

006 小鉢／地鶏炙り

Side dish: broiled free-range chicken
小菜 炙烤土鸡 / 반찬류 토종닭구이



007 小鉢／いくらおろし

Side dish: salmon roe with grated radish
小菜 鲑鱼子萝卜泥 / 반찬류 연어알과 무즙



008 小鉢／茄子煮びたし

Side dish: steamed eggplant in a mild broth
小菜 煮澄茄子 / 반찬류 가지조림

即つまみ SPEED MENU

乾杯・箸休めにすぐ出る一品。





009 小鉢三種盛合せ

Three assorted side dishes
小菜三拼
반찬 3종 세트

700円(税抜)



010 茄子の山かけ

Steamed eggplant in a mild broth with grated yam
山药泥淋茄子 / 마즙을 얹은 가지



011 ちくきゅう

Cucumber in tubular fish cake
黄瓜竹轮 / 오이 어묵



012 彩り千枚漬け

Sliced, pickled radishes in sweetened vinegar topped with imitation crab meat
多彩腌萝卜片 / 크레미를 얹은 순무절임



013 蕎麦味噌と揚げ板蕎麦

Soybean paste with roasted buckwheat seeds and deep fried soba crackers
荞麦味噌配炸荞麦片 / 메밀된장과 판메밀튀김

014 追加揚げ板蕎麦 100円(税抜)
Extra deep fried soba crackers / 加点 炸荞麦片 / 추가 판메밀튀김



015 茄子と大根のあちゃら漬け

Chopped eggplant and daikon radish pickles with vinegar
爽口腌茄子和萝卜 / 일본식 가지&무 절임



016 自家製 生姜よせ豆腐

Homemade fresh tofu with ginger
自家制生姜豆腐 / 직접 만든 생강순두부



017 干物炙り四種盛合せ

Four kinds of dried fish
炙烤鱼贝类干物 四拼 / 건어물구이 4종 세트

550円(税抜)



018 真いかの塩辛

Salted squid guts
盐渍东洋鱿 / 오징어젓갈



019 枝豆

Edamame soybeans
毛豆 / 풋콩

小粋な酒のアテ 前蕎麦





蕎麦屋の新定番「前蕎麦」

いつも忙しい現代人にとって、お店での食事は普段の生活とは違う非日常を楽しむかけがえのない時間。ただ美味しいものを食べるだけでなく、食事を通じて相手と関係を深めることが目的だったりします。
食前酒は「これから一緒に美味しいものを食べて楽しもう！」と心を開き、会話を弾ませるきっかけのひと品。食欲を増進させる効果もあるようです。
高田屋では、そんな食前酒にあう一品として、「前蕎麦」をご用意しました。
今日のみなさんの高田屋でのお食事の時間がほんの少し豊かになりますように！

001 前蕎麦 三種セット 980円（税抜）
Three kinds of soba noodles appetizer / 餐前荞麦面三拼套餐 / 따니 메밀국수 3종 세트

※下記より三種お選びください。



002 あおさ海苔と叩き梅のそば 350円（税抜）
Soba noodles with sea lettuce seaweed and pickled plums
青海苔和梅子酱荞麦面 / 파래김과 다진 매실 메밀국수



003 明太子と揚げ玉そば 350円（税抜）
Soba noodles with spicy pollack roe and deep-fried tempura batter
明太子和天妇罗渣荞麦面 / 명란과 튀김알갱이 메밀국수



004 刻みわさび鬼おろしそば 350円（税抜）
Soba noodles with chopped wasabi and coarse grated Japanese radish
绿芥末萝卜泥荞麦面 / 다진 와사비와 간 무 메밀국수



005 いくらおぼろ豆腐そば 350円（税抜）
Soba noodles with salmon roe and shredded tangle
鲑鱼籽配海带丝荞麦面 / 연어알과 다시마 메밀국수

● 全ての商品には消費税がかかります。/ Consumption tax will be added to all items. / 所有商品均需加收消费税 / 모든 상품에는 소비세가 부과됩니다.



人気
おつまみ部門
No.1

020 蕎麦刺し

Soba sashimi / 荞麦刺身 / 소바 사시미

480円（税抜）

つるっとした喉越しと、ごまそばの香り。

自慢のごまそばをお刺身にしました。まずは、何もつけずそのままで。お好みで「かえし」やわさびをつけてお召し上がりください。日本酒にもよく合います。

蕎麦呑み

蕎麦呑みのお手本。

基本の蕎麦前。



021 揚げ蕎麦 380円（税抜）

Fried sesame soba
炸荞麦面 / 튀긴 소바



022 蕎麦屋のもつ煮込み 480円（税抜）

Japanese tripe stew
煮内脏 / 내장조림



023 板わさ 550円（税抜）

Sliced fish paste loaf with wasabi
鱼糕山葵 / 와사비를 곁들인 어묵



024 鴨ぬき 580円（税抜）

Duck and Welsh onions in stock soup without soba noodles
鸭肉荞麦面汤 / 면 없는 오리고기 소바

＼ ひと手間かけた美味しさ ／

高田屋の極意。

万能調味料「かえし」



かえしとは、「煮返し」の略で、そばつゆに使われる調味料のこと。高田屋のかえし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。様々な料理の味の決め手となっています。



毎朝お店でとる天然出汁。

高田屋全ての料理の素とも言える出汁は香りが命。本枯れ節・さば節など高田屋独自の配合で毎朝天然出汁を煮出しています。

伝統の味と新しい発想が融合した「つまみ三味」。

高田屋では、「蕎麦呑み時間」をゆっくりお楽しみいただくため、日夜酒にあう気軽なつまみを作り出しています。伝統的な料理に加え、柔軟な発想と感覚がつくり出す新しい美味しさをお楽しみください。

● 全ての商品には消費税がかかります。/ Consumption tax will be added to all items. / 所有商品均需加收消费税 / 모든 상품에는 소비세가 부과됩니다.

鴨料理。

江戸時代から続く蕎麦屋の定番料理。



甘めの煮汁と旨味がしみた野菜が美味。

高田屋名物

025 鴨のすき焼き

Duck sukiyaki hot pot
鴨肉寿喜焼 / 오리 스키야키

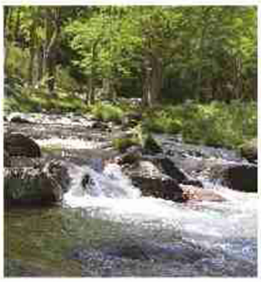
一人前 **1,580円**（税抜）

※ 二人前より承ります



すっきりとした昆布だしベースのスープが鴨の旨味を引き立てます。





岩手鴨（いわてがも）

岩手県田野畑村でのびのび飼育されたあい鴨

あい鴨のふる里イギリスと同じ緯度に位置し、ブナの原生林が連なる標高千メートルクラスの山々に点在する岩手県田野畑村の飼育農場。飲み水は山間を流れる湧水を使い、通常の二倍の時間をかけて大切に飼育されています。高田屋では、この岩手鴨を店内で仕込み・調理し一番美味しい状態でご提供しています。

026 鴨のしゃぶしゃぶ

Duck shabu-shabu
鴨肉呷脯呷脯火锅 / 오리 샤브샤브

一人前 **1,580円**（税抜）

※ 二人前より承ります

追加具材

027 鴨肉（追加） **640円**（税抜）
Duck / 鸭肉 / 오리고기

028 野菜（追加） **300円**（税抜）
Vegetables / 蔬菜 / 야채



024 鴨ぬき 580円(税抜)

Duck and Welsh onions in stock soup without soba noodles
鴨肉荞麦面汤 / 면 없는 오리고기 소바

蕎麦屋の「ぬき」とは？

「鴨ぬき」とは、鴨南蛮のお蕎麦抜きで楽しむおつまみのこと。この一風変わった名前のメニューは、江戸時代にお蕎麦を頼む前に楽しめるおつまみメニューが欲しい！という要望に応えて生まれたと言われています。
今宵、蕎麦屋のオツなおつまみはいかが？



029 鴨の朴葉焼 880円(税抜)

Grilled duck with miso on a hoba leaf
鸭肉厚朴叶烧 / 오리 박잎구이



030 鴨のソーセージ 880円(税抜)

Duck sausages
鸭肉肠 / 오리 소시지



鴨の脂が溶け出さないよう、絶妙な温度で調理した柔らかな逸品。

031 柔らか岩手鴨ロースのたたき 780円(税抜)

Lightly roasted Iwate duck tender loin
松拍香嫩岩手鸭里脊 / 부드러운 이와테 오리로스 다타키

巻きたて、蕎麦屋のだし巻き

高田屋名物

※ご注文を頂いてから焼き始めますので少々お時間をいただきます。



032 だし巻き玉子 730円(税抜)

Rolled omelet / 高汤鸡蛋卷 / 계란말이



ふんわり巻きたてのだし巻き玉子。

出汁、卵などを高田屋独自の黄金比率で合わせ、一つ一つ手巻きで焼き上げています。出汁の香りとふんわりとした口当たりが絶妙な高田屋名物です。



033 う巻き 930円(税抜)

Grilled eel in the rolled Japanese-style omelette
烤鳗鱼高汤鸡蛋卷 / 양장어달걀말이



034 チーズのだし巻き玉子 880円(税抜)

Rolled omelet with cheese
奶酪高汤鸡蛋卷 / 치즈 계란말이



035 明太子のだし巻き玉子 880円(税抜)

Rolled omelet with seasoned cod roe
鳕鱼籽高汤鸡蛋卷 / 명란 계란말이

アツアツをいただく「蕎麦屋」のこだわり。

天ぷら

あげたて

サクッと香ばしい衣にジュッと染みこむつゆの旨味。高田屋の天ぷらは素材により打ち粉、衣、揚げ時間などを調節し、衣の中で「蒸す」ように揚げています。素材の持ち味を閉じ込めた、揚げたてのサクサクした天ぷらをお楽しみください。





高田屋名物

名物 天ぷら盛合せ

036 大海老の天ぷら盛合せ **1,480円**(税抜)
Assorted tempura / 天妇罗拼盘 / 모둠 튀김

037 野菜の天ぷら盛合せ **1,080円**(税抜)
Assorted vegetable tempura / 蔬菜天妇罗拼盘 / 야채 튀김 모둠

単品

038 茄子 **150円**(税抜)
Eggplant tempura / 茄子 / 가지

039 ちくわ **150円**(税抜)
Tubular fish cake tempura / 竹轮 / 어묵

040 大海老 **420円**(税抜)
Jumbo shrimp tempura / 大个虾 / 왕새우

気軽につまむ 串天（くしてん）



蕎麦巻み

特選 串天盛合せ

041 串天三種盛り　一人前 **550円**（税抜）
Three kinds of skewered tempura (conger eel, sillaginoid and squid's legs)
炸串三拼 / 꼬치튀김 3종 세트

042 串天五種盛り　一人前 **650円**（税抜）
Five kinds of skewered tempura (conger eel, sillaginoid, squid's legs, spicy pollack roe and chicken)
炸串五拼 / 꼬치튀김 5종 세트

串天単品

043 鶏串天　【一本】**290円**（税抜）
Skewered chicken tempura / 鸡肉天妇罗串 / 닭튀김 꼬치

044 穴子串天　【二貫】**380円**（税抜）
Skewered tempura of conger eel / 星鳗串天妇罗 / 붕장어 꼬치튀김

045 きす串天　【二貫】**380円**（税抜）
Skewered tempura of sillago / 沙梭鱼串天妇罗 / 보리멸 꼬치튀김

046 げそ串天　【二貫】**380円**（税抜）
Skewered tempura of squid tentacles / 乌鱼爪串天妇罗 / 오징어다리 꼬치튀김

新 **047** 明太串天　【四貫】**380円**（税抜）
Skewered tempura of spicy pollack roe / 明太子炸串 / 명란꼬치튀김



048 煮びたし大根の天ぷら　**400円**（税抜）
Tempura of steamed raddish in a milde broth
煮浸萝卜天妇罗 / 무조간장조림튀김



049 小柱のかき揚げ　**480円**（税抜）
Mixed vegetable and japanese bay scallop tempura
小贝柱炸什锦 / 관자튀김



050 小やりいかの天ぷら
Spear squid tempura / 小长枪乌贼天妇罗 / 화살오징어 튀김
680円（税抜）

瀬戸内産

小さな体に旨味を全部閉じ込めて。

瀬戸内海産の小やりいかは、柔らかくみそも濃厚。丸ごと食べられる天ぷらにしました。

● 全ての商品には消費税がかかります。/ Consumption tax will be added to all items. / 所有商品均需加收消费税 / 모든 상품에는 소비세가 부과됩니다.



炙った鯖の脂と蕎麦味噌の旨味が最高！

おすすめ NO.1

日本酒と相性抜群！

066 〆鯖の蕎麦味噌炙り

Broiled marinated mackerel with soba miso

炙烤马鲛鱼荞麦味噌 / 초절임고등어 된장구이

880円（税抜）

高田屋通がこっそり教える おすすめ 逸品 5★

高田屋にちょい飲みの新星現る！！



昆布醤油締めで旨味UP！

おすすめ NO.2

058 牡丹海老入り お造り三種盛り 一人前 580円（税抜）

Three kinds of sliced raw fish including spot shrimp / 牡丹虾 刺身三拼 / 일본도화새우가 있는 생선회 3종 세트



お店で丁寧に仕込んでます



数量限定

手作りの美味しさ！

おすすめ NO.4

068 みたらし芋もち（チーズ入り）

Potato rice cakes covered with a sweet soy glaze (with cheese)

御手质马铃薯团子（含芝士）/ 달콤한 간장소스의 치즈감자떡

300円（税抜）



揚げたて天ぷらは蕎麦屋の醍醐味。

サクサク衣とイカの旨味！

おすすめ NO.3

050 小やりいかの天ぷら 680円（税抜）

Spear squid tempura / 小长枪乌贼天妇罗 / 화살오징어 튀김



おすすめ NO.5

063 蛸とインゲンのさつま揚げ

Fried fish cake with octopus and green beans

章鱼四季豆炸红薯 / 문어와 줄기콩을 넣은 어묵

630円（税抜）

高田屋名物

サラダ

しゃきっと、食べるビタミン。

健康野菜



高田屋自慢のごまそばが入った具沢山の名物サラダ。自家製の「かえし」を利かせたドレッシングでどうぞ。

051 高田屋特選そばサラダ 930円(税抜)

Takadaya's specialty sesame soba noodle salad topped with a variety of vegetables, duck and poached egg
高田屋特选荞麦沙拉 / 타카다야 특선 소바 샐러드



052 十三品目の緑黄色野菜サラダ 930円(税抜)

Salad with 13 vegetable rich in beta-carotene
十三种黄绿蔬菜色拉 / 13종 채소 샐러드



053 本日の漁師サラダ 1,080円(税抜)

Fisherman's salad of the day
今日渔夫沙拉 / 오늘의 어부 샐러드



新

胡麻ドレッシングとキャベツの優しい味。

054 はなやかミニサラダ 420円(税抜)

Mini-sized salad with colorful ingriedents such as cabbage, cucumber and imitation crab meat
华美迷你沙拉 / 미니 샐러드

さっぱりと野菜のおつまみ



新 330円(税抜)

010 茄子の山かけ

Steamed eggplant in a mild broth with grated yam
山药泥麻茄子 / 마즙을 얹은 가지



新 350円(税抜)

012 彩り千枚漬け

Sliced, pickled radishes in sweetened vinegar topped with imitation crab meat
多彩腌萝卜片 / 크래미를 얹은 순무절임



420円(税抜)

016 自家製生姜よせ豆腐

Homemade fresh tofu with ginger
自家制生姜豆腐 / 직접 만든 생강순두부

● 全ての商品には消費税がかかります。/ Consumption tax will be added to all items. / 所有商品均需加收消费税 / 모든 상품에는 소비세가 부과됩니다.

桜

健康志向の方にもお薦めの、「馬肉」。

低カロリーでタンパク質が豊富な馬肉。血管を広げ血流を促進する働きのあるペプチドが多く含まれているため、血圧が気になる方やお疲れモードの方にもお薦め。蕎麦屋のかえしで旨味倍増！



※写真は馬刺し四種盛りです。

蕎麦呑み

特選 馬刺し盛合せ

055 馬刺し三種盛り **1,480円**（税抜）
3 kinds of horse meat sashimi
马肉刺身三拼 / 말고기 사시미 3종 모둠

056 馬刺し四種盛り **1,800円**（税抜）
4 kinds of specialty horse meat sashimi
特选 马肉刺身四拼 / 특선 말고기 사시미 4종 모둠

刺身

蕎麦屋のひと手間



自家製ユッケダレと卵黄のコクが馬肉の旨味を引き立てます。

057 桜ユッケ **890円**（税抜）
Yukhoe horse meat
生马肉脍 / 말고기 육회



新

牡丹海老が入った、気軽なお造り盛合せ。

058 牡丹海老入り お造り三種盛り
Three kinds of sliced raw fish including spot shrimp
牡丹虾 刺身三拼 / 일본도화새우가 있는 생선회 3종 세트
一人前 **580円**（税抜）



059 炙り〆鯖 **620円**（税抜）
Broiled pickled mackerel / 炙烤马鲛鱼 / 불에 그슬은 초절임고등어



060 蛸のわさび昆布醤油和え **810円**（税抜）
Octopus dressed in a wasabi seaweed soy sauce / 章鱼拌山葵海带酱油 / 와사비간장 문어 무침



海の逸品

新

お手元で炙って、日常を忘れる語らいのひととき。

017 干物炙り四種盛合せ

Four kinds of dried fish / 炙烤鱼贝类干物 四拼 / 건어물구이 4종 세트

一人前 **550円**（税抜）



061 活いかの沖漬け

Fresh squid marinated in a soy-sauce-based sauce
醤油腌渍活鱿鱼 / 산오징어 간장절임

380円（税抜）



062 炙り明太子

Broiled seasoned cod roe / 炙烤明太子 / 명란 구이

490円（税抜）



鯖の食感が楽しい、お酒が進む定番の逸品です。

063 鯖とインゲンのさつま揚げ 630円（税抜）

Fried fish cake with octopus and green beans
章鱼四季豆炸红薯 / 문어와 줄기콩을 넣은 어묵



高田屋名物

日本海から取り寄せた真いかのゴロを贅沢に使った、コクと風味豊かな人気の一品。

064 真いかゴロ焼き 980円（税抜）

Butter-grilled squid with intestine in soy sauce / 烤东洋鱿鱼块 / 오징어 구이



新

脂の乗った鯖と少し焦がした醤油の香りがたまりません。

065 宮城県産 鯖醤油炙り 620円（税抜）

Broiled mackerel with soy source / 酱油炙烤青花鱼 / 고등어간장구이



066 〆鯖の蕎麦味噌炙り 880円（税抜）

Broiled marinated mackerel with soba miso / 炙烤马鲛鱼荞麦味噌 / 초절임고등어 된장구이

● 全ての商品には消費税がかかります。/ Consumption tax will be added to all items. / 所有商品均需加收消费税 / 모든 상품에는 소비세가 부과됩니다.

定番の美味しさをつまみに。

高田屋ならではの粋な逸品やほっとする味わいを集めました。



もろみ味噌とジューシーな鶏の旨味。

特製のもろみタレに漬け込んだ鶏肉を鉄板で熱々に焼き上げた高田屋風の山賊焼き。甘辛いもろみ味噌とジューシーな鶏肉の香りが食欲をそそります。

067 南部どりの山賊焼き 880円（税抜）

Sanzoku-yaki of chicken with moromi miso

酱烤鸡肉 / 모로미 미소로 양념한 닭고기 산적구이



数量限定

南瓜・じゃが芋をつぶしてチーズを入れた手作りの味。

068 みたらし芋もち（チーズ入り） 300円（税抜）

Potato rice cakes covered with a sweet soy glaze (with cheese)

御手洗马铃薯团子（含芝士）

달콤한 간장소스의 치즈감자떡



069 比内地鶏の炙り 580円（税抜）

Broiled Hinai chicken / 炙烤比内当地鸡鸡肉 / 닭고기 구이



昔から「ハレの日」に食べられていたお餅料理。蕎麦屋の出汁と出会い、更に美味しくなりました。

070 茄子と餅の揚げ出し 550円（税抜）

Deep fried eggplant and rice cake with soup / 茄子糯米年糕油炸厚豆腐 / 가지와 떡 튀김



071 国産鶏のザンギ 730円（税抜）

Fried domestically-grown chicken / 北海道式炸日本国产鸡块 / 국내산 닭 튀김

● 全ての商品には消費税がかかります。/ Consumption tax will be added to all items. / 所有商品均需加收消费税 / 모든 상품에는 소비세가 부과됩니다.



022 蕎麦屋のもつ煮込み **480**円（税抜）
Japanese tripe stew / 煮内脏 / 내장조림



072 本日のお新香盛合せ **520**円（税抜）
Assorted Japanese pickles of the day
今日新鲜酱菜拼盘 / 오늘의 절임류 모둠



073 生麸田楽 【二本】**580**円（税抜）
Grilled fresh wheat gluten with sweet miso paste
炸面筋配田乐味噌 / 밀기울떡 된장구이



074 きりたんぽチーズ揚げ **580**円（税抜）
Deep-fried mashed rice dumpling with cheese inside / 油炸内包芝士的烤米棒 / 으깬밥구이 치즈 튀김



075 茄子の田楽 **780**円（税抜）
Grilled eggplant with sweet miso paste / 油炸茄子配田乐酱 / 가지 덴가쿠미소구이



076 豚の角煮
Stewed diced pork / 猪肉角煮 / 돼지고기조림
780円（税抜）

トロトロ！人気メニュー復刻の味。
トロトロで柔らかい豚バラ肉は絶品の味。温泉卵を崩して召し上がれ。



※写真は串焼き五種盛りです。

厳選素材 串焼き

厳選素材のつくねに、ピリリと効いた山椒。卵黄をつけて。



083 つくねの山椒焼き 【一本】**360**円（税抜）
Grilled skewer of hand-kneaded chicken meatloaf with Japanese pepper
烤手捏肉丸烤山椒串 / 수제 완자 산초구이

串焼き盛合せ

077 串焼き三種盛り **690**円（税抜）
3 assorted grilled skewers
3 种烤串拼盘 / 꼬치구이 3종 모둠

078 串焼き五種盛り **1,280**円（税抜）
5 assorted grilled skewers
5 种烤串拼盘 / 꼬치구이 5종 모둠

串焼き 単品

079 もも 【一本】**250**円（税抜）
Chicken thigh / 烤鸡腿肉串 / 다릿살

080 皮 【一本】**250**円（税抜）
Chicken skin / 烤鸡皮串 / 껍질

081 砂肝 【一本】**250**円（税抜）
Chicken gizzard / 烤鸡胗串 / 모래집

082 ぼんじり 【一本】**250**円（税抜）
Chicken tail / 烤鸡尾串 / 엉덩이

シメめし 飯



084 海老天 手巻き寿司 480円(税抜)

Hand-rolled sushi with shrimp tempura / 大虾天妇罗手卷寿司 / 새우튀김 김말이초밥

蕎麦屋の飯こだわり



どぶ漬け天ぷら

揚げたての天ぷらを一度タレにくぐらせて、ジューシーな味わいに。また、サクサク食感を大切にするため、素材によって打ち粉、衣、揚げ時間などを調整して衣の中で蒸すように揚げています。

手作りの蕎麦味噌



高田屋の蕎麦味噌は、秘伝のレシピで調合した手作りの味。焼くと蕎麦の実が香ばしく薫り、さらに美味しくなります。もちろんご飯との相性も抜群！やみつきになる味です。



085 蕎麦味噌 焼きおにぎり 【二個】360円(税抜)

Grilled rice ball with soba miso / 烤荞麦味噌饭团 / 메밀된장 주먹밥 구이



086 〆のミニ天丼 550円(税抜)

Small-volume tempura rice bowl / 最后的迷你天妇罗丼饭 / 후식 미니 튀김 덮밥

至福のひととき 甘味

Japanese Sweets



087 二色のわらび餅と黒ごまアイス 380円(税抜)

Bracken-starch dumplings coated with powdered green tea and sweet soybean flour, and black sesame ice cream
双色蕨饼和黑芝麻冰激凌 / 와라비모찌 2종과 검은깨 아이스크림



088 蕎麦の実チーズケーキ 380円(税抜)

Soba seed cheese cake / 荞麦种芝士蛋糕 / 통메밀 치즈케이크

089 二種のアイス 540円(税抜)

Double scoop of ice cream (buckwheat and black sesame flavors)
双色冰淇淋（荞麦粒冰淇淋 & 黑芝麻冰淇淋）
W 아이스크림 (메밀열매 아이스크림, 검은깨 아이스크림)



090 蕎麦の実アイス 280円(税抜)

Soba seed ice cream / 荞麦种冰激凌 / 통메밀 아이스크림

091 黒ごまアイス 280円(税抜)

Sesame ice cream / 黑芝麻冰激凌 / 검은깨 아이스크림

● 全ての商品には消費税がかかります。/ Consumption tax will be added to all items. / 所有商品均需加收消费税 / 모든 상품에는 소비세가 부과됩니다.



みずみずしい喉越しと
黒胡麻の香り

食べずには帰れない、伝統の味。
「ごまそば」

其の壱 自家製麺



毎日、打ちたて茹でたて・締めたてをご提供。

高田屋の「ごまそば」は栄養価の高い黒ごまをしっかり刻み、胡麻の香りと蕎麦の美味しさを最大限引き立てる独自の配合とレシピを使って、毎日製麺しています。打ちたて・茹でたて・締めたてならではの味、高田屋名物ごまそばを是非ご堪能ください。

其の弐 天然出汁



毎朝お店でとる完全無添加の天然出汁。

出汁は、香りが命。本枯れ節を使ったオリジナルの配合で毎朝お店で「天然出汁」を煮出しています。この出汁に、こだわりの醤油・本みりんを加えた「かえし」と合わせて作られる完全無添加のそばつゆは絶品。

其の参 胡麻の力



ごまそばで健康に！

黒ごまのもつ抗酸化作用＝「老化のスピードをゆるやかにするアンチエイジング効果」は近年注目されています。また、油溶性で非常に安定しているため効率よく吸収され、しっかり肝臓まで届くという性質も。



高田屋 名物

092 板盛りせいろ

Cold soba with dipping soup served on a bamboo tray
板盛笼屉 / 판 냉소바

一人前 **610円**(税抜)

※二人前より承ります。

シメそば

ごまそば

093 せいろ(小)

Cold soba with dipping soup (small)
笼屉（小）/ 냉소바(소)

610円(税抜)



美味しくアレンジ! トッピング

- 124 鬼おろし ····· 100円(税抜)
  Coarse grated Japanese radish / 萝卜泥 / 무즙
- 126 本わさび ····· 150円(税抜)
  Genuine Japanese wasabi / 本芥末 / 와사비
- 127 ごまだれ(小) ····· 200円(税抜)
  Sesame sauce(small) / 芝麻调味汁（小）/ 참깨소스(소)
- 128 鴨だれ(小) ····· 200円(税抜)
  Sauce with duck(small) / 鸭肉调味汁（小）/ 오리고기 소스(소)



新

094 挽きたて黒ごませいろ 720円(税抜)

Cold soba noodles served on a bamboo tray with freshly-ground black sesame
鲜磨黑芝麻笼屉荞麦面 / 갓 간 깨로 만든 검은깨메밀국수



挽きたての黒ごまが
ごまそばをより引立てる新体験。

たっぷりの黒ごまを練り込んだごまそばに、更に挽きたての黒ごまをたっぷりと入れて。香ばしさと食感が新しい「ごまそば体験」へと誘います。



095 宍道湖産 蜆(しじみ)そば

Soba noodles mixed with Shijimi clams produced in Lake Shinji
宍道湖产　蚬贝荞麦面 / 신지호산 재첩 메밀국수

650円(税抜)



096 九条ネギたっぷり釜玉そば

Cold soba topped with a heap of sliced Kujo Leek, served with a poached egg in dipping sauce
九条香葱釜玉荞麦面 / 닐달걀 파 소바

700円(税抜)



新

097 三色生麸の追い鰹そば

780円(税抜)

Soba noodles with three-colored fresh gluten cake, served with bonito flakes
三色生麸干制鲣鱼花荞麦面 / 3색 나마후를 얹은 메밀국수 (가다랑어 고명)

● 全ての商品には消費税がかかります。/ Consumption tax will be added to all items. / 所有商品均需加收消费税 / 모든 상품에는 소비세가 부과됩니다.

冷 たいごまそば

098 せいろ 620円（税抜）
Cold soba with dipping soup/ 笼屋荞麦面 / 냉소바

099 ざる 650円（税抜）
Colander soba with dipping soup/ 笊篱荞麦面 / 자루 소바

094 挽きたて黒ごませいろ 720円（税抜）
Cold soba noodles served on a bamboo tray with freshly-ground black sesame
鲜磨黑芝麻笼屋荞麦面 / 갓 간 깨로 만든 검은깨메밀국수

100 大海老の天ぷらせいろ 1,600円（税抜）
Cold soba and jumbo shrimp tempura with dipping soup
大个虾天妇罗笼屋荞麦面 / 왕새우튀김과 냉소바


大海老の天ぷらせいろ

101 鬼おろしそば 780円（税抜）
Cold soba with coarse grated Japanese radish / 萝卜泥荞麦面 / 무즙 냉소바

102 竹輪天と青さ海苔のぶっかけそば 780円（税抜）
Cold soba with tubular fish cake and sea lettuce seaweed
竹轮青海苔盖荞麦面 / 어묵 튀김과 김 소바

103 冷やしたぬき 780円（税抜）
Soba and crispy tempura bits / 炸面渣荞麦面 / 튀김 소바


鬼おろしそば



冷やしたぬき

高田屋のお食事

つけのごまそば



104 つけとろろそば 750円（税抜）
Cold soba with dipping sauce and grated yam
山药泥荞麦蘸面 / 참마 소바



105 濃厚ごまだれそば 990円（税抜）
Cold soba with dipping thick sesame sauce
浓厚芝麻调味汁荞麦蘸面 / 진한 참깨소스 소바



106 鴨せいろ 岩手鴨使用 1,050円（税抜）
Cold soba with dipping soup and duck
鸭肉笼屋荞麦蘸面 / 오리고기 냉소바

温かいごまそば

107 かけ 620円（税抜）
Soba in soup stock / 清汤荞麦面 /소바

108 たぬき 650円（税抜）
Soba and crispy tempura bits / 炸面渣荞麦面 / 튀김 소바

109 きつね 700円（税抜）
Soba with deep-fried tofu / 油炸豆腐荞麦面 / 유부 소바

110 和風あんかけ揚げそば 780円（税抜）
Japanese-style deep-fried soba noodles with a thick starchy sauce
和风炸汁炸荞麦面 / 일본식 소스를 얹은 튀김 소바


大海老の天ぷらそば

097 三色生麸の追い鰹そば 780円（税抜）
Soba noodles with three-colored fresh gluten cake, served with bonito flakes
三色生麸干制鲣鱼花荞麦面 / 3색 니마후쿠 얹은 메밀국수 (가다랑어 고명)

111 月見とろろそば 850円（税抜）
Soba with grated yam, topped with raw egg
生鸡蛋山药泥荞麦面 / 날달걀 참마 소바

112 いかげそ天と青さ海苔のそば 850円（税抜）
Soba noodles with squid tentacle tempura and sea lettuce seaweed
乌鱼爪天妇罗和青海苔荞麦面 / 오징어다리튀김과 파래 메밀국수

113 カレー南蛮 990円（税抜）
Soba in curry soup / 咖喱南蛮荞麦面 / 카레 소바

114 比内地鶏そば 1,050円（税抜）
Hinai chicken soba / 比内当地鸡鸡肉荞麦面 / 닭고기 소바

115 鴨南蛮 岩手鴨使用 1,050円（税抜）
Soba with duck in soup stock / 鸭肉南蛮荞麦面 / 오리고기 소바

116 大海老の天ぷらそば 1,600円（税抜）
Soba with jumbo shrimp tempura / 大个虾天妇罗荞麦面 / 왕새우튀김 소바

美味しくアレンジ！ トッピング

117 のり 50円（税抜）
Roasted laver / 海苔 / 김

118 揚げ玉 50円（税抜）
Crispy tempura bits / 炸面渣 / 튀김가루

119 生卵 100円（税抜）
Raw egg / 生鸡蛋 / 날달걀

120 きつね 100円（税抜）
Deep-fried tofu / 油炸豆腐 / 유부

121 温玉 100円（税抜）
Poached egg / 温泉蛋 / 반숙란

122 南高梅 100円（税抜）
Pickled plums / 南高梅 / 매실

123 揚げもち 100円（税抜）
Deep-fried rice cake / 炸年糕 / 튀긴 떡

124 鬼おろし 100円（税抜）
Coarse grated Japanese radish
萝卜泥 / 무즙

125 とろろ 150円（税抜）
Grated yam / 山药泥 / 참마

126 本わさび 150円（税抜）
Genuine Japanese wasabi / 本芥末 / 와사비

ちょっとサイズ つけだれ

127 ごまだれ（小） 200円（税抜）
Sesame sauce(small) / 芝麻调味汁（小） / 참깨소스(소)

128 鴨だれ（小） 200円（税抜）
Sauce with duck(small) / 鸭肉调味汁（小） / 오리고기 소스(소)

そば大盛り +100円（税抜）にて承ります。



新

129 鰻重（小鉢付き）【単品】

Broiled eel over rice in a lacquered box (with a side dish)
盒装鳗鱼饭（附小菜）/ 장어덮밥 (반찬 포함)

2,500円（税抜）

「お重」には
おそばが付けられます。

【ごまそばセット】+300円（税抜）

冷・温 がお選びいただけます。

そば大盛り
+100円（税抜）



【前蕎麦セット】+300円（税抜）

● 下記より一種お選びください。



あおさ海苔と
叩き梅のそば

明太子と
揚げ玉そば

刻みわさび
鬼おろしそば

いくら
おぼろ豆腐そば

ご飯大盛り +100円（税抜）

高田屋のお食事 丼・セット



130 親子重【単品】 980円（税抜）
Chicken and egg over rice in a lacquered box / 盒装亲子盖饭 / 치킨달걀덮밥



131 かつ重【単品】 980円（税抜）
Pork cutlet over rice in a lacquered box / 盒装炸猪排盖饭 / 돈가스덮밥



132 天重【単品】 1,280円（税抜）
Rice box with jumbo shrimp tempura / 大虾木盒 / 왕새우튀김덮밥

ごまそば セット

セットのおそばは 冷・温 がお選びいただけます。 そば大盛り +100円（税抜）



新

133 ごまそばと三種の小鉢セット 880円（税抜）
Set meal of sesame soba noodles and three kinds of side dishes
芝麻荞麦面与小菜三拼套餐 / 참깨메밀국수와 반찬 3종 세트



134 ごまそばと海鮮漬け丼セット 1,100円（税抜）
Combo of rice bowl with sashimi and sesame soba
芝麻荞麦面和腌海鲜丼饭套餐 / 참깨소바와 절인생선회덮밥 세트

● 全ての商品には消費税がかかります。/ Consumption tax will be added to all items. / 所有商品均需加收消费税 / 모든 상품에는 소비세가 부과됩니다.