

## 冷たいごまそば



## つけごまそば



### 【ぶっかけ】

- 311 鬼おろしそば** ..... 780円(税抜)  
Cold soba with coarse grated Japanese radish  
萝卜泥蕎麦面 / 冷やしそば
- 312 彩り野菜のサラダそば** 780円(税抜)  
Cold soba with colorful mixed vegetables  
各式蔬菜沙拉荞麦面 / 冷やしそば
- 313 竹輪天と青き海苔のぶっかけそば** ..... 780円(税抜)  
Cold soba with tubular fish cake and sea lettuce seaweed  
竹輪青海苔蕎麦面 / 冷やしそば
- 314 冷やしたぬき** ..... 780円(税抜)  
Soba and crispy tempura bits / 炸蕎麦荞麦面 / 冷やしそば
- 315 彩り五色黒豆納豆そば** 880円(税抜)  
Soba noodles with natto made of fermented black beans  
黒豆納豆蕎麦面 / 冷やしそば

### 【せいろ】

- 316 せいろ** ..... 620円(税抜)  
Cold soba with dipping soup / 蒸蕎麦面 / 冷やしそば
- 317 ざる** ..... 650円(税抜)  
Cold soba with dipping soup / 蒸蕎麦面 / 冷やしそば
- 318 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  
鮮磨黑芝麻蒸蕎麦面 / 挽きたて 冷やしそば
- 319 野菜天せいろ** ..... 1,180円(税抜)  
Cold soba and vegetable tempura with dipping soup / 蔬菜天妇罗蒸蕎麦面 / 冷やしそば
- 320 大海老の天ぷらせいろ** ..... 1,600円(税抜)  
Cold soba and jumbo shrimp tempura with dipping soup  
大个天妇罗蒸蕎麦面 / 冷やしそば

## 創作そば



- 321 九条ネギたっぷり釜玉そば** ..... 700円(税抜)  
Cold soba topped with a heap of sliced Kiku-neegi served with a poached egg in dipping sauce  
九条青葱釜玉蕎麦面 / 冷やしそば



- 322 三色生麩の追い鯉そば** ..... 780円(税抜)  
Soba noodles with three-colored fresh gluten cake, served with bonito flakes  
三色生麸干制鯉鱼花荞麦面 / 冷やしそば



- 323 和風あんかけ揚げそば** ..... 780円(税抜)  
Japanese-style deep-fried soba noodles with a thick starch sauce  
和风天汁炸荞麦面 / 冷やしそば

## 温かいごまそば

- 327 かけ** ..... 620円(税抜)  
Soba in soup stock / 湯蕎麦面 / 冷やしそば
- 328 たぬき** ..... 650円(税抜)  
Soba and crispy tempura bits / 炸蕎麦荞麦面 / 冷やしそば
- 329 きつね** ..... 700円(税抜)  
Soba with deep-fried tofu / 揚げ豆腐蕎麦面 / 冷やしそば
- 330 カそば** ..... 800円(税抜)  
Hot soba topped with deep-fried rice cake and bean curd, and crispy tempura bits  
力荞麦面(食卓巻、揚げ豆腐、炸蕎麦) / 冷やしそば
- 331 月見とろろそば** 850円(税抜)  
Soba with grated yam, topped with raw egg  
生鸡蛋山药荞麦面 / 冷やしそば

- 332 いかげそ天と青き海苔のそば** ..... 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 / 冷やしそば
- 333 カレー南蛮** ..... 990円(税抜)  
Soba in curry soup / 咖喱南蛮荞麦面 / 冷やしそば
- 334 比内地鶏そば** ..... 1,050円(税抜)  
Himal chicken soba / 比内地鸡荞麦面 / 冷やしそば
- 335 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 / 冷やしそば
- 336 大海老の天ぷらそば** ..... 1,600円(税抜)  
Soba with jumbo shrimp tempura / 大个天妇罗荞麦面 / 冷やしそば

## 美味しくアレンジ! トッピング

- 337 のり** ..... 50円(税抜) **343 揚げもち** ..... 100円(税抜)  
Roasted laver / 海苔 / 豆 Deep-fried rice cake / 炸糯米团子
- 338 揚げ玉** ..... 50円(税抜) **344 鬼おろし** ..... 100円(税抜)  
Crispy tempura bits / 炸豆腐 / 萝卜泥
- 339 生卵** ..... 100円(税抜) **345 とろろ** ..... 150円(税抜)  
Raw egg / 生鸡蛋 / 山药泥
- 340 きつね** ..... 100円(税抜) **346 本わび** ..... 150円(税抜)  
Deep-fried tofu / 揚げ豆腐 / 本舞
- 341 温玉** ..... 100円(税抜) **347 ごまだれ(小)** ..... 200円(税抜)  
Poached egg / 温泉蛋 / 芝麻酱(小)
- 342 南高梅** ..... 100円(税抜) **348 鴨だれ(小)** ..... 200円(税抜)  
Pickled plum / 南高梅 / 鸭肉酱汁(小)

そば大盛り +100円(税抜) に承ります。

# 挽きたて 黒ごま の風味。

**新** ごまをすっていただき、すり鉢にそばつゆを入れてお召し上がりください。  
**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  
鮮磨黑芝麻蒸蕎麦面 / 挽きたて 冷やしそば



## 高田屋の 昼ごはん



# 挽きたて 黒ごま の風味。

**新** たっぶりの鰹ぶしをそばに入れて、香り立つ出汁をお楽しみください。  
**三色生麩の追い鯉そば**  
780円(税抜)

Soba noodles with three-colored fresh gluten cake, served with bonito flakes  
三色生麸干制鯉鱼花荞麦面 / 3色 1杯用 冷やしそば (720円(税抜) + 100円)

●全ての商品には別途消費税がかかります。●写真は全てイメージです。●原材料の一部に、卵、乳、小麦、そば、えび、かになどを含有。アレルギー症状を引き起こすものがあります。  
●Consumption tax will be added to all items. ●All photos are for illustrative purposes only. ●Some ingredients contain eggs, milk, flour, buckwheat, shrimps and crabs, which may cause allergic symptoms.  
●所有商品均添加消費税 ●所有写真はイメージです ●部分原材料中含有、卵、乳、小麦、そば、蟹等アレルギー症状を誘発する食材。  
● 모든 상품에는 별도 세금이 부과됩니다. ● 사진은 모두 연출된 이미지입니다. ● 일부 재료는 알레르기 반응을 유발할 수 있습니다.



そば・ご飯大盛り  
各100円(税抜)

本わさびに変更  
+150円(税抜)

# ごまそば & 丼物

お昼の

セットのおそばは

冷・温

が選べいただけます。



## 301 ごまそばと天丼のセット

Combo of tempura rice bowl and sesame soba  
芝麻荞麦面和天妇罗丼饭套餐 / 참깨소바와 튀김덮밥 세트

冷・温 990円(税抜)

高田屋  
名物



## 302 ごまそばと野菜天丼のセット

Combo of vegetable tempura rice bowl and sesame soba  
芝麻荞麦面和蔬菜天妇罗丼饭套餐 / 참깨소바와 야채튀김덮밥 세트

冷・温 880円(税抜)



## 303 ごまそばと穴子天丼のセット

Combo of conger eel tempura rice bowl and sesame soba  
芝麻荞麦面和星鰻天妇罗丼饭套餐 / 참깨소바와 별장어튀김덮밥 세트

冷・温 990円(税抜)



「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、素材によつて打ち粉、衣、揚げ時間などを調整して衣の中で蒸すように揚げます。



「ごまそば」  
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、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。打ち粉・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。



## 304 ごまそばと親子丼のセット

Combo of boiled chicken and egg rice bowl and sesame soba  
芝麻荞麦面和親子丼饭套餐 / 참깨소바와 닭고기계란덮밥 세트

冷・温 990円(税抜)



## 305 ごまそばとかつ丼のセット

Combo of pork cutlet rice bowl and sesame soba  
芝麻荞麦面和炸猪排丼饭套餐 / 참깨소바와 돈가스덮밥 세트

冷・温 990円(税抜)



## 306 ごまそばと鯖飯のセット

Combo of rice bowl topped with broiled mackerel flakes and sesame soba  
芝麻荞麦面和鲭鱼饭套餐 / 참깨소바와 고등어덮밥 세트

冷・温 880円(税抜)



## 307 ごまそばとカレー丼のセット

Combo of curry rice bowl and sesame soba  
芝麻荞麦面和咖喱丼饭套餐 / 참깨소바와 카레덮밥 세트

冷・温 880円(税抜)



## 308 ごまそばと海鮮漬け丼のセット

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

冷・温 1,100円(税抜)

ちょっと豪華に「お重」ランチ。



## 309 ごまそばと大海老の天重のセット

Combo of rice box with jumbo shrimp tempura and sesame soba  
芝麻荞麦面和大虾天妇罗盒套餐 / 참깨소바와 왕새우튀김덮밥 세트

冷・温 1,480円(税抜)



## 310 ごまそばと鰻重のセット

Combo of broiled eel over rice in a lacquered box and sesame soba  
芝麻荞麦面和金装烤鱼饭套餐 / 참깨소바와 장미덮밥 세트

冷・温 2,500円(税抜)

## セットドリンク

お食事とセットで +160円(税抜)

ドリンク単品各280円(税抜)

### 349 烏龍茶 hot/cold

Oolong tea (cold/hot)  
烏龍茶(冷/熱) / 우롱차(냉/온)

### 350 緑茶

Green tea  
綠茶 / 녹차

### 351 オレンジジュース

Orange juice  
橙汁 / 오렌지주스

### 352 カルピス

Calpis (lactic acid beverage)  
カルピス / 칼피스

### 353 ジンジャーエール

Ginger ale  
薑汁汽水 / 잔자메일

### 354 コカ・コーラ

Coca-Cola  
可口可乐 / 코카콜라

ちよい呑み  
ビール

### 355 グラスビール

Glass of beer / 玻璃杯 / びん  
380円(税抜)

