

## 温 ごまそば

- 大海老の天ぷらそば ..... 2,200円
- 生醤油牛肉そば ..... 1,230円
- 鶏せりのカレー南蛮 ..... 1,230円
- 鶏とろろそば ..... 1,150円
- 鶏ごぼうの玉子とじそば ..... 1,100円
- きつね ..... 930円
- たぬき ..... 880円
- かけ ..... 780円



鴨南蛮(岩手鴨使用)  
1,350円

## 追い鰹そば

食べる直前に、  
たっぷりの鰹節をそばに入れて、  
ふわっと香る出汁を  
お楽しみください。



にしんの追い鰹そば 1,400円

## 冷 ごまそば

- 大海老の天ぷらせいろ ..... 2,200円
- 大海老の天ぷらせいろ(小) 1,680円
- 牛肉と揚げ葱の  
冷やしぶっかけそば ..... 1,180円
- 彩り野菜のサラダそば ..... 1,180円
- さくじ餅の冷やし山かけそば 1,180円
- 鶏せりの梅もろみそば ..... 1,180円
- つけとろろそば ..... 1,050円
- 焼きたて黒ごませいろ ..... 880円
- ざる ..... 830円
- せいろ ..... 750円



大海老の  
天ぷらせいろ(小)  
1,680円



彩り野菜の  
サラダそば 1,180円



焼きたて黒ごませいろ  
880円



牛肉と揚げ葱の  
冷やしぶっかけそば 1,180円

## つけごまそば



鴨せいろ 1,350円  
(岩手鴨使用)



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  
追い鰹セット  
がおすすめです!



・Aセット +180円  
[白飯(小)+煮玉]  
・Bセット +200円  
[白飯(小)+煮玉]  
※追い鰹セットはつけごまそば注文の方限定です。



お好み  
の食べ方  
どうぞ



ご飯と、一緒に、  
お楽しみください。

## 名物



特盛せいろ 1,180円  
白飯のごまそばを、焼いたての鰹節がのったそばです。

通常  
おそばの  
約2.2倍

## 小丼5種

お好みのおそばとセットで全てのそばに付けられます。



新  
鶏肉の  
照りだれ小丼  
750円



三徳の  
海鮮揚げ小丼  
700円



鶏天小丼  
かつお節小丼  
600円



新  
鶏肉の照りだれ小丼  
750円



鶏天小丼  
かつお節小丼  
600円

## お食事とセットで+220円

- 烏龍茶
- 緑茶
- コーヒー
- カルピス
- とうもろこしひげ茶

- ジンジャーエール
- オレンジジュース
- コカ・コーラ
- カルピス
- とうもろこしひげ茶



## トッピング

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

## 甘味



蕎麦の実アイスと大学芋 ..... 480円

ほろりとした大学芋は、蕎麦の実アイスと一緒に食べるのがオススメです。

蕎麦の実アイスとよもぎ白玉のぜんざい ..... 450円

高野豆腐のぜんざいに白玉がのった。食や風味のよもぎ白玉がのった。

小豆と黒ごまのアイスケーキ(チーズ風味) ..... 380円

チーズの酸っぱい風味が小豆の甘さを引き立てます。

黒ごまアイスを食べるとより濃厚な味わいになります。

## 単品

- 蕎麦の実アイス
- 黒ごまアイス
- 大学芋 #330円

## 昼のお品書き



ゴヤそば  
高田屋

おかげさまで 三十周年

※画像はイメージです。※価格、料理の内容は時期、状況により変更する場合がございます。※写真は全てイメージです。

※原材料の一部に、卵、乳、小麦、そば、大豆、えび、かにを含む。アレルギー症状を引き起こすものがあります。



大海老天

高田屋  
名物

ごまそばと大海老の天丼のセット  
冷温 1,390円

大粒貝柱

ごまそばと大粒貝柱と小海老の  
ばら天丼のセット 冷温 1,300円

ごまそばと  
小丼のセット

セットの  
おそばは  
冷温  
からお選び  
いただけます

おそばのみ  
大盛できます  
+150円

通常セットの  
約1.5倍

小丼セットのそばは  
通常セットより  
そば多め!



新

ごまそばとまぐろの  
胡麻だれ小丼のセット  
冷温 1,350円



人気

ごまそばと三種の  
海鮮漬け小丼のセット  
冷温 1,300円

とんかつ

ごまそばとかつ丼のセット  
冷温 1,300円

南部どり

ごまそばと南部どりの  
親子丼のセット 冷温 1,300円

セットの  
おそばは  
冷温  
からお選び  
いただけます

大盛  
できます  
おそば +150円  
ご飯 +130円



天丼のこだわり  
秘伝のタレに一度くぐらせて、  
じっくりオーブンで焼いた上に仕  
上げています。



ごまそばと穴子天丼のセット  
冷温 1,300円



ごまそばとごまぶり丼のセット  
冷温 1,580円

おすすめそば



高田屋  
名物  
大海老の天ぶらせいろ  
2,200円



高田屋  
名物  
鴨南蛮(岩手鴨使用) 1,350円



新  
鶏ごぼうの玉子とじそば  
1,100円



さくじ嬢の  
冷やけ山かけそば 1,180円



彩り野菜のサラダそば  
1,180円



鶏せせりの梅もろみそば  
1,180円

ちよつと贅沢に  
重のセット



ごまそばと鯛重のセット  
冷温 3,200円



ごまそばと大海老の  
天重のセット 冷温 2,200円



新  
ごまそばと炙り煮豚重のセット  
冷温 1,480円

おすすめ



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、さば枯節、むろじ郎を加え、  
高田屋の「みえし」を合わせて「そばつゆ」  
は作れます。



自家製麺  
高田屋の全店舗では毎日、蕎麦を製麺して  
います。高田屋の「ごまそば」は柔らかな高  
田製蕎麦をしっかりと削ぎ、ごまの香りと蕎  
麦の美味しさを最大限に引き立てる独自の  
配合とレシピを用いて作っています。



ドリンク  
メニュー  
は裏面に  
ございます。