



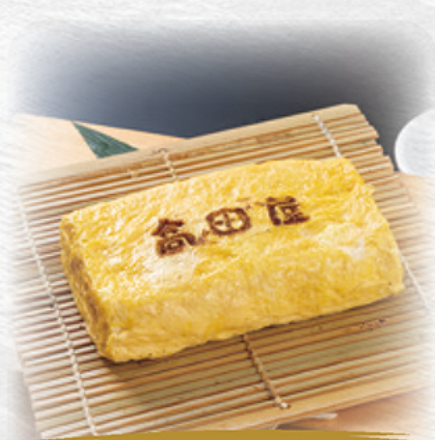
蕎麦刺し



大海老の天ぷら盛合せ



岩手県産 鴨の炙り串



だし巻き玉子

高田屋のお品書き



三十年
変わらぬ美味しさ

「北前そば 高田屋」は1995年8月、北海道で1号店をオープンして以来、私たちは“和食の魅力”をお届けする蕎麦屋として、皆さまに支えられながら三十周年を迎えることができました。

看板メニューの「ごまそば」をはじめ、素材の旨みを活かした「天ぷら」、旨味あふれる「鴨肉」、蕎麦屋のだしを使った「だし巻き」など、四季折々の味わいを大切にしながら、これからも地域に根ざす蕎麦屋として、一杯一皿に心を込めてまいります。

この節目にあたり、改めて皆さまへの感謝の気持ちをお伝えするとともに、今後とも変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。



高田屋1号店 北四条店

高田屋の お茶割り



高田屋
名物

お店で毎日煮出した
「そば茶」を使った
名物のお茶割り。

そば茶ハイ
500円 冷温

サワー

定番サワー

- ウーロンハイ 冷温 550円
- 緑茶ハイ 550円
- レモンサワー 550円
- ゆずれもんサワー 580円
- 白桃おろしサワー 580円
- 生搾りレモンサワー 680円

※濃いめはプラス150円にて承ります。

ご当地サワー

淡路島

高田屋嘉兵衛の生誕の地から
爽やかなオレンジサワーをお届けします。
●淡路島鳴門オレンジサワー580円

北海道

高田屋嘉兵衛が戦路開拓した北海道から
華やかなぶどうの香りと味わいをお楽しみください。
●北海道余市ぶどうサワー 580円

濃いめは
プラス150円にて
承ります。



天空の抹茶ハイ 580円

静岡県奥の山間地域茶園で
栽培された茶葉を使用した
天空の抹茶。
抹茶本来の深い旨みと
コクが味わえます。



とうもろこしひげ茶ハイ 冷温 580円

ほのかに甘く、
とうもろこしの
香ばしい香り。
スッキリした味わい。

高田屋特製

ウィスキーを「そば茶」で
割ることで、飲みやすく
爽やかな味わいに。
和食との相性も抜群。

高田屋ハイ 500円



ビール

アサヒ スーパードライ

- グラス 490円
- ジョッキ 690円
- 中瓶 780円
- ピッチャー 3,580円
- スーパードライ
エクストラコールド ... 780円

ノンアルコール

- ドライゼロ 630円



まずはよく冷えた
この一杯

ハイボール



竹鶴ビュアモルト

数量
限定

素材はモルトだけ。グリーンを使わずに実現
できる最上級の飲みやすさを追い求めている。

■竹鶴ハイボール 1,200円

〈ショット〉

■竹鶴 1,200円

ストリート・ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割りからお選びください。

※竹鶴の濃いめをご希望のお客様はダブルをご注文ください。

ブラックニッカ

- ブラックニッカハイボール 550円
- ジンジャーハイボール 650円
- コークハイボール 650円
- 白桃おろしハイボール 650円

〈ショット〉

■ブラックニッカ 550円

ストリート・ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割りからお選びください。

※ウィスキー濃いめはプラス150円にて承ります。



人気

スーパーニッカ

「上質なハイボール」
甘く優しい香りにまろやかなコクとなめらかな口あたり。

■スーパーニッカハイボール 750円

〈ショット〉

■スーパーニッカ 750円

ストリート・ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割りからお選びください。

※ウィスキー濃いめはプラス150円にて承ります。



「ほんのり甘い」
1938年から
愛され続けている
伝統の商品。
アップル
ワインハイボール
580円

ハイボールには「鴨料理」が合う



岩手県産
鴨の炙り串 1本 750円
※タレ・塩を選べます。



鴨の肉味噌と炙りチーズ
だし巻き玉子 1,080円

ソフト ドリンク

- 烏龍茶 冷温
- ジンジャーエール
- 緑茶
- オレンジジュース
- コーヒー 冷温
- ココ・コーラ
- カルピス
- とうもろこしひげ茶 冷温

各390円

ご当地ソフトドリンク

淡路島

年間を通して温暖な気候の中で育った鳴門みかんは、
高田屋栽培で希少な価値が高く(夏の柑橘)とされています。

- 淡路島鳴門みかんソーダ
- 淡路島鳴門みかんジンジャー 各420円

北海道

北海道でも有数のぶどうの産地でもあり、
古くからワイナリーが建ち並ぶ余市から取り寄せました。

- 北海道余市ぶどうソーダ
- 北海道余市ぶどうウーロン 各420円

●表示価格は税込みです。●産地・料理の内容は時期・状況により変更することがございます。

お通し代 350円を頂戴しております。

お飲み物

焼酎

蕎麦焼酎

お蕎麦にも
おつまみにもよく合う、
個性豊かな焼酎を
各種取り揃えました。



うん かい
雲海

グラス 550円
ボトル 3,480円

そばの個性を
引き出した、
甘い味と香りが特徴。

焼酎の飲み方

ストリート
ロック
水割り
お湯割り
ソーダ割り
そば茶割り
そば湯割り

からお選びください。

芋焼酎

麦焼酎



白麹で仕込んでおり、
白麹ならではの
すっきりした味わいを
お楽しみいただけます。
落ち着いた味わいですの
様々な料理とよく合います。

伊佐錦
グラス 550円
ボトル 3,850円



日本酒のように
黄麹を用いた、
吟醸酒に負けない
キレイの良い焼酎。

富乃宝山
グラス 780円
ボトル 4,750円



米麹を使用することで
生まれる甘味と
マイルドな余韻の
麦焼酎。

夢乙女
グラス 580円
ボトル 4,100円



熟成の進んだ
滑らかな舌触りと、
スモーキーな風味が特徴
是非、ロックで
味わってください。

銀座のすずめ
グラス 780円
ボトル 4,750円

蕎麦焼酎に合うおつまみ



蕎麦刺し

580円



蕎麦屋の牛すじ大根

680円



だし巻き玉子

900円

蕎麦屋の
割り方

蕎麦屋ならではの飲み方。
そば湯で割ってお飲みいただく
ことで、そばと焼酎の香りが
グッと引き立ちます。

そば湯割り



そば茶割り

炒ったそばの実を使って作る
そば茶で割ってご提供します。
香ばしいそば茶の香りで、
焼酎が飲みやすくなります。

そば茶割り

温かいお飲みで、お好みでどうぞ。

トッピング

ボトルセット 550円 レモン(1/2個) 150円

※水・水・炭酸水・お湯・そば湯・そば茶をご用意できます。

果実酒

ストリート・ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り
からお選びください。

濃厚梅酒	550円
アップルワイン	580円
ノンアルコール	
酔わないウメッシュ	480円

ワイン

白ワイン	赤ワイン
グラス	各650円
デキャンタ	各1,870円

ジン



ジャパニーズクラフトジン
季節の美 780円

ストリート・ロック・水割り
お湯割り・ソーダ割り
からお選びください。



トゲのモト
高田屋

三十年
変わぬ美味しさ

高田屋の逸品

蕎麦屋の逸品

自家製麺のごまそばをお刺身にした
蕎麦屋ならではの商品です。



高田屋
名物

蕎麦刺し 580円



高田屋のかえし
「かえし」とは「煮かえし」の
略で醤油に砂糖などを加
え、煮かえした「調味醤油」
の事です。

蕎麦刺しと
かえし醤油

高田屋では蕎麦刺しを一
番美味しかっただけの調
味料として、かえし醤油を
オススメしております。



鴨の炙り串



岩手県産 鴨の炙り串

1本 750円 ※タレ・塩を添えます。

手切りした鴨肉を丁寧に焼き上げます。
鴨肉の柔らかさ、脂の旨さがより味わえる逸品。

鴨肉を店内で手切りすることで、
鴨肉の旨味を最大限に引き出します。



1本1本丁寧に
串打ちした鴨肉を使用。

さくじ鯨



自家製さくじ鯨の
冷製煮付け 780円

冷製仕立て、脂が乗った さくじ鯨は冷めても
ホロっとした食感と旨味が口に広がります。



さくじ鯨とは？

産卵期前の脂が乗った希少な鯨は、
関を求めてペーリング海を回遊しま
す。このため、「索飼鯨(さくじにし
ん)」と呼ばれています。とろけるほ
ど柔らかい身、濃厚な旨み特徴です。



おすすめ

さくじ鯨の炙り刺身 780円

炙ることで、さくじ鯨の持つ旨みが引き立ち、
香ばしい香りが食欲をそそります。

そばつゆを使ったメニュー

そばつゆで
煮込みました



新

蕎麦屋の牛すじ大根 680円



月見焼きとろろの
そばつゆ風味 880円

そばつゆの風味豊かな
味わい。



新

蕎麦つゆで煮る
豚角煮
〜ゆで卵添え〜 980円

そばつゆとの相性抜群！



完全無添加の
そばつゆ

毎朝、お店では本枯れ鰯を
使った「天然出汁」を煮出
しています。この天然出汁に
醤油・砂糖・そば枯れ鰯、な
らぎ脂を加え、高田屋の「か
えし」を合わせて「そばつ
ゆ」は作られます。



新

鴨のだし汁おでん 980円

高田屋だからこそ味わえる、鴨のだし汁を
使用した贅沢なおでん。



鴨の脂を使用することで、
鴨の旨味がたっぷり入った
だし汁に仕上げました。



新

鴨皮ポン酢 580円

鴨の皮を、
さっぱりとほん酢で仕上げました。



創業30周年記念

板盛り天ぷら ～30貫～ 6,500円

(南瓜・いか・大海老・糸下魚・蓮根・茄子)

※ご提供までにお時間いただく場合がございます。
※内容が変更になる場合がございます。ご注文の際はスタッフにご確認ください。

蕎麦屋の天ぷら



高田屋
名物

大海老の天ぷら盛合せ 1,850円



新

自家製 鶏ごぼうの
ポテトサラダ天ぷら 580円

温かくなったポテトサラダにサク
サクとした天の食感が絶品。

●表示価格は税込みです。●産地・料理の内容は時期・状況により変更することがございます。

お通し代 350円を頂戴しております。

お料理

つまみ



蕎麦刺し 580円

自慢のごまそばをお刺身に。
つるつとしたのごしがたまりません。



新

鶏ごぼうの
温ポテトサラダ
380円



新

蕎麦屋の
一口いかそうめん
450円



新

濃厚いか明太子
450円



もつを味わう
純もつ煮込み 600円



新

蕎麦屋の
牛すじ大根 680円

サラダ



本日の漁師サラダ 1,280円



高田屋特選そばサラダ
1,120円



低温調理鴨の
ナッツサラダ 680円



おすすめ

十三品目の緑黄色野菜サラダ 1,050円



板わさ

早出し

- わさび昆布 330円
- かつお梅のたたき 380円
- 蕎麦味噌 450円
- 枝豆 450円
- 長いもの
たまり醤油漬 490円
- 鶏せせりの梅もろみ 580円
- 板わさ 680円
- 三種盛合せ 750円



揚げ蕎麦 550円



うざく 650円



揚げごぼう 680円



月見焼きとろろの
そばつゆ風味 880円

海鮮



さくじ鰯の炙り刺身
780円



金目鯛の焼き霜造り 880円



大粒貝柱の刺身 850円



創作お造り五点盛り 1,480円



真いか肝の醤油漬
ヘルベ仕立て~ 600円

おすすめ



北海道産 宗ハカレイ使用
骨まで食べられる唐揚げ 1,080円



蛸の
さつま揚げ串 580円



広島県産
カキフライ 780円

酒卓を彩る
五色に咲いた
海鮮盛り！

新



海鮮珍味五色盛合せ 1,480円

(大粒貝柱の塩辛・節梅、さくじ鰯の冷製乗付け
まぐろのごま和え、濃厚いか明太子、タコのわさび昆布)

■ 炙り明太子 650円

■ 色々漬け鮮魚の
わさび昆布醤油和え 680円

■ 鰯の炙り刺身 750円

■ 自家製さくじ鰯の冷製煮付け 780円

■ 大粒貝柱の刺身 850円

■ 金目鯛の焼き霜造り 880円



いかゲソと
軟骨のゴロ焼き
1,280円

きりたんぽは最後にお召し上がり
ください。いかげそや軟骨、
とけたたゴロ(肝)の旨味が、
きりたんぽによく絡みます。



北海道産
永下魚の炙り焼き 580円



いかゲソと軟骨の炙り
880円

●表示価格は税込みです ●産地・料理の内容は時期・状況により変更することがございます。

お通し代 350円を頂戴しております。

お料理

天ぷら



高田屋 名物

大海老の天ぷら盛合せ 1,850円
大海老の天ぷら盛合せ(小) 1,380円

新

創業30周年記念
板盛り天ぷら〜30貫〜 6,500円
(南瓜・いか・大海老・水揚げ・蓮根・面衣)

※ご提供までにお時間をいただく場合がございます。
※内容が変更になる場合がございます。
ご注文の際はスタッフにご確認ください。

新

自家製 鶏ごぼうの
ポテトサラダ天ぷら 580円

じゃがいものかき揚げ 580円

鴨味噌蓮根挟み揚げ 750円

いかゲソと軟骨の天ぷら 980円

天ぷら単品
茄子 280円 大海老 690円

鴨鍋

岩手鴨使用

岩手県産
ゆず香る鴨の南蛮鍋 1,280円
高田屋イチオシの鍋。爽やかなゆずの香りと比内地鶏のだしを使用したゆめが肉の旨さを引き立てます。

岩手鴨はおかわりできます 鴨肉(追加) 680円 野菜(追加) 350円

新

岩手鴨とは
岩手県田舎料理でひびく飼育された、あい鴨。
岩手県産 鴨のすき焼き 1人前 1,280円
岩手県産 鴨のしゃぶしゃぶ 1人前 1,280円

新

鴨のだし汁おでん 980円
高田屋だからこそ味わえる、鴨のだし汁を使用した贅沢なおでん。

鴨の脂を使用することで、鴨の旨味がたっぷり入っただし汁に仕上げました。

だし巻き

ふんわり、
巻きたて

だし巻き玉子 900円

種類豊富な、だし巻き玉子

鶏 鶏ごぼうのだし巻き玉子 1,080円
鶏の旨味がじんわり広がります。

鴨 鴨の肉味噌と炙りチーズのだし巻き玉子 1,080円
鴨の肉味噌とチーズをふんだんに使った濃厚な味わい。

鰻 鰻の肉味噌とチーズをふんだんに使った濃厚な味わい。

蕎麦屋のだし巻き
高田屋では出汁、卵などを独自の黄金比率で合わせ、一つ一つ手巻いて焼いています。

「だし巻き」はご注文を頂いてから丁寧に焼き上げますので、少々お時間を頂いております。

鴨の炙り串

岩手鴨使用

1本1本丁寧に串打ちした鴨肉を使用。
手切りした鴨肉を丁寧に焼き上げます。
鴨肉の柔らかさ、脂の旨さがより味わえる逸品。

岩手県産 鴨の炙り串 1本 750円

新 鴨皮ボン酢 580円

新 鴨皮とじゃがいもの照り焼き 680円

新 鴨の朴葉焼 1,120円

新 低温調理鴨 680円
〜柚子胡椒タレ添え〜

岩手県産 鴨の炙り串 なたれ・塩を選べます。

●表示価格は税込みです。●産地・料理の内容は時期・状況により変更することがございます。

お通し代 350円を頂いております。

肉料理

お店で丁寧に調理した
自慢の料理です。

串焼き

新

蕎麦つゆで煮る豚角煮
～ゆで卵添え～ 980円

豚角煮を、そばつゆで煮込むことで素材の味が引き立ちます。



もつを味わう純もつ煮込み 600円

群馬県産の豚肉使用。にんにくを使わず、もつ本来の旨味を存分に楽しめる一品。

人気



手切りした鶏肉を丁寧に焼き上げます。鶏肉の柔らかさ、脂の旨みがより味わえる一品。

岩手県産
鴨の炙り串
1本 750円
※タレお皿とお選び頂けます。



よもぎ、鰻(あわ)いきなこの三色生鰻の田楽。周りはカリッと、中はモチモチ。

生麩田楽
2本 680円



つくねの
大葉・チーズ焼き
1本 450円

つくねの
山椒焼き (卵黄添え)
1本 450円

もも 1本 290円 砂肝 1本 290円
皮 1本 290円 ぽんじり 1本 290円

※タレお皿をお選び頂けます。

新

蕎麦屋の牛すじ大根 680円



良質なすじ肉をにんにくを使うことなく、そばつゆで、ゴトゴト煮込みました。

新

鶏せせりの
柚子胡椒陶板焼き
980円



炙り煮豚
～蕎麦屋のかえし仕立て～
800円



鶏せせりの梅もろみ
580円



新
豚バラと玉ねぎの
もろみ味噌陶板焼き
～和豚もちぶた使用～
980円

おすすめ



串焼き 三種盛り 850円
串焼き 五種盛り 1,480円

揚げ物

人気



蕎麦屋の
唐揚げ
850円



「蕎麦屋の唐揚げ」はかえしを使った特製ダレに漬け込んでます。



きりたんぽ
チーズ揚げ
750円

もちりとしたきりたんぽと、中に入ったチーズがたまりません。

高田屋
名物

おすすめ



北海道産 宗ハカレイ使用 骨まで食べられる唐揚げ
※骨やヒレが鋭く尖っている場合がございます。
注意してお召し上がりください。 1,080円



広島県産 カキフライ 780円



蛸のさつま揚げ串 580円



鴨味噌根詰め揚げ 750円
高田屋特製の鴨の肉味噌をたっぷり詰め込みました。



揚げごぼう 680円
カリッと揚げたごぼうの食感が楽しめます。



じゃがいもの
かき揚げ
580円

のり畑の香りが、じゃがいもの旨味を一層引き立てます。



揚げ蕎麦 550円



お食事
メニューは
次ページに
ございます。

●表示価格は税込みです。●産地・料理の内容は時期・状況により変更することがございます。お通し代 350円を頂戴しております。

お料理

温かい
ごまそば



新
鶏ごぼうの玉子とじそば

1,100円



新
鶏せせりのカレー南蛮 ~温玉添え~

1,230円



にしんの
追い鯉そば

1,400円



鴨南蛮(岩手鴨使用)

1,350円



生姜香る牛肉そば

1,230円

おそばの
大盛できます
+150円

- | | | | |
|------|------|----------------|--------|
| Ⅰかけ | 780円 | Ⅰいかゲンと軟骨の天ぷらそば | 1,180円 |
| Ⅰたぬき | 880円 | Ⅰ大海老の天ぷらそば | 2,200円 |
| Ⅰきつね | 930円 | | |

冷たい
ごまそば



大海老の
天ぷらせいろ

2,200円

- | | |
|-------------------|--------|
| Ⅰせいろ | 750円 |
| Ⅰざる | 830円 |
| Ⅰ挽きたて黒ごませいろ | 880円 |
| Ⅰつけとろろそば | 1,050円 |
| Ⅰ牛肉と揚げ葱の冷やしぶっかけそば | 1,180円 |
| Ⅰさくじ鯉の冷やし山かけそば | 1,180円 |
| Ⅰ鶏せせりの梅もろみそば | 1,180円 |
| Ⅰ大海老の天ぷらせいろ(小) | 1,680円 |

つけ
ごまそば



鴨せいろ(岩手鴨使用)

1,350円



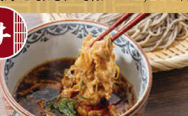
新
炙り煮豚のカレーつけ汁そば

1,200円



濃厚ごまだれそば

1,230円



牛肉と揚げ葱のつけ汁そば

1,150円

つけごまそばには
近い飯セット
がおすすめです!



- お好みの食べ方でどうぞ
- | |
|---------------------------|
| ・Aセット +180円
【白飯(小)+生卵】 |
| ・Bセット +200円
【白飯(小)+置玉】 |



ご飯と一緒に!



卵をかけても!

※週1、販セットはつけごまそばは注文の力限定です。

重・丼セット



新
ごまそばと
炙り煮豚重のセット

1,480円



ごまそばと大海老の
天重のセット

2,200円



ごまそばと
鰻重のセット

3,200円

セットのおそばは
冷
お選び
いただけます

大盛できます

おそば +150円
ご飯 +130円



ごまそばとかつ重のセット

1,580円



ごまそばと南部どりの
親子重のセット

1,580円



ごまそばと
ゴマぶり丼のセット

1,580円

ごまそば
トッピング

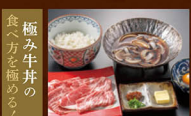
- | | | | | | |
|-----|------|---------|------|----------|------|
| のり | 100円 | 黒ごま すり鉢 | 130円 | かつお入り南高梅 | 180円 |
| 揚げ玉 | 100円 | 大根おろし | 130円 | とろろ | 220円 |
| 生卵 | 110円 | 白飯(小) | 130円 | ごまだれ(小) | 290円 |
| 温玉 | 130円 | きつね | 150円 | 鴨だれ(小) | 290円 |



自分で作る
究極の贅沢!

茨城県産
常陸牛の
極み牛丼
1,980円

茨城のブランド牛を
賢次に使用した自分で作る牛丼。
生卵・蕎麦味噌・バターなど
お好みの味で
お召し上がりください。



食
極み牛丼の
食の力を極める



好みの加減で肉を煮上げる!!



お好みの味でいただく!!



ベメニューは
次ページに
ございます。

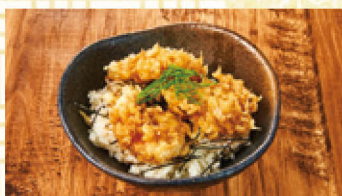
夏のメニュー

お酒の後の定番、皆さんと
一緒に締めくくりにどうぞ

＼お蕎麦のお供に／



蕎麦味噌焼きおにぎり 480円



小海老の小天丼 580円

ちようどいい！
小そば

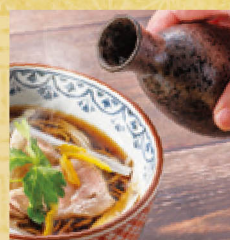


せいろ (小) 740円



揚げごぼうの
冷やしぶっかけそば
880円

鴨肉の旨味が溶け込んだ温かいつゆと
熱燗の組み合わせが絶妙。



極み鴨南蛮
980円



お好みの量の日本酒を
つゆに入れてください。



つゆと日本酒を混ぜて、
お召し上がりください。

※この商品はお酒が含まれていますので、
運転される方、20歳未満の方は注文できません。



板盛りせいろ

2人前より承ります。
(写真は4人前のイメージです。)

1人前 740円

甘味

お酒・食事のめにぴったりの
ちよこっとサイズ



小豆と黒ごまのアイスクーキ
(チーズ風味) 380円

チーズの程よい塩味が小豆の甘さを引き立てます。
黒ごまアイスと食べることでより濃厚な味わいに。



蕎麦の実アイスと
大学芋
480円



蕎麦の実アイスと
よもぎ白玉のぜんざい
450円

卓品
各330円

●蕎麦の実アイス ●黒ごまアイス ●大学芋

ソフト ドリンク

- 烏龍茶 (冷・温)
- ジンジャーエール
- 緑茶
- オレンジジュース
- コーヒー (冷・温)
- コカ・コーラ
- カルピス
- とうもろこし ひげ茶 (冷・温)

各390円

ご当地ソフトドリンク

年間を通して温暖な気候の中で育った鳴門みかんは、
島内限定栽培で希少価値が高く
「幻の柑橘」と言われています。

- 淡路島鳴門みかんソーダ
 - 淡路島鳴門みかんジンジャー
- 各420円

北海道でも有数のぶどうの産地であり、
古くからワイナリーが建ち並ぶ
余市から取り寄せました。

- 北海道余市ぶどうソーダ
 - 北海道余市ぶどうウーロン
- 各420円

淡路島

北海道