

つけごまそば

ごまそば

鶏がこまだれそば 1,230円

牛

牛肉と揚げ鶏のつけごまそば 1,100円

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 (岩手鴨使用) 1,350円

豚

鶏せせり肉のつけごまそば 1,100円

炙り豚肉のつけごまそば 1,100円

つけごまそばには **近い飯セット**がおすすめ!

《お好みの食べ方でどうぞ》



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



ご飯と一緒に | 卵をかけても!

冷 ごまそば

- 野菜の天ぷらせいろ 1,650円
- つけとろろそば 1,050円
- 冷やしためきそば 950円
- 挽きたて黒ごませいろ 880円
- ざる 830円
- せいろ 750円

温 ごまそば

- 大海老の天ぷらそば 2,200円
- にしんのおいしそば 1,400円
- 鴨肉菜 (岩手鴨使用) 1,350円
- 生煮豚の牛肉そば 1,180円
- 三色そばのおいしそば 1,100円
- 月見とろろそば 1,100円
- かつね 900円
- ためき 850円 / かけ 750円

名物



特盛せいろ 1,180円

選べる

小丼 4種



お好みのおそばとセットまでのおそばにつけられます。

- そば大盛り 150円
- ごまだれ(小) 290円
 - 鶏だれ(小) 290円
 - とろろ 220円
 - かつお入り高品質 180円
 - きつね 150円
 - 白飯(小) 130円
 - 大根おろし 130円
 - 黒ごま すり鉢 130円
 - 温玉 130円
 - 生卵 110円
 - のり 100円
 - 揚げ玉 100円

- お食事とセットで◎220円
- トリンクル飲み水 330円
 - 烏龍茶
 - 緑茶
 - とうもろこしゆづ茶
 - オレンジジュース
 - ジンジャーエール
 - コーヒ
 - カルピス
 - ココア
 - 【アサヒスーパードライ】
 - ジョッキ 670円
 - グラス 480円

甘味



- ◆蕎麦の実アイスと大芋 480円
- ◆蕎麦の実アイスとよもぎ白玉のぜんざい 450円
- ◆白桃おろし杏仁豆腐 330円
- ◆杏仁豆腐 330円
- ◆雪見寄き 二種のアイス 8380円
- ◆雪見寄き 蕎麦の実アイス
- ◆雪見寄き 黒ごまアイス

※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、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。

高田屋のお昼ごはん



大海老の天ぷらせいろ
冷 2,200円



彩り野菜のサラダそば
冷 1,100円



鴨せいろ (岩手鴨使用)
冷 1,350円

高田屋の
天丼のセット
ごまそばと

人気
No.1



ごまそばと天丼のセット
冷 温 1,380円

厳選
素材



ごまそばと穴子天丼のセット
冷 温 1,200円

穴子天

ごまそばと
定番丼のセット



ごまそばとかつ丼のセット
冷 温 1,280円



ごまそばと炙り煮豚丼のセット
冷 温 1,280円

新

セットのおそばは
冷 温 が
お選びいただけます

大盛り
できます
おそば●150円
ご飯●110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
素材の持つ風味を際立たせるため、
揚げたての天ぷらを新鮮なそばと合わせる
ことで、揚げたての天ぷらの風味を
そばの冷たさで引き立てています。



ごまそばと鰯重のセット
冷 温 3,200円



ごまそばと炙り金目鯛
の漬け丼のセット
冷 温 1,480円



ごまそばと南部どりの
親子丼のセット
冷 温 1,280円

◆ごまそばとカレー丼のセット 冷 温 1,100円

高田屋自慢
ごまそばと
小丼のセット
4つの
小丼の
セットは
通常のセットより
そば多め
となっております。



ごまそばと三種の海鮮漬
け小丼のセット
冷 温 1,250円



ごまそばと小海老天のゆず塩だ
れ小丼のセット
冷 温 1,150円



ごまそばと牛肉小丼のセット
冷 温 1,150円



ごまそばと鶏天小丼～南高梅添え～
のセット
冷 温 1,100円

オススメの
ごまそば



大海老の天ぶらせいろ
冷 温 2,200円



大海老の天ぶらせいろ(小)
冷 温 1,680円



牛肉と揚げ葱の冷やし
ぶっかけそば
冷 温 1,180円



彩り野菜のサラダそば
冷 温 1,100円

海鮮素材



カリッとじゃこかつお梅の
しらすそば
冷 温 1,180円



小海老と舞茸
のばら天そば
冷 温 1,180円



大粒貝柱の
ばら天そば
冷 温 1,180円



《自家製麺》

高田屋の全店舗では毎日、専業で製
作してお届けする自家製「ごまそば」は、
通常のそばよりもそばの風味が際立
つ。また、そばの風味を最大限に引き出
す独自の配合とレシピを使って作っ
ています。



《天然出汁》

毎朝、お店では本物の
素材から「天然出汁」を
抽出しています。この天然出汁
に醤油、味噌、酒、
おろしにんにく、おろし
生姜を合わせて「だし」
を作ります。素材の味を引き出
した天然出汁の「そば」
は絶品です。

ドリンク
メニュー
は裏面に
ございます。