

当店のとりは全て岩手県産”南部どり”を使用しております。

丼（鶏スープ付き）

小井ぶりと
そばのセット

南部どりのアリヤキ丼 一、四八〇円

とりそほろ井

卷之三

角り野菜と南朝とリ三ツ井 一五八〇円

一、一八〇円

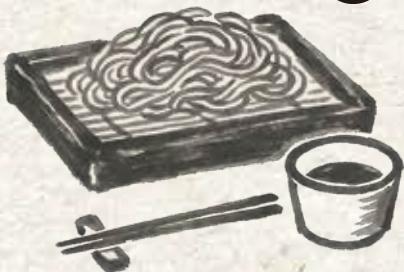
南部どりのアリヤキ丼セット一、七八〇円

見子井セツト

セリ天井セット

・ご飯大盛り

そば (冷)



そば (温)

とり天そば

玉子とじそば

鳥南蜜子

天ぷらそば

トッピング

ご飯	とりご飯
三〇〇円	・海老天 四五〇円 おろし 一三〇円
・墨舞茸天 二〇〇円	・生卵 一〇〇円

▲ 外國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
※器は店舗により異なる場合がございます
※イラストはイメージです
※売り切れの際はご容赦ください

LUNCH TIME MENU

A DAY WITH SOBA

LUNCH TIME MENU

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
	ウーロン割り

サワー

そば茶割り	五七〇円
レモンサワー	五七〇円
ウーロン割り	五七〇円
	五七〇円

ハイボール

ハイボール	五七〇円
-------	------

焼酎

芋焼酎	六八〇円
天草「熊本」	七五〇円

日本酒

燴酒 東北泉 本醸造 辛口	六八〇円
---------------	------

冷酒

純米酒 開春 石見辛口 「島根」	六四〇円
純米吟醸 奥播磨 「兵庫」	七九〇円
純米吟醸 緑川 「新潟」	九二〇円
純米吟醸 十四代 「山形」	時価

一品

揚げ浸し	六五〇円
きんぴらレンコン	四八〇円
いぶりがっこ	五七〇円
小田原の板わさ	七七〇円
ごぼうチップ	五八〇円
天盛り	一一八〇円



▲ 外国語メニューはコチラ
Menus in foreign languages are here.
외국어 메뉴는 여기에서

表示価格は税込価格です
※器は店舗により異なる場合がございます
※売り切れの際はご容赦ください

お料理

FOOD

MENU



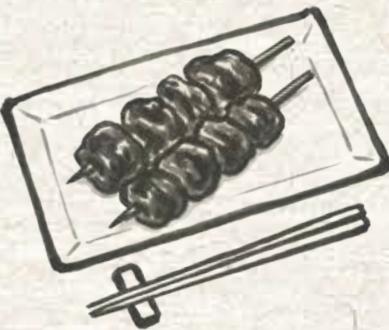
◀ 外国語メニューはコチラ
Menus in foreign languages are here.
外语菜单在这里
외국어 메뉴는 여기에서

A DAY WITH SOBA

名物 やきとり

南部どり使用

岩手県産の南部どりは
旨みとコクが豊かで
やわらかな食感が特徴です。
存分にご堪能ください。



皮 (塩)	三九〇円
ひざ軟骨 (塩)	三九〇円
ささみ (わさび)	三九〇円
砂肝 (塩)	三九〇円
はつ (塩)	三九〇円
ばんぢり (塩)	三九〇円
もも (たれ)	三九〇円
レバー (たれ)	五一〇円
つくね (塩)	五一〇円
手羽先 (塩)	五一〇円

野菜串

長ねぎ

しし唐

なす

長いも

えりんぎ

しいたけ

二〇〇円

二〇〇円

二〇〇円

三一〇円

三九〇円

三九〇円

盛合せ

三本盛合せ

九二〇円

五本盛合せ

二、一〇〇円

肝三本盛合せ

一、一九〇円

野菜五本盛合せ

一、一五〇円

表示価格は税込価格です

※器は店舗により異なる場合がございます

※イラストはイメージです

※売り切れの際はご容赦ください

とりあえず

おばんざい三種盛り

— 詳しくはスタッフまでお申し付けください

一、〇八〇円

おすすめ

南部どり

南部どりの玉子焼き(そぼろ)

一、一七〇円

肝煮

七七〇円

きんぴら蓮根

南部どりもね肉使用

四八〇円

とり梅きゅう

南部どりもね肉使用

四八〇円

とり皮ポン酢

四八〇円

唐揚げ

南部どりもも肉使用

八七〇円

とり天盛合せ

南部どりもね肉使用

八七〇円

とり唐チキン南蛮

南部どりもも肉使用

一、一七〇円

特製タルタルソースが絶品。

一品

焼き枝豆

七七〇円

長芋短冊

四七〇円

ごぼうチップ

五八〇円

チトマトレモン酢

四八〇円

安曇野おぼろ豆腐

四八〇円

いぶりがっこ

五七〇円

漬物(きゅうり浅漬け)

四七〇円

小田原の板わさ

七七〇円

揚げ浸し

自家製そば出汁使用

六五〇円

黒舞茸天ぷら

長期熟成により香り高く濃厚な味わいの舞茸。

天ぷら盛合せ

一、一八〇円

表示価格は税込価格です
※器は店舗により異なる場合がございます
※売り切れの際はご容赦ください

彩り野菜

二尺五寸サラダ

一、〇八〇円

南部どりむね肉の蒸し鶏と彩りたっぷりの野菜を、
特製のオリーブポン酢ドレッシングで
お召し上がりください。

とり味噌 野菜ステイツク

五七〇円

南部どりのミニチを使った
自家製「ねぎゴマ味噌」が絶品。



とりそば（ハーフ）

六八〇円

南部どりのつみれと出汁の相性が抜群。

もりそば（ハーフ）

四八〇円

自家製出汁とともに”二八そば”を
お楽しみください。

とりスープ

二八〇円

店内仕込みの鶏ガラから作った〆のスープ。

表示価格は税込価格です

※器は店舗により異なる場合がございます

※売り切れの際はご容赦ください

飲 み 物

DRINK
MENU

※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
差し控えさせていただいております。

A DAY WITH SOBA

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

ハイボール

ハイボール

五七〇円

濃いハイボール

七九〇円

コーカハイ

五七〇円

レモンハイボール

五七〇円

今月のおすすめ

芋焼酎

フランジンゴオレンジ

【鹿児島】

七五〇円

甘く華やかなフルーツの香りが広がる香り系焼酎。
炭酸割りがおすすめ。

スパイス焼酎

シン・コーラ

スペイシーで爽やかな香りがクセになる”大人のクラフトコーラ”
すっきり無糖で食事にピッタリの焼酎です。
炭酸割りがおすすめ。

七五〇円

日本酒

純米酒 玄川

【京都】

六八〇円

蔵付き酵母で醸されており、時間経過や温度の違いによる
味の変化が楽しめるお酒。

イギリス人であるフィリップ・ハーバー氏が杜氏を務める。

冬は燗、夏は炭酸割りがおすすめ。

表示価格は税込価格です

※器は店舗により異なる場合がございます

※売り切れの際はご容赦ください

芋焼酎

芋焼酎

芋麹芋

鹿児島

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 八、七〇〇円

さつま隼人

鹿児島

芋に少しの麦をブレンドした地焼酎。切れの良い濃い口。ボトル 一一、五〇〇円

いも麹芋三年貯蔵

鹿児島

地元産のさつまいもを使用して作られた100%の芋焼酎。ボトル 一三、〇〇〇円
いも麹芋を三年間熟成させたキレの良さとまろやかさが特徴。

金峰櫻井

鹿児島

金峰山の小さな蔵。甘みと辛みのバランスが良い。ボトル 一一、五〇〇円

富の宝山

鹿児島

柑橘系の爽やかな香りとキレのいい口あたり。ボトル 一三、〇〇〇円
九二〇円

池の露

熊本

甕と瓶を使用した昔ながらの全て手作り。ボトル 一一、五〇〇円

曰南娘

宮崎

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。やさしい芋の香りと軽快な甘味が特長。

あくがれ

宮崎

ふくらみのある香りとすつきりとした味わい。ボトル 一一、五〇〇円

曰南娘黒

宮崎

有機に準ずる栽培方法で育てた芋を黒麹で仕込み、フルーティさとクリアな旨みとどっしりした厚みがある。お湯割り、ロックがおすすめ。

佐藤黒

鹿児島

濃厚でどっしりとした味わいが特徴。プレミアム焼酎。ボトル 一三、〇〇〇円

九五〇円

九二〇円

九二〇円

七五〇円

七五〇円

七五〇円

九二〇円

七五〇円

九二〇円

七五〇円

六八〇円

米焼酎

宮田屋 「宮崎」

小さな蔵で造る年間900本の限定品。
やさしさと品位がある。

ボトル 一一、五〇〇円 七五〇円

麦焼酎

天草 「熊本」

さわやかな麦の香り。
すつきりとしたのど越しで和食に合う。

ボトル 一一、五〇〇円 七五〇円

そば焼酎

豪気 「福岡」

そばの風味が華やかでありながらも、ボトル 一一、五〇〇円
味わいは熟成によりまろやかでコクがある。

七五〇円

黒糖焼酎

長雲一番橋 「鹿児島」

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 一一、五〇〇円 七五〇円

泡盛

春雨カリ一 「沖縄」

春は希望、雨は恵み、薰り高くまろやかな味わい。

ボトル 一一、五〇〇円 七五〇円

表示価格は税込価格です
※器は店舗により異なる場合がございます
※売り切れの際はご容赦ください

日本酒

A DAY WITH SOBA

燴酒 東北泉 本醸造 辛口 六八〇円
米の旨味をしつかりと感じさせながらも、サラリとキレの良い、
飽きの来ない辛口。

冷酒

純米一火 会津娘 「福島」 六四〇円
繊細な中に旨みがあふれ、ほどよいキレをもつ。

純米酒 開春 石見辛口 「島根」 六四〇円
がつちりとしたボディの辛口。スッキリとした口当たりで、
魚介系や肉料理との相性が良い。

純米酒 池月 「島根」 六八〇円
さっぱりとした味わいと優しい旨味。

超軟水仕込みにより、やわらかでなめらかな口当たりが特徴。

九号酵母純米酒 亀萬 「熊本」 六八〇円
ふんわりとした米の甘味の後に、芳醇で深い旨みが広がる。

特別純米酒 開運 **〔静岡〕**

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。米の旨みをしつかり感じができるスッキリ辛口。

六八〇円

純米吟醸 万齡 **〔佐賀〕**

山田錦と美山錦を50%に磨き、低温でじっくり発酵させた酒。

六八〇円

純米吟醸 奥播磨 **〔兵庫〕**

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。

七九〇円

純米吟醸 緑川 **〔新潟〕**

一年間の低温熟成をかけて、円熟味のあるきれいな酒質。

九二〇円

限定期品 十四代 **〔山形〕**

生産量が限られた入手が非常に困難なお酒。
濃厚な旨味と華やかな香りが特徴。

時価

本日の利き酒セット

一、五八〇円

純米吟醸 利き酒セット

一、七八〇円

表示価格は税込価格です

※器は店舗により異なる場合がございます

※売り切れの際はご容赦ください

サワー

そば茶割り

レモンサワー

生絞りレモンサワー

ウーロン割り

五七〇円

五七〇円

五七〇円

五七〇円

梅酒

雜賀梅酒 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、

丹念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!」と言つても過言ではないと思ひます。

ロック、水割り、お湯割り、炭酸割りとご用意しております。

じやばら酒

七一〇円

「じやばら」は柚子や酢橘のような柑橘で、柚子よりも果汁が多く、
フランボノイドも豊富で、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やばら。

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ュール。

甘くて苦くて酸っぱくて、そしてさっぱりの果実感は
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、お好きな飲み方でどうぞ。

ワイン

赤ワイン

ベルンジヤー・ファウンダース・エステートメルロー「カリフォルニア」ボトル四、五〇〇円
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・マニエエル・シャブリ「フランス」ボトル四、五〇〇円
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」

ボトル四、五〇〇円

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。

から割りワイン（赤・白）

各種 六〇〇円

表示価格は税込価格です
※器は店舗により異なる場合がございます
※売り切れの際はご容赦ください

ローアルコール

ほどよいレモンサワー

五七〇円

やさしい抹茶ハイ

五七〇円

ゆるふわコーケハイ

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

表示価格は税込価格です
※器は店舗により異なる場合がございます
※売り切れの際はご容赦ください