

つけごまそば

鴨

鴨肉の旨味が溶け込んだ
温かいつけ汁で冷たいそばを
お楽しみください。



鴨せいろ 1,350円
(岩手鴨使用)



牛



鶏



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

鶏せせりの
つけ汁そば
1,100円

つけごまそばには
追い鰹セット
がおすすめです！



※追い鰹セットはつけごまそば
注文の方限定です。

・Aセット +180円
【白飯(小)+生卵】

・Bセット +200円
【白飯(小)+温玉】

お好みの食べ方でどうぞ



ご飯と一緒に！



卵をかけても！

冷ごまそば

- 大海老の天ぷらせいろ(小) 1,680円
- 野菜の天ぷらせいろ 1,650円
- 小海老と舞茸のばら天そば 1,180円
- 牛肉と揚げ葱の
冷やしぶっかけそば 1,180円
- つけとろろそば 1,050円
- 冷やしたぬきそば 980円
- 挽きたて黒ごませいろ 880円
- ざる 830円
- せいろ 750円



小海老と舞茸の
ばら天そば



牛肉と揚げ葱の
冷やしぶっかけそば



冷やしたぬきそば



大海老の
天ぷらせいろ(小)
1,680円

野菜の天ぷらせいろ
1,650円

温ごまそば

- 大海老の天ぷらそば 2,200円
- 生姜香る牛肉そば 1,230円
- 月見とろろそば 1,150円
- きつね 930円
- たぬき 880円
- かけ 780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



三色生鰹の追い鰹そば 1,180円

名物



特盛せいろ 1,180円
自慢のごそばが満足できるまで堪能できます

通常
おそばの
約2.2倍

小丼 4種

選べる お好みのおそばとセットで全てのおそばにつけられます。



三種の海鮮漬け小丼 700円



鶏天小丼
～ゆず塩だれ～ 600円



牛肉小丼 550円



濃厚カレー小丼 380円

お食事とセットで+220円(ソフトドリンク単品は各380円)

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

アサヒ
スーパードライ
＜グラス＞ 490円
＜ジョッキ＞ 690円



トッピング

- ごまだれ(小) 290円
- 鴨だれ(小) 290円
- とろろ 220円
- かつお入り南高梅 180円
- きつね 150円
- 温玉 130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

そば大盛り 150円

甘味



蕎麦の実アイスと大学芋 480円
はっくりとした大学芋は、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
高田屋風のぜんざいに仕上げました。臭やか風味のよもぎ白玉がクセになります。

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により濃厚な味わいに。

単品

- 蕎麦の実アイス
- 黒ごまアイス
- 大学芋 各330円

※表示価格は税込みです。※産地・料理の内容は時期・状況により変更場合がございます。※写真はすべてイメージです。
※原材料の一部に、卵、乳、小麦、そば、えび、かになどを含み、アレルギー症状を引き起こすものがあります。

昼のお昼書き



高田屋

高田屋



高田屋

ごまそばと 丼のセット

セットのおそばは
冷温
が選べ
いただけます

大盛
できます

おそば + 150円
ご飯 + 130円

大海老天

《高田屋のイチオシ商品》
大海老、野菜などの天ぷらを
秘伝のタレにくぐらせた名物天丼。



ごまそばと大海老の天丼のセット
冷温 1,390円

大粒貝柱

九条ねぎの香りと海の幸が
織りなす贅沢なハーモニー。
一口で広がる至福の味わい。



ごまそばと大粒貝柱と小海老の
ばら天丼のセット 冷温 1,280円

とんかつ

とろつとした卵の優しい味わいが
とんかつを包み込む。
ボリューム満点のかつ丼です。



ごまそばとかつ丼のセット
冷温 1,300円

南部どり

岩手県産の南部どりを使った
親子丼は、やわらかな食感と
豊かなコクが楽しめる一品です。



ごまそばと南部どりの親子丼のセット
冷温 1,300円



ごまそばと穴子天丼のセット
冷温 1,280円



ごまそばと大海老の
天重のセット 冷温 2,200円



天丼のこだわり
素材の持ち味を閉じ込めた、掲
げたての天ぷらを秘伝のタレに
一度くぐらせて、しっとりジュ
シーな味わいに仕上げています。



ごまそばとゴマぶり丼のセット 冷温 1,580円



ごまそばと鰻重のセット 冷温 3,200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

小丼セットのそばは
通常セットより
そば多め！

通常セットの
約1.5倍



ごまそばと鶏天小丼
〜ゆず塩だれ〜のセット
冷温 1,200円



ごまそばと
牛肉小丼のセット
冷温 1,150円



ごまそばと
濃厚カレー小丼のセット
冷温 980円

おすすめそば



一口鶏天と鬼おろしの
冷やしそば 1,180円



大海老の天ぷらせいろ 2,200円



鶏せせりの梅もろみそば 1,180円



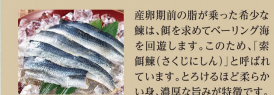
彩り野菜のサラダそば 1,180円

店舗では込んだ煮付けを使用



さくじ鯿の
冷やし山かけそば 1,180円

さくじ鯿とは？



ドリンク
メニュー
は裏面に
ございます。

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。

自家製麺

高田屋の全店舗では毎日、蕎麦を製麺して
おります。高田屋の「ごまそば」は栄養価の
高い黒ごまをしっかりと刻み、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使って作っています。

ごまそばと 小丼のセット