



高田屋のお品書き



さくじ鯿の炙り刺身



だし巻き玉子



鶏せせりの梅もろみ



いかゲソと軟骨のゴロ焼き



じゃがいものかき揚げ



北前そば

高田屋®

高田屋のお茶割り

焼酎
濃いめは
プラス60円にて
承ります。



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

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



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

天空の抹茶ハイ
580円

天空の抹茶は
小柳津清一商店の登録商標です。



ほのかに甘く、
とうもろこしの
香ばしい香り。
スッパリした味わい。

とうもろこしひげ茶ハイ
580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

※焼酎濃いめはプラス60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

高田屋嘉兵衛が航路開拓した北海道から
華やかなぶどうの香りとお楽しみください。

●北海道余市ぶどうサワー 580円



まずはよく冷えた
この一杯

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

ハイボール



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60円にて承ります。

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 700円

〈ショット〉

- スーパーニッカ 700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60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

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。

- 濃醇梅酒 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

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。

- 季の美 780円

竹鶴ピュアモルト

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求めて。

- 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。



ハイボールに合うおつまみ



岩手県産 鴨の炙り串 750円
※タレ・塩選べます。



鴨の肉味噌と炙りチーズ
だし巻き玉子 1,080円

ワフトドリント

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

各390円

ご当地ワフトドリント

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、
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

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

日本酒

広島県

純米 北前船

日本酒度	+8度
アルコール度	15~16%
酸度	1.7
精米歩合	65%
アミノ酸度	1.4
原料米	八反錦

もっさり	750円
小	880円
大	1,760円

数量限定

もっさりとは

升到グラスを入れ、
グラスから溢れるほどの
日本酒を注ぐスタイルです。
気軽に呑みたい方におすすめ◎

※全ての日本酒は熱燗でご提供できます。
ご注文の際にお申し付けください。

【藤井酒造】

藤井酒造では伝統的な酒造りを採用しています。全量純米酒であること、完全発酵させる事などに挑戦していくこと、このような伝統的な造りを通じ、温故知新の精神で、旨くてキレイのある酒を造り出しています。北前船は高田屋の為にだけに造られた、藤井酒造の思いやエスプリが詰まったお酒です。



特別純米酒 北前船



山田錦を50%まで精白し、
長期低温貯蔵により喉ごしが良く穏やかな香りと
まろやかな口当たり仕上げてきました。

純米大吟醸 銀盤 播州50

日本酒度	+6度
アルコール度	15%
酸度	1.2
精米歩合	50%
アミノ酸度	-1.3
原料米	岡山県産 山田錦

もっさり	1,070円
小	1,220円
大	2,100円

富山県

爽やかな口当たりにより優しく広がる旨味、
とても香りの良い吟醸酒です。
スパツと切れる後味のバランスは最高です。



純米吟醸 雪の茅舎

日本酒度	+1度
アルコール度	16%
酸度	1.5
精米歩合	55%
アミノ酸度	0.8
原料米	山田錦、秋田酒こまち

もっさり	1,070円
小	1,220円
大	2,100円

秋田県

穏やかな吟醸香と
スムーズで柔らかな味わいが広がる純米吟醸酒です。



純米吟醸 越乃寒梅

日本酒度	+2度
アルコール度	15%
酸度	非公表
精米歩合	55%
アミノ酸度	非公表
原料米	五百万石、山田錦

もっさり	1,090円
小	1,240円
大	2,200円

新潟県

大吟醸

八海山

日本酒度	+5度
アルコール度	15.5%
酸度	1.2
精米歩合	45%
アミノ酸度	1.1
原料米	山田錦(豊米、掛米) 五百万石(豊)

もっさり	1,090円
小	1,240円
大	2,200円

新潟県

京都府

月桂冠

小	650円
大	1,100円

スマホで検索

高田屋で呑める

日本酒の話

蔵の想いやこだわりを
詳しくご紹介しています。
ぜひ酒の肴として
お楽しみください！

高田屋
おすすめ

たっぷり約3合

北前船を特大サイズでご奉仕。
一人で飲むもよし！
皆で分けて飲むもよし！

特大朱盃で飲む
高田屋の北前船(冷酒)

蕎麦味噌付き 2,200円



日本酒飲み比べセット《三種》
蕎麦味噌付き 1,230円

～下記からお選びください～

Aセット 高田屋おすすめ
●北前船 ●銀盤 ●雪の茅舎

Bセット 濃醇
●加賀鳶 ●雪の茅舎 ●北前船

Cセット 淡麗
●越乃寒梅 ●月桂冠 ●浦霞

大人の鴨南蛮

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。

食べ方①



お好みの量の日本酒を
つゆに入れてください。

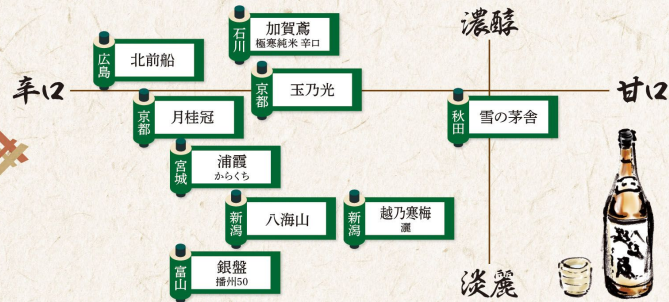
食べ方②



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。

極み鴨南蛮 980円

日本酒
分類図

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。

蕎麦焼酎

焼酎の飲み方

ストレート	
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。



宮崎県

そばの個性を
引き出した、
甘い味と香りが特徴。

うん かい
雲海

グラス 550円
ボトル 3,480円

蕎麦焼酎に合うおつまみ



蕎麦刺し

580円



だし巻き玉子

900円



鴨の朴葉焼

1,120円

芋焼酎



鹿児島県

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で
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



鹿児島県

日本酒のように
黄麹を用いた、
吟醸酒に負けない
キレの良い焼酎

富乃宝山

グラス 780円
ボトル 4,750円

麦焼酎



福岡県

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



大分県

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。

銀座のめずみ

グラス 780円
ボトル 4,750円

トッピング

ボトルセット 550円 レモン(1/2個) 150円

※氷・水・炭酸水・お湯・そば湯・そば茶がご用意できます。

蕎麦屋の 割り方



そば湯割り

蕎麦屋ならではの飲み方。
そば湯で割ってご飲みいただく
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。
温茶 or 冷茶 お好みの方でどうぞ



コヒヤサそば
高田屋

高田屋の逸品

蕎麦屋の逸品



高田屋
名物

蕎麦刺し 580円

自家製麺のごまそばをお刺身にしました
蕎麦屋ならではの商品です。



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。高田屋では無添加原料のみを使い、創業以来受け継がれる製法で作成しています。

かえし醤油

高田屋では蕎麦刺しを一番美味しくいただける調味料として、かえし醤油をおススメしております。そばつゆの原料になる「かえし」だからこそ、蕎麦刺しとの相性が抜群です。



鴨の炙り串

鴨肉を店内で手切りすることで、料理に適した厚さ、大きさと切り分けられます。細かい筋や脂を取り除き、肉の旨さを最大限に引き出します。



一本一本丁寧に
串打ちした鴨肉を使用。



岩手県産 鴨の炙り串

一本 750円 ※タレ・塩を選べます。

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

さくじ鯿

新



自家製さくじ鯿の
冷製煮付け 780円

夏にピッタリな冷製仕立て。脂が乗ったさくじ鯿は冷めてもホロっとした食感と旨味が口に広がります。



さくじ鯿とは？

産卵期前の脂が乗った希少な鯿は、餌を求めてベーリング海を回遊します。このため、「索餌鯿（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。

新



さくじ鯿の炙り刺身 780円

炙ることで、さくじ鯿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。



新

いかゲソと軟骨のゴロ焼き
1,280円

鮮度の良いいかゲソや軟骨の食感とゴロ(肝)の濃厚な旨味が融合し、どんなお酒とも相性抜群。また、ゴロ(肝)を吸ったきりたんばが絶品です。

おすすめの食べ方



きりたんばは最後に
お召し上がりください。
いかゲソや軟骨、
とけだしたゴロ(肝)
の旨味が、きりたん
ばによく絡みます。

ゴロ焼きが更に美味しく！

おすすめ

新

真いか肝の醤油漬け
〜ルイベ仕立て〜
600円

ルイベ仕立てにすることで、口の中で溶けていく食感、肝の濃厚な味わいが楽しめます。



そばつゆを使ったメニュー



完全無添加の
そばつゆ

毎朝、お店では本枯れ節を使った「天然出汁」を煮出しています。この天然出汁に醤油に砂糖、さば枯節、むろあじ節を加えた高田屋の「かえし」を合わせて「そばつゆ」は作られます。素材の味を引き出した完全無添加の「そばつゆ」は絶品です。



そばつゆの
風味豊かな
味わい

新

月見焼きとろろのそばつゆ風味 880円



そばつゆとの
相性抜群！

高田屋特選そばサラダ 1,120円

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



じゃがいものかき揚げ

外はカリッと、
中はホクホク！

580円



とり天南蛮 780円
〜自家製わさびタルタルのせ〜



穴子一本天 880円

●表示価格は税込みです。●産地は時期・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。
つつとしたのどしがたまりません。



板わさ



新

鶏せせりの梅もろみ

早出し

- かつお梅のたたき……380円
- 蕎麦味噌……450円
- 枝豆……450円
- 鶏せせりの梅もろみ 580円
- 板わさ……680円



単品

- わさび昆布……330円
- 赤かぶ漬け……400円
- 長いもの
たまり醤油漬け…490円

三種盛合せ 750円

じっくりコトコト



売り切れ御免！
自家製牛すじの
八丁味噌仕立て
490円

店内で柔らかくなるまで、
じっくりと煮込みました。八
丁味噌の濃厚なコクが牛す
じの旨味を引き出します。

群馬県産の身厚なもつ使用！



新

もつを味わう
純もつ煮込み
600円

群馬県産の豚肉を使用した
もつ煮。丁寧に脂を落とし、
柔らかく仕上げ、余計な具材
を使わず、もつ本来の旨味を
存分に楽しめる一品です。



揚げ蕎麦
550円



うざく
650円



揚げごぼう
680円



炙り明太
じゃがバター
750円



月見焼きとろろの
そばつゆ風味
880円

海鮮



- 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
- トロアサギの炙り刺身……680円
- 大粒貝柱の刺身……850円
- 金目鯛の焼き霜造り……880円
- 鰯と大粒貝柱の刺身二種盛り 1,280円



炙り明太子



色々漬け鮮魚のわさび昆布醤油和え



トロアサギの炙り刺身



大粒貝柱の刺身

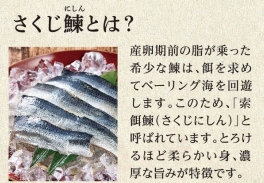
新

新

自家製さくじ鯔
の冷製煮付け
780円

新

真いか肝の
醤油漬け
〜ルイベ仕立て〜
600円



産卵期前の脂が乗った
希少な鯔は、餌を求めて
ベーリング海を回遊
します。このため、「索
餌鯔(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
厚な旨みが特徴です。



北海道産
水下定魚の炙り焼き 580円



いかゲソと軟骨の炙り 880円



北海道産 宗八カレイ使用
骨まで食べられる唐揚げ 1,080円

※骨やヒレが硬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。



蛸の
さつま揚げ串
580円



広島県産
カキフライ
780円

サラダ

おすすめ



十三品目の緑黄色野菜サラダ
1,050円



本日の漁師サラダ
1,280円



高田屋特選そばサラダ
1,120円



新

釜揚げしらすとあおさの
梅風味サラダ 680円
釜揚げしらすとジャコ
の旨味にあおさの
香り、梅風味のドレ
ッシングで仕上げた
一品。大根のシャキ
シャキ感やジャコ
のカリカリとした食
感も楽しめる。お
酒との相性も抜群
です。



天ぷら

蕎麦屋の技。
和食の伝統を伝える。

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



野菜の天ぷら盛合せ 1,350円



じゃがいものかき揚げ 580円

外側はカリッと香ばしく、中はホクホクとした食感。のり塩の香りが、じゃがいもの旨味を一層引き立てます。



とり天南蛮 780円
～自家製わさびタルタルのせ～



穴子一本天 880円



いかゲソと軟骨の天ぷら 980円

鴨味噌
蓮根挟み揚げ 750円

天ぷら単品

茄子 280円
大海老 690円



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



たっぷりのしらすり風味豊かな「青のり」をのせ、あっさりとした味わい。
しらすりたっぷり海苔の
だし巻き玉子 1,080円



どこか懐かしい味わいと、豊かな風味が口の中でじんわりと広がります。
鶏ごぼうのだし巻き玉子
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。
鴨の肉味噌と炙りチーズ
だし巻き玉子 1,080円



肉厚な鰻が入った、ちょっと贅沢なだし巻き。
う巻き 1,180円

鴨料理



一本一本丁寧に
串打ちした鴨肉を使用。

鴨の炙り串

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

おすすめ



岩手県産 鴨の炙り串 一本 750円
※タレ・塩選べます。

鴨の肉味噌

～店内で丁寧に作った、鴨の肉味噌です～



鴨の肉味噌と炙りチーズ
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。



鴨味噌
蓮根挟み揚げ 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。



鴨の朴葉焼 1,120円

朴葉で焼かれた蕎麦味噌とチーズが鴨肉の旨味とコクをより引き立てます。



鴨のソーセージ 1,050円

鴨の脂をまろやかにしながら焼いて、味わい深く仕上げました。

すき
焼き



高田屋名物 鴨のすき焼き鍋。甘めの煮汁と旨味のしみた野菜が美味。鴨肉は野菜を巻いて食べると、より美味しくいただけます。

岩手県産
鴨のすき焼き

一人前
1,280円

ゆず



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つゆが鴨肉の旨さを引き立てます。

岩手県産
ゆず香る鴨の南蛮鍋 1,280円

昆布
出汁



野菜の旨みが染みて、昆布だしを使用したあっさりとしたつゆ。鴨肉をしゃぶしゃぶしてお召し上がりください。

岩手県産
鴨のしゃぶしゃぶ 1,280円

鴨肉はおかわりできます

鴨肉(追加) 680円

野菜(追加) 350円

肉料理

お店で丁寧に調理した
自慢の料理です。



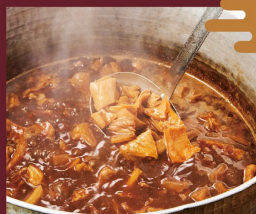
炙り煮豚 ～蕎麦屋のかえし仕立て～ 1,400円
(ハーフ) 750円



煮豚に「かえし」を塗ることで旨味と風味がより増します。蕎麦屋ならではの味付けです。



自家製牛すじの八丁味噌仕立て 490円



店内で柔らかくなるまで、じっくりと煮込みました。八丁味噌の濃厚なコクが牛すじの旨味を引き出します。



もつを味わう純もつ煮込み 600円

新

群馬県産の豚肉を使用したもつ煮。丁寧に脂を落とし、柔らかく仕上げ、余計な具材を使わず、もつ本来の旨味を存分に楽しめる一品です。



鶏せせりの梅もろみ 580円

新

旨味たっぷりてさっぱりとした梅もろみがジューシーな鶏せせりと相性抜群。お酒のおつまみにピッタリです。

串焼き



串焼き 三種盛り 850円
串焼き 五種盛り 1,480円



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 750円
※タレか塩をお選び頂けます。



よもぎ、粟(あわ)、きなの三色生麩の田楽。周りはカリッと、中はモチモチ。

生麩田楽 二本 680円



つくねの大葉・チーズ焼き 450円



つくねの山椒焼き(卵黄添え) 450円

もも 1本 290円 | 砂肝 1本 290円
皮 1本 290円 | ぼんじり 1本 290円

※タレか塩をお選び頂けます。

揚げ物



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てあります。かえしを使うことにより、鶏の旨味とコクが増し、よりジューシーな味わいになります。



とり天南蛮 ～自家製わさびタルタルのせ～ 780円



店内で作る自家製のタルタルソース。わさびを使用することで、「とり天」をより爽やかな味わいに仕上げます。



きりたんぽチーズ揚げ 690円

高田屋 名物

もっ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。



じゃがいものかき揚げ 580円

新

のり塩の香りが、じゃがいもの旨味を一層引き立てます。



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
※骨やヒレが硬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。



広島県産 カキフライ 780円



蛸のさつま揚げ串 580円



鴨味噌蓮根挟み揚げ 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

新

カリッとした食感が癖になります。



揚げ蕎麦 550円



お食事

メニューは次ページに
ございます。

●表示価格は税込です。●産地は時期・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

冷たい ごまそば

新

さくじ鯉の冷やし
山かけそば 1,180円

高田屋
名物



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

新

一口鶏天と鬼おろしの
冷やしそば 1,180円

新

鶏せせりの
梅もろみそば 1,180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冷やしたぬきそば 980円
- Ⅰつけとろろそば 1,050円
- Ⅰ小海老と舞茸のばら天そば 1,180円
- Ⅰ牛肉と揚げ葱の冷やしぶっかけそば 1,180円
- Ⅰ一本穴子天ぷらと
あおさの冷やしぶっかけそば 1,280円
- Ⅰ野菜の天ぷらせいろ 1,650円

重・丼セット



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
冷温
が
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

そば大盛り +150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

温かい ごまそば



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



三色生麩の
追い鯉そば 1,180円

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

つけ ごまそば



鴨せいろ(岩手鴨使用)
1,350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

鶏

鶏せせりのつけ汁そば 1,100円

自分で作る 究極の贅沢!



茨城のブランド牛を
贅沢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。

茨城県産
常陸牛の
極み牛丼
1,980円

食べ方を極める!



好みの加減で肉を煮上げる!!



お好みの味でいただく!!



王道の卵



蕎麦味噌バター

お好みの食べ方でどうぞ



ご飯と一緒に!



卵をかけても!

・Aセット +180円
【白飯(小)+生卵】
・Bセット +200円
【白飯(小)+温玉】



※追い飯セットはつけごまそば注文の方限定です。

つけごまそばには
追い飯セット
がおすすめです!

※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



板盛りせいろ

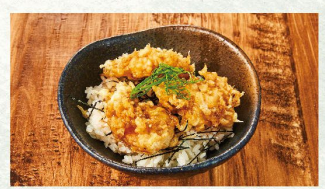
二人前より承ります。
(写真は四人前のイメージです。)

一人前 740円

＼お蕎麦のお供に／



蕎麦味噌焼きおにぎり 480円



小海老の小天井 580円

ちようどいいー！
小そば

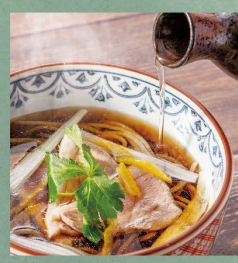


せいろ(小) 740円



揚げごぼうそば 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

※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。



食べ方①

お好みの量の日本酒を
つゆに入れてください。

食べ方②

つゆと日本酒を混ぜて、
お召し上がりください。

甘味

お酒・食事の
後にぴったりの
ちょこっとサイズ



小豆と黒ごまのアイスクーキ
(チーズ風味) 380円

単品
各330円



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

●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 ■コーヒー 冷 温 ■コカ・コーラ
■緑茶 ■オレンジジュース ■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、
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

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

●表示価格は税込みです。●産地は時期・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。