

# 即 菜

- 枝豆 370円
- お新香盛合せ 610円
- 野沢菜漬け 230円
- 赤かぶ漬け 230円
- 長芋わさび漬け 230円  
ピリッと辛いわさびの風味が堪りません。
- ごぼう漬け 230円
- ホタルイカの沖漬け 570円
- わさび茎漬け 330円



ホタルイカの  
沖漬け



小田原の板わさ

- トマトスライス 420円  
揚げ物のあとは、  
よく冷えたトマトで  
さっぱりとどうぞ！
- 小田原の板わさ 530円

安曇野おぼろ豆腐

430円

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。



安曇野  
おぼろ豆腐

たっぷり野菜を  
わさび醤油ドレッシングで  
お召し上がりください。

- 大人のポテトサラダ 330円



- 彩りサラダ 540円

彩りサラダ



外国語メニューはこちら  
Menus in foreign languages  
are here  
外语菜单在这里  
외국어 메뉴는 여기에서



そじ坊こだわりの

# 馬刺し

馬刺し二種盛り



馬刺し 1,450円

馬刺し二種盛り

1,450円

こだわりの赤身と  
希少部位を盛り合わせました。  
※希少部位は仕入状況により異なります。

馬刺しユッケ

1,450円

馬刺しに合う  
おすすめのお酒

特別純米  
信濃錦 830円  
辛口一瓢 [+10] 480円



馬刺しユッケ

安心宣言

当店の馬刺しは、厚生労働省が定める  
生食用肉等の衛生基準に適合した

加工を行なったものを使用しております。

# 逸品

## ・そば味噌

大 690円  
小 430円

信州味噌と善光寺の七味を使った  
自家製のそば味噌

**おすすめ**  
そば味噌はそのままでも美味しいだけですが、  
そば通の方の間では「板わさ」や「焼き鳥」につけても  
美味しいと言われております。

## ・季節のちぎり さつま揚げ

※さつま揚げに入る  
具材は季節により  
変更いたします。

640円

そば味噌(大)

# さつま揚げ

## ・手造り出し巻

540円

手造り出し巻

にしんの甘露煮

## ・にしんの甘露煮

570円

## ・あんかけおぼろ豆腐

440円



手造り出し巻



にしんの甘露煮



※写真は「枝豆とコーンの  
手造りさつま揚げ」です。

# 焼き物



## 焼き鳥単品

- もも串塩焼き 240円
- ぽん尻串塩焼き 240円
- 皮串塩焼き 240円
- 砂肝串塩焼き 240円
- 手羽先串塩焼き 290円
- つくね串塩焼き 290円



### 焼き鳥盛合せ(六串)

もも、ぽん尻、皮、砂肝、手羽先、つくね

1,600円

### 焼き鳥盛合せ(三串)

もも、皮、砂肝

680円

### えいひれ焼き 540円

### いか一夜干し 780円

タレ 塩 各 880円

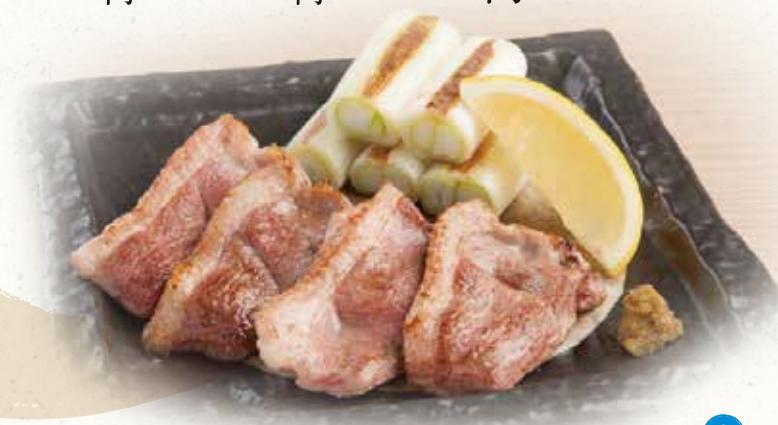
## 鴨ねぎ焼き



いか一夜干し



いか一夜干し



鴨ねぎ焼き 塩

# 揚げ物

信州

## 山賊焼き

680円

小 470円

じっくり味を染み込ませた

鶏のもも肉を豪快に一枚  
そのまま唐揚げにしました。

サクッととした衣と

ジューシーな肉汁を

お楽しみください。

揚げ物に合う  
おすすめのお酒

特別純米

信濃錦

辛口一瓢

150ml

830円

80mlハーフ

480円



山賊焼き

天ぷらの盛合せ  
1,120円



天ぷらの盛合せ

揚げ出しおぼろ豆腐  
440円

ごぼうチップス  
430円

440円

揚げ出しおぼろ豆腐

するめの天ぷら  
570円

するめの天ぷら



するめの天ぷら



ごぼうチップス



揚げ出しおぼろ豆腐

# 信州の地酒

## 利き酒セット

三種セット(80ml×3)

1,200円

通常	ハーフ	150ml
	80ml	

### 諏訪市

#### 純米吟醸

真澄 辛口生一本(+16)



830円  
(ハーフ)

高品質な酒造好適米を使つた香り高くすつきりとしたお酒です。  
後に味が残らず、すつと軽くて飲みやすいのが特徴です。

このお酒に合う料理…野菜料理や少し苦味のあるお料理などに。

そば味噌／いか一夜干しなど

### 安曇野市

#### 純米吟醸 大雪渓(+2.5)



830円  
(ハーフ)

安曇野産の酒米『美山錦』を使用した米本来の優しい香りと

味わい深い吟醸酒。

### 伊那市

#### 純米吟醸 大雪渓(+2.5)

特別純米  
信濃錦 辛口一瓢(+10)



830円  
(ハーフ)

コクがあつてキレの良い特別純米大辛口。  
様々なお料理を引き立てる、食中酒として最適なお酒です。

このお酒に合う料理…味の強いお肉料理などに。

## ビール

### ・生ビール(中)

600円

### ・瓶ビール(中)

660円

### ・グラス生ビール

430円

### ・ノンアルコールビール

410円

## ウイスキー

### ・ハイボール

420円

### ・濃いハイボール

640円

## 日本酒

### ・日本酒

小 530円

大 840円

馬刺し／山賊焼きなど

# 焼酎

## そば焼酎

片口	…	…
ボトル	…	…

720 ml 120 ml



## そじ坊

片口 550円

ボトル 2,550円

## 麦焼酎

## そじ坊

片口 550円

ボトル 2,550円

## 芋焼酎

## 黒霧島

片口 700円

ボトル 3,260円

## そじ坊

片口 580円

ボトル 2,800円

# 酎ハイ

ウーロンハイ 530円

そば茶ハイ 530円

レモンサワー 470円

りんごサワー 470円

柚子サワー 470円

# 梅酒

## 南高梅酒

470円

# ソフトドリンク

ウーロン茶 350円

コーラ 350円

彼女は

ざるそば  
冷

810四

おろしがるそば  
冷

860四

大海老天ざるそば 冷  
1、730円

ざるところそば 冷

鴨せいろそば 冷  
1,380円



鴨せいろそば



大海老天ざるそば

# かけそば 溫

葉わさびそば  
温

山菜そば  
温

にしんそば 溫

鴨南蛮そば

1、380日

## 鴨南蛮そば



ちょいそば 冷温

480円

天ぷらそば(上)