

冷たい

そば

もりそば

七八〇円

おろしそば

八八〇円

二味もりそば
(そば一・五盛り)

九四〇円

当店おすすめの胡麻くるみそばと
もりそば両方が楽しめます。

とろろそば

九八〇円

辛肉つけ汁そば
(そば一・五盛り)

一〇二〇円

天ざるそば

一八六〇円

お奨め

冷たいそば

胡麻くるみそば

九二〇円

白ごまとくるみを合わせた、
香ばしく芳醇なつゆがお楽しみいただけます。
濃厚なつゆですので、
お好みで薄めてお召し上がりください。

鴨ざるそば

一、四四〇円

国産合鴨肉をソテーして旨みを閉じ込め、
更に鴨から出た脂で葱をソテーしました。
鴨葱脂が香味油となり、蕎麦つゆを引き立てます。

そば大盛(半玉) 一六〇円

追加そば(一玉) 二八〇円

追加ざるだー 一二〇円

追加胡麻くるみだれ 一八〇円



鴨ざるそば



◀ 外国語メニューはコチラ
Menus in foreign
languages are here
外语菜单在这里
외국어 메뉴는 여기에서

※表示価格は税込価格です。
※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。

温かい

そば

かけそば

七八〇円

玉子とじそば

九六〇円

山かけそば

九八〇円

とり南蛮そば

一〇六〇円

南部どり使用

鴨南蛮そば

一四四〇円

国産合鴨肉使用

舞茸天そば

九八〇円

天ぷらそば

一八六〇円

温かい

つけ汁そば

冷たいおそばを、温かいお出汁につけて
お召し上がりください。

豚ねぎ

つけ汁そば

九一〇円

刻み鴨ねぎ

つけ汁そば

九六〇円

国産合鴨肉使用

トッピング

ご一緒にどうぞ！

海老天

四五〇円

揚げ餅

一五〇円

とろろ

二二〇円

おろし

一三〇円

梅干

一三〇円

生卵

一〇〇円

のり

五〇円

はしん

五〇〇円

小井ぶりとそばのセット

おそばは、温そば又は冷そばをお選びいただけます。

親子丼セット

蕎麦屋の定番。

一〇八〇円

豚生姜焼き丼セット

美味豚をちよっぴり甘めの
生姜だれで炒め、丼にしました。

一〇八〇円

豚美味辛丼セット

美味豚をコチュジャンベースの
うま辛だれで炒め、丼にしました。

一〇八〇円



豚美味辛丼セット

ご飯

おそばと
一緒にどうぞ！

親子丼(小)

五四〇円

豚生姜焼き丼(小)

五四〇円

豚美味辛丼(小)

五四〇円

本日の混ぜご飯

一六〇円

※本日の混ぜご飯の内容は
従業員にお尋ねください。

そば大盛(半玉)

一六〇円

追加そば(一玉)

二八〇円

追加ざるだー

一二〇円

ご飯大盛

一〇〇円

トッピング

ご一緒にどうぞ！

海老天

四五〇円

揚げ餅

一五〇円

とろろ

二二〇円

おろし

一三〇円

梅干

一三〇円

生卵

一〇〇円

のり

五〇円

にんじん

五〇〇円

おつまみ

ポテトサラダ

五七〇円

いぶりがっこ

五七〇円

ほたるいか沖漬け

六一〇円

小田原の板わさ

七七〇円



小田原の板わさ



ポテトサラダ

揚げそば

五七〇円

おつまみにしん

六五〇円

舞茸の天ぷら

七七〇円

お飲みもの

◆ビール

生ビール

六八〇円

一口生ビール

三七〇円

ノンアルコールビール

五二〇円

◆焼酎

〈芋焼酎〉

いも麴仕込み

鹿児島

六八〇円

芋麴のみで仕込んだ焼酎。

さわやかな香りとピュアな味わい。

〈麦焼酎〉

天草

七五〇円

さわやかな麦の香り。

すっきりとしたのど越し。和食に合う。

◆日本酒

燗酒

六八〇円

〈純米酒〉

開春石見辛口

島根

六四〇円

日本酒度十一〇の

がっちりとしたボディの辛口。

〈純米吟醸〉

奥播磨

兵庫

七九〇円

旨味とコクを味わいに甘さを感じたあとに
きりりと辛口の後味をもつ。

〈純米吟醸〉

緑川

新潟

九二〇円

一年間の熟成をかけて、

円熟味のあるきれいな酒質。

〈限定品〉

十四代

山形

一、七〇〇円

◆ 酎ハイ

トマト割り

五五〇円

ウーロン割り

五七〇円

そば茶割り

五七〇円

生搾りレモンサワー

五七〇円

◆ 洋酒

ハイボール

五七〇円

◆ ソフトドリンク

ウーロン茶

四五〇円

コーラ

四五〇円

オレンジジュース

四五〇円

トマトジュース

四五〇円

とりあえず

ポテトサラダ

五七〇円



ポテトサラダ

ほたるいか
沖漬け

六一〇円

小田原の板わさ

七七〇円



小田原の板わさ

一品

いぶりがっこ

五七〇円

お新香盛り

八七〇円

出汁煮三種盛り
大根・玉ねぎ・しいたけ三種の盛合せ。

六一〇円

おつまみししん

六五〇円

一品

冷とまと

半カルパッチョ

七六〇円

お豆腐サラダ

八二〇円

揚げそば

五七〇円

揚げ

カシューナッツ

五六〇円

舞茸の天ぷら

七七〇円

とり唐 韓国風

七七〇円

とり唐
チキン南蛮風

七七〇円

南部とりそばろの玉子焼き

二二七〇円

焼き枝豆

七七〇円



焼き枝豆

おつまみ
ウインナー

七七〇円



おつまみウインナー

野沢菜

ベーコン炒め

七〇〇円

大盛り

もやし炒め

九七〇円

焼き鳥「南部どり使用」

岩手県大船渡から直送の南部どり。
ワンランク上の焼き鳥をご堪能ください。

皮

三九〇円

ばっ

三九〇円

手羽先

五一〇円

ひざ軟骨

三九〇円

ぼんちり

三九〇円

白れば(入荷次第)

六一〇円

そそみ(わさび)

三九〇円

もも(たれ)

三九〇円

砂肝

三九〇円

れば(たれ)

五一〇円

焼き野菜

長ねぎ

二〇〇円

しし唐

二〇〇円

なす

二〇〇円

長芋

三一〇円

えりんぎ

三九〇円

しいたけ

三九〇円

盛合せ

三本串

(ささみ・正肉・長ねぎ)

九二〇円

肝三本串

(砂肝・れば・はつ)

一二九〇円

野菜五本串

(なす・長ねぎ・しし唐・長芋・本日のきのこ)

五本串

(ささみ・れば・もも・皮つくね)

二、一〇〇円

一二五〇円



冷たいそば

もりそば

七八〇円

おろしそば

八八〇円

二味もりそば
(そば一・五盛り)

九四〇円

とろろそば

九八〇円

胡麻くるみそば 九一〇円

鴨ざるそば 一、四四〇円
国産合鴨肉使用

天ざるそば 一、八六〇円

温かいそば

かけそば

七八〇円

玉子とじそば 九六〇円

山かけそば 九八〇円

とり南蛮そば 一、〇六〇円
南部どり使用

鴨南蛮そば 一、四四〇円
国産合鴨肉使用

舞茸天そば 九八〇円

天ぷらそば 一、八六〇円

温かいつけ汁そば

豚ねぎつけ汁そば

九一〇円

刻み鴨ねぎつけ汁そば
国産合鴨肉使用

九六〇円

そば大盛(半玉)

一六〇円

追加そば(一玉)

二八〇円

トッピングと一緒にどうぞ!

えび天 四五〇円

おろし 一三〇円

にんじん 五〇〇円

生卵 一〇〇円

とろろ 二二〇円

梅干 一三〇円

揚げ餅 一五〇円

のり 五〇円

ビール・ハイボール

生ビール

六八〇円

一口生ビール

三七〇円

ノシアルコールビール

五二〇円

ハイボール

五七〇円

濃いハイボール

七九〇円

コークハイ

五七〇円

焼酎

甕仕込み芋焼酎

七五〇円

甕仕込み

芋焼酎七割、仕込み水
「春鶴水温水」三割で割り、
甕で二週間寝かせた前割、
前割りすることによって
焼酎と仕込み水が
一体化しカドが取れ、
水割では味わえない
まろやかさが生まれます。



※表示価格は税込み価格です。※写真はイメージです。
※運転をされる方や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。

芋焼酎(鹿児島)

国分酒造 いも麹仕込み (三十六度) 六八〇円

芋麹のみで仕込んだ焼酎。
さわやかな香りとピュアな味わい。

ボトル一升

八、七〇〇円

国分酒造 さつま隼人 (三十五度) 七五〇円

芋に少しの麦をブレンドした地焼酎。
キレの良い濃口。

ボトル一升

二、五〇〇円

国分酒造 いも麹芋三年貯蔵 (三十四度)

いも麹芋を三年間熟成させた
キレの良さとまろやかさ。

九二〇円

ボトル一升

一三、〇〇〇円

櫻井酒造

金峰櫻井 〔三十五度〕

七五〇円

金峰山の小さな蔵。

甘みと辛みのバランスが良い。

ボトル一升

二、五〇〇円

西酒造

富の宝山 〔三十五度〕

九二〇円

柑橘系の爽やかな香りと

キレのいい口当たり。

ボトル一升

一三、〇〇〇円



※表示価格は税込み価格です。※写真はイメージです。

芋焼酎(熊本)

天草酒造

池の露 〔三十五度〕

甕と甕を使用した昔ながらの
全仕込み手造りを再現。

七五〇円

ボトル一升

二、五〇〇円

芋焼酎(宮崎)

富田屋本店

日南娘 〔三十五度〕

甕仕込み、甕貯風の伝統を守り、
やさしく品位のある芋焼酎。

七五〇円

ボトル一升

二、五〇〇円

宮乃露酒造

あくがれ 〔三十五度〕

ふくらみのある香りと
すっきりとした味わい。

七五〇円

ボトル一升

二、五〇〇円

芋焼酎(限定品)

宮田屋本店

日南娘黒麹仕込み

〔三十五度〕

芋を一つ一つ手で皮を剥く
繊細な味。黒麹仕込み。

九二〇円

ボトル一升

一三、〇〇〇円

佐藤酒造 佐藤 黒

〔三十五度〕

九五〇円

ボトル一升

一三、〇〇〇円

※表示価格は税込み価格です。

米焼酎

宮田屋本店

宮田屋「二十五度」

小さな蔵で造る年間限定九〇〇本。
やさしさと品位がある。

七五〇円

ボトル一升

二、五〇〇円

麦焼酎

天草酒造

天草「二十五度」

さわやかな麦の香り。
すっきりとしたのと越し。
和食に合う。

七五〇円

ボトル一升

二、五〇〇円

そば焼酎

杜の蔵

豪気 〔三十五度〕

七五〇円

そばの風味が華やかでありながらも、

味わいは熟成により

まろやかでコクがある。

ボトル一升

二、五〇〇円

黒糖焼酎

山田酒造

長雲一番橋 〔三十度〕

七五〇円

農大出の親子で造る、

黒糖の芳醇な香りとふくらみ。

ボトル一升

二、五〇〇円

泡盛

沖縄

春雨力リー 〔三十度〕

七五〇円

春は希望、雨は恵み、

薫り高くまろやかな味わい。

ボトル一升

二、五〇〇円

※表示価格は税込み価格です。

日本酒

燗酒 東北泉本醸造 辛口

米の旨味をしっかりと感じさせながらも
サラリとキレの良い、飽きのこない辛口。

六八〇円

冷酒

純米一火 会津娘 [福島]

繊細な中に旨みがあふれ、
ほどよいキレをもつ。

六四〇円

純米酒

開春 石見辛口 [鳥根]

日本酒度十一〇の
がっちりとしたボディの辛口。

六四〇円

純米酒

池月 [鳥根]

さっぱりとした味わいと
優しい旨味。

六八〇円

九号酵母
純米酒

亀萬 [熊本]

ふわりとした米の甘みの後に
芳醇で深い旨みが広がる。

六八〇円

特別純米酒 開運 [静岡]

六八〇円

バランスの良い幅のある味わいと、
スッキリとしたキレの良い後味。

純米吟醸

万齢 [佐賀]

六八〇円

心地よい吟醸香とふつくらした
口当たりの旨口タイプ。

純米吟醸

奥播磨 [兵庫]

七九〇円

旨味とコクを味わいに甘さを
感じたあとにきりりと辛口の後味をもつ。

純米吟醸

緑川 [新潟]

九二〇円

一年間の熟成をかけて、
円熟味のあるきれいな酒質。

限定品

十四代 [山形]

一七〇〇円

※品切れの際はご容赦ください。

本日の利き酒セット

一五八〇円

※お酒の内容は従業員にお尋ねください。

純米吟醸

利き酒セット

一七八〇円

・万齢(佐賀)
・奥播磨(兵庫)
・緑川(新潟)の三種セット

※表示価格は税込み価格です。

カラメルサワー

耐ハイ

トマト割り

五五〇円

ウーロン割り

五七〇円

そば茶割り

五七〇円

生搾りレモンサワー

五七〇円

カシスオレنج

五七〇円

雑賀梅酒 梅

六八〇円

日本酒仕込みならではのまろやかな味とさわやかな後味。
アルコール分十一度 エキス分三〇%

紀州の酒蔵が紀州の南高梅を使い梅酒用の日本酒を特別に醸造し、丹誠込めて仕上げた日本酒仕込みの梅酒です。ふくよかなのに飲み口爽やか。梅酒独特のベタベタした甘さが残らないスッキリ感が特徴です。梅酒の頂点！と言っても過言ではないと思います。ロック、水割り、お湯割り、炭酸割りをご用意しております。

じゃばら酒

七一〇円

「じゃばら」は柚子や酢橘のような柑橘で、
柚子よりも果汁が多く、

フラボノイドも豊富で、まろやかな風味が特徴です。

ゆずでもない、カボスでもない新柑橘「じゃばら」。年間わずか八〇トンしか

生産されない和歌山発の希少な柑橘で造った注目の和リキユール。

甘くて苦くて酸っぱくて、そしてさっぱり果実感は焼き鳥との相性抜群です。

ロック、水割り、お湯割り、炭酸割り、好きな飲み方でどうぞ。

ワイン

各四、五〇〇円

赤ワイン

ヘリンジャーファウンダース・
エステートメルロー「カリフォルニア」

上品な香り、絶妙なバランス、
重くなく、飽きない味です。
P・S・彼女と飲むなら…コレ。

白ワイン

ルネ・マニエル・シャブリ「フランス」

繊細でフレッシュ＆
フルーティな味わい。
和食にぴったりのワインです。

スパークリングワイン

バルディビエソ
エクストラブリュット「チリ」

チリの代表的なスパークリングワイン。
青りんごや柑橘類に繊細なトースト香。
エレガントできめ細かな泡が長く持続します。



※表示価格は税込み価格です。※写真はイメージです。

かち割りワイン 赤

六〇〇円

かち割りワイン 白

六〇〇円

「かち割りワイン」とは、ワインのロックスタイルです。
スッキリした口当たりや喉越しをお楽しみください。

サングリア

六二〇円

サングリアとは赤ワインをオレンジジュースなどで割って
一口大に切った果物を加えた飲み物です。フレーバードワインの一種でラム酒や砂糖を加える
こともあります。サングリアという名称はスペイン語で血を意味するサングレという単語に由来し、
スペインでは比較的日常的な場面で飲まれています。
当店では、果実を加えていますが、赤ワインをベースにオレンジ・カシスを合わせ、
幻の柑橘じやばらを加えて清涼感を出して、二尺五寸オリジナルのサングリアに仕上げました。

ソフトドリンク

ミネラルウォーター

四〇〇円

ウーロン茶

四五〇円

コーラ

四五〇円

オレンジジュース

四五〇円

トマトジュース

四五〇円

※表示価格は税込み価格です。