

お料理

FOOD
MENU



◀ 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

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

三九〇円

ひざ軟骨

三九〇円

ささみ

三九〇円

砂肝

三九〇円

はつ

三九〇円

ぼんらり

三九〇円

もも

三九〇円

レバー

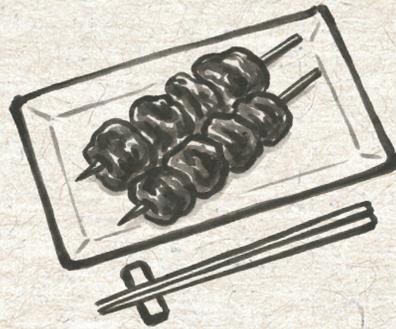
五一〇円

つくね

五一〇円

手羽先

五一〇円



野菜串

長ねぎ

200円

しし唐

200円

なす

200円

長いも

310円

えりんぎ

390円

しいたけ

390円

盛合せ

三本盛合せ

920円

五本盛合せ

2,100円

肝三本盛合せ

1,190円

野菜五本盛合せ

1,150円

お通し代としてお一人様

350円(税込)を頂戴しております。

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

一、〇八〇円

—詳しくはスタッフまでお申し付けください

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

南部どりミンチ使用

四八〇円

とり梅きゅう

南部どりむね肉使用

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

南部どりむね肉使用

八七〇円

とり唐チキン南蛮

南部どりむね肉使用

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

プチトマトレモン酢

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

七七〇円

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 野菜ステイック

五七〇円

南部どりのミンチを使った
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メのスープ。

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きます。

A DAY WITH SOBA

ビール

※スーパードライ

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

※ニッカフロンティア

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

レモンハイボール

五七〇円

今月のおすすめ

芋焼酎

フラミンゴオレンジ [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。
炭酸割りがおすすすめ。

クールミントグリーン [鹿児島]

七五〇円

「鹿児島香り酵母一号」を使った減圧蒸留の芋焼酎。
米麹とさつまいもを同時に仕込む「どんぶり仕込み」を行い、
バナナのような香りにつながる成分が高いのが特徴。

健土 [鹿児島]

七五〇円

黒麹ベースの麹と黄金千貫を使用し、常圧蒸留で醸造された芋焼酎。
初年度の新酒のみで仕上げられ、上質な蒸芋の香りとピュアな茅の
旨味に洗練された甘みと余韻が特徴。

猫泉 (にゃんせん) [種子島]

六八〇円

猫とサーフィンを愛する、南泉・ファンのアイテアによって生み出された焼酎。
にゃんて発想！熟成された古酒のまるやかな甘さと落ち着きのある香りが
際立つにゃん。

日本酒

純米酒 奥能登の白菊 [輪島] [復興支援酒]

八五〇円

能登のお酒を飲むことは、被災地の復興支援に直結します。
八反錦のグレイプフルーツを思わせるような爽やかですっきりとしたキレ味と、
やわらかな米の甘味が特徴。焼鳥のももやレバーとの相性が良い。

しょうが酒 [和歌山]

七五〇円

国産の土生薑を使用し、濃醇辛口な純米酒ベースの和リキュールです。
生薑のピリッとした辛味がアクセントで、ソーダで割った
ジンジャーエール風がおすすすめです。
炭酸割りがおすすすめ。

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

焼酎

芋焼酎

芋麴芋 [鹿児島]

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。

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、五〇〇円

いも麴芋三年貯蔵 [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
いも麴芋を三年間熟成させたキレの良さとまろやかさが特徴。

ボトル 一三、〇〇〇円

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、五〇〇円

富乃宝山 [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

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、五〇〇円

日南娘 [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。

ボトル 一、五〇〇円

あくがれ [宮崎]

ふくらみのある香りとすっきりとした味わい。

ボトル 一、五〇〇円

日南娘黒 [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、ロックがおすすぬ。

ボトル 一三、〇〇〇円

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

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、五〇〇円
七五〇円

麦焼酎

天草 [熊本]

さわやかな麦の香り。
すっきりとしたのど越しで和食に合う。

ボトル 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、
味わいは熟成によりまろやかでコクがある。

ボトル 一、五〇〇円
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、五〇〇円
七五〇円

泡盛

春雨カリリー [沖縄]

春は希望、雨は恵み、薫り高くまろやかな味わい。

ボトル 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

燗酒 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
がっ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 閑運 [静岡]

六八〇円

パ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ることができるスッキリ辛口。

純米吟醸 万齢 [佐賀]

六八〇円

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。

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

一年間の低温熟成をかけて、円熟味のあるきれいな酒質。

限定品 十四代 [山形]

時価

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。

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

五七〇円

レモンサワー

五七〇円

生絞りレモンサワー

五七〇円

ウーロン割り

五七〇円

梅酒

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、炭酸割りの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ュール。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、お好きな飲み方でどうぞ。

ワイン

フランチャコルタ

マルケーゼ・アンティノリ・キエヴェ・ロワイヤル（イタリア） 九、五〇〇円
イタリアワインの名門アンティノリが所有するフランチャコルタの優良
ワイナリー、モンテニーザ。シャンパーニュ以上とも言える厳しい規定で
ごく少量、丁寧に造られている、最高峰のスパークリングワイン。
優しく、らかな口当たりで、食前酒として最適なほか、魚、
野菜、白身肉などを使った料理と好相性です。

白ワイン

アルデッシユ・シャルドネ（フランス）

七、五〇〇円

1797年に創業し、ブルゴーニュにおいて最大規模のグラン・クリュを
所有するルイ・ラトゥール。英国女王エリザベス2世や歴代米国大統領を
はじめとした世界のVIPに愛されたワインとして有名で、「最高のもてなし」を
意味する存在となっています。こちらはラトゥール家に継承される
「革新の精神」が選んだ、挑戦の地アルデッシユにて造られるシャルドネです。
アルデッシユは地中海性気候と特有の土壌を持ち、
シャルドネが完全に成熟するのに理想的な環境。造られるワインは
爽やかな香りと引き締まった酸味が印象的な、心地良い仕上がりです。

赤ワイン

サバツイオ・ロツソ・デイ・モンテプルチアーノ（イタリア） 七、五〇〇円

トスカーナ州の小さな街、モンテプルチアーノから1kmに位置する
ワイナリー、ラ・ブラチエスカ。こちらは、何世紀もの歴史をもつ
モンテプルチアーノをユニークに表現したワインです。
伝統的なサンジョヴェーゼ（プルニョーロ・ジエンティレ）のフレッシュさと、
メル口の生き生きとしたアロマを備えた、華やかでチャーミングな味わいです。

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

ゆるふわコークハイ

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

※売り切れの際はご了承ください

LUNCH TIME MENU

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)

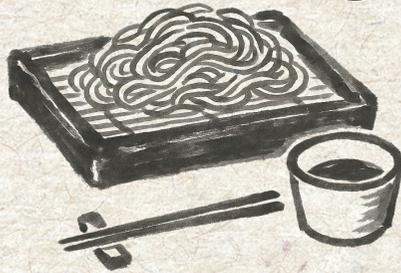
- 南部どりのてりやき丼 一、四八〇円
- とりそぼろ丼 八八〇円
- 親子丼 一、一八〇円
- とり天丼 一、一八〇円
- 彩り野菜と南部どり三味丼 一、五八〇円

小井ぶりと そばのセット (温・冷)

- 南部どりのてりやき丼セット 一、七八〇円
- とりそぼろ丼セット 一、一八〇円
- 親子丼セット 一、四八〇円
- とり天丼セット 一、四八〇円
- ・ご飯大盛り 一〇〇円

そば (冷)

香り豊かなそば粉を
八割使用した
二八そばを、
こだわりの
自家製出汁とともに
お楽しみください。



- とり天もりそば 一、七八〇円
- もりそば 七八〇円
- おろしそば 八八〇円
- とろろそば 九八〇円
- 鴨ざるそば 一、四四〇円
- 天もりそば 一、八六〇円
- 黒舞茸天もりそば 一、四八〇円
- ・ご飯 三〇〇円

そば (温)

- とり天そば 一、七八〇円
- 山かけそば 九八〇円
- 丕子としそば 九六〇円
- とり南蛮そば 一、〇六〇円
- 鴨南蛮そば 一、四四〇円
- 天ぶらそば 一、八六〇円
- 黒舞茸天ぶらそば 一、四八〇円
- ・そば大盛り(半丕) 一六〇円

トッピング

- ・とり天 三五〇円・とろろ 二二〇円
- ・海老天 四五〇円・おろし 一三〇円
- ・黒舞茸天 二〇〇円・生卵 一〇〇円



▲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

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

ビール

※スーパードライ

- 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

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

ハイボール

※ニッカフロンティア

- ハイボール 五七〇円

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
- ゆるふわコークハイ 五七〇円

焼酎

- 芋焼酎 六八〇円
- いも麹仕込み「鹿児島」
- 麦焼酎 七五〇円
- 天草「熊本」

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

日本酒

- 燗酒 東北泉 本醸造 辛口 六八〇円

冷酒

- 純米酒 六四〇円
- 開春 石見辛口「島根」
- 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」 特価

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.
 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
 ※売り切れの際はご容赦ください