬味は

「刻み葱」
「柚子胡椒」
「紅葉おろし」を
ご用意しています。

●ご希望のお客様は、
スタッフにお申し付けください。

刻み葱

胡麻だれ

柚子胡椒

柚子ポン酢

紅葉おろし



黒毛和牛 1,120円(税込)

胡麻だれ

柚子ポン酢

上品な脂身とコクのあるやわらかい肉質が特徴の黒毛和牛の美味しさをご堪能あれ！



国産豚 970円(税込)

胡麻だれ

柚子ポン酢

鹿児島県産のジューシーな豚バラ肉を使用



豚角煮 970円(税込)

甘だれ

豚角煮は包(パオ)との相性抜群です。



野菜盛合せ 690円(税込)

シーザードレ

ギュッと凝縮した野菜の旨味を味わえます。
※野菜は季節により異なります。



餃子 690円(税込)

柚子ポン酢

肉汁あふれるジューシーな餃子です。



香味肉焼売 690円(税込)

柚子ポン酢

豚肉の旨味と玉ねぎの甘味を活かした焼売です。

サラダ

Salad



シーザーサラダ

野菜をたっぷりお召し上がりください。

820円(税込)



たっぷりグリーンサラダ

660円(税込)

甘味

Sweets



おそばのアイスクリーム

350円(税込)



ごま団子 410円(税込)

ごまの香ばしさとあんこの甘味が美味

夜そば

Soba



ざるそば 730円(税込)



鴨つけ汁そば 国産合鴨肉使用

1,220円(税込)



ざるとろろそば 870円(税込)



パクチー香る、ナムル風のおそばです。

冷しもやパクそば 870円(税込)



長ねぎと九条ねぎをたっぷり使用。ラー油はお好みでどうぞ！

温かいねぎそば 870円(税込)



長ねぎと九条ねぎをたっぷり使用。ラー油はお好みでどうぞ！

冷しねぎそば 870円(税込)



国産合鴨肉使用

鴨南蛮そば 1,300円(税込)



葉わさびそば 880円(税込)