



「揚げたて」

ふんわり

高田屋で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。



「ふんわり巻ききたて」

だし巻き

出汁の香りとふんわりとした口当たりが絶妙。

高田屋

4

の柱



「厳選素材」

鴨料理

柔らかで上質な鴨肉の濃厚な旨味を生かした多彩な料理。



「自家製麺」

ごまそば

黒胡麻をたっぷり練り込んだ香り豊かな自家製麺。他では味わえない濃厚な黒胡麻の味わい。



高田屋



# 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。

## 濃厚抹茶



静岡の山間地域で被覆栽培された上質な抹茶を使用。抹茶本来の深い旨味とコクが味わえます。

## ほのかな甘み

ほのかに甘く、とろもろのしほの香ばしい香り。スッキリした味わい。

そば茶ハイ **cold hot** 500円

天空の抹茶ハイ 550円

とうもろこしひげ茶ハイ 550円

### 高田屋からの新提案

ウイスキーを「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。

### サワー

#### 定番サワー

- ・ウーロンハイ **cold hot** 500円
- ・緑茶ハイ 500円
- ・ゆずれもんサワー 550円
- ・白桃おろしサワー 580円
- ・生搾りレモンサワー 650円

※焼酎割りは+60円にて承ります。

#### ご当地サワー



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



高田屋嘉兵衛が軌道開拓した北海道から華やかなぶどうの香りと味わいをお楽しみ下さい。  
・北海道余市ぶどうサワー 580円

### ビール

#### アサヒスーパードライ

- ・グラス 480円
- ・ジョッキ 670円
- ・中瓶 720円
- ・ピッチャー 3,380円
- ・スーパードライ エクストラコールド 750円

#### ノンアルコール

- ・ドライゼロ 590円

仕事帰りの一杯！



### ハイボール

- ・ブラックニッカハイボール 500円
  - ・ジンジャーハイボール 580円
  - ・コークハイボール 580円
  - ・白桃おろしハイボール 580円
  - ・アップルワインハイボール 580円
  - ・スーパーニッカハイボール 680円
- 芋焼酎をソーダで割ったスッキリしたハイボール。  
・金黒タンサン 550円

### ウイスキー

- ・ブラックニッカ 500円
- ・スーパーニッカ 680円

※ストレートロック・水割り・お湯割り・ソーダ割りからお選びください。  
※ウイスキー 濃いめは+60円にて承ります。

### おつまみ



茹で立て海老とブロッコリー  
～そば味噌マヨネーズ添え～ 680円



蕎麦屋の唐揚げ 850円



串焼き 五種盛り 1,480円

### ジャパニーズ クラフトジン



ジン専門の京都蒸溜所がつくる、ジュニパーベリーの効いたロンドンドライスタイルに和のエッセンスを加えたクラフトジン。

- ・季の美 780円

※飲み方は、ストレートロック・水割り・ソーダ割り・お湯割りからお選びください。

### ワイン

#### 白ワイン

- ・グラス 650円
- ・デキャンタ 1,870円

#### 赤ワイン

- ・グラス 650円
- ・デキャンタ 1,870円

### 果実酒

- ・濃醇梅酒 550円
- ・アップルワイン 580円

※果実酒の飲み方は、ストレートロック・水割り・お湯割り・ソーダ割りからお選びください。

#### ノンアルコール

- ・酔わないウメシユ 480円



スーパーニッカハイボール

アップルワインハイボール

1938年から愛され続けている伝説の商品ハイボールにする事で、ほんのり甘くて爽やかな仕上がりに。

### ソフトドリンク

- ・烏龍茶 **cold hot**
  - ・緑茶
  - ・コーヒー **cold hot**
  - ・カルピス
  - ・ジンジャーエール
  - ・オレンジジュース
  - ・ココア
  - ・とうもろこしひげ茶
- 各390円

#### ご当地ソフトドリンク

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
- ・北海道でも有数のぶどうの産地であり、古くからワイナリーが隆々ぶぶ余市から取り寄せてました。
  - ・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

#### 各種ドリンクにお供に



お店で手仕込み。蒸したじゃが芋・南瓜をお店で滑らかにこね、チーズを入れ、一つ一つ丁寧に仕込みました。

芋まんじゅう 480円



# 日本酒

美味しい料理とおそばには地酒がよくあいます。  
今宵は高田屋が全国から取り揃えた美酒を  
お時間の許す限りご堪能ください。



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し、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。北前船は高田屋のみだけに造られた、藤井酒造の思いやエスプリがまつたお酒です。

高田屋オリジナル。  
ごまそばにもつまみにも合う日本酒。

【純米】  
北前船 **数量限定**

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 700円  
小 830円  
大 1,500円

広島県

秋田県

爽やかな口当たり  
優しく広がる旨味、  
どても香りの良い吟醸酒です。  
スパッと切れる後味の  
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

新潟県

まろやかで綺麗な味わいに、  
ほのかに感じる  
上品な甘やかさが  
料理を引き立てる、  
少し高級な食中酒です。

【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(精米、掛米)  
五百万石(掛米)

もっさり 1,090円  
小 1,240円  
大 2,200円

富山県

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

新潟県

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  
澆

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

京都府

月桂冠

小 650円  
大 1,100円



飲み比べセット  
《三種》蕎麦味噌付き 1,230円

- 下の3種よりお選びください。
- A 高田屋おすすめ(北前船/銀盤/雪の茅舎)
  - B 淡醇(加賀鷹/雪の茅舎/北前船)
  - C 淡麗(越乃寒梅/会津ほまれ/播磨)

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!



宮城県

ほのかな香りとさっぱりと  
した後味。  
軽い旨味のある辛口で  
お親にも最適。

【本醸造】  
浦霞  
からくち

日本酒度 +5~6度  
アルコール度 15~15.9%  
酸度 1.2~1.3  
精米歩合 65%  
アミノ酸度 1.3~1.4  
原料米 非公表

もっさり 840円  
小 990円  
大 1,700円

福島県

辛口ながらも、  
会津清酒の特徴である  
旨味を大事にして  
醸された日本酒。

【本醸造】  
会津ほまれ  
上撰辛口

日本酒度 +3.5度  
アルコール度 15%  
酸度 1.35  
精米歩合 68%  
アミノ酸度 1.2  
原料米 五百万石

もっさり 840円  
小 990円  
大 1,700円

石川県

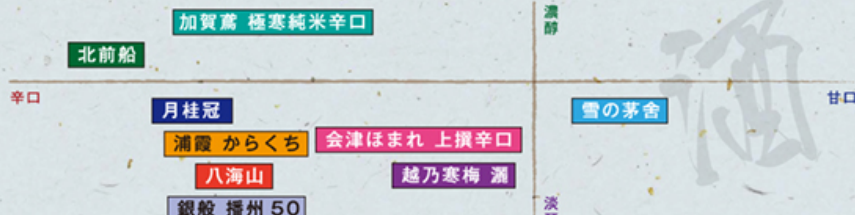
軽快でキレイの良い辛口で  
ありながら、おおらかに  
米の旨味が広がる  
「粋な辛口」。

【純米】  
加賀鷹  
極寒純米辛口

日本酒度 +4度  
アルコール度 15%  
酸度 1.8  
精米歩合 65%  
アミノ酸度 1.6  
原料米 五百万石・フクノハナ

もっさり 840円  
小 990円  
大 1,700円

日本酒分類図



特大朱盃で飲む 高田屋の北前船(冷酒) 2,200円



熱燗を鴨南蛮のつゆに入れて味わう  
大人の鴨南蛮 980円

お通し代 350円 を頂戴しております。

※表示価格は税別です。※産地は時期・仕入れにより変更することがあります。





# 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・そば湯割り・そば茶割り  
からお選びください。

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。



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 500円  
ボトル 3,480円

宮崎県



口当たりが軽く、  
爽やかな味わいと  
みずみずしいそばの香りが  
特徴。

### げん あん 玄庵

グラス 680円  
ボトル 4,580円

鹿児島県



手間と時間をかけた  
芋とろ火焚き贅沢蒸留で、  
コクと透き通る後味を実現。

### きん ぐろ 金黒

グラス 550円  
ボトル 3,850円

福岡県



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。

### い さ にしき 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。

### とみ の ほうざん 富乃宝山

グラス 780円  
ボトル 4,750円

鹿児島県



米麹を使用する事で  
生まれる甘味とマイルドな  
余韻の麦焼酎。

### ゆめ おと め 夢乙女

グラス 580円  
ボトル 4,100円

福岡県



熟成の進んだなめらかな舌触りと、  
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。

### ぎんざ 銀座のすずめ

グラス 780円  
ボトル 4,750円

大分県



## そば湯割り



蕎麦屋ならではの割り方。  
そば湯で割ってお飲みいただくこと  
でそばと焼酎の香りがぐくと引き  
立ちます。

## そば茶割り



炒ったそばの実を使ってくる。  
そば茶で割ってご提供いたします。  
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。

## トッピング

レモン(1/2個)

150円

ボトルセット

550円

氷・水・炭酸水・お湯・そば湯・そば茶をご用意できます。



蕎麦刺し

580円



だし巻き玉子

850円



鴨の朴葉焼

1,120円

お通し代 350円 を頂戴しております。



# 蕎麦屋の逸品

《かえしを使ったメニュー》



高田屋  
名物

蕎麦刺し 580円



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。

蕎麦刺しと  
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、蕎麦刺しの相性が抜群です。



高田屋のこだわり  
匠の技と素材にこだわった蕎麦屋ならではのこだわりメニューをどうぞ。



【そばつゆを使ったメニュー】

新メニュー



自家製豆腐にしらすとジャコをのせました。そばつゆをかけることで、よりさっぱりいただけます。

しらすとジャコの  
生姜寄せ豆腐 680円



彩り豊かな野菜とごまそばを合わせた高田屋自慢のサラダ。そばつゆとの相性も抜群です！

高田屋特選そばサラダ 1,120円



朴葉で焼かれた蕎麦味噌は鴨肉の旨味とコクをより引き立てます。

鴨の朴葉焼 1,120円

【蕎麦味噌を使ったメニュー】



炙った蕎麦味噌を使用。蕎麦屋ならではの焼きおにぎり。蕎麦味噌焼きおにぎり(二個) 480円



よもぎ、栗(あわ)、きなの三色生地の田楽。周りはかりっと、中はモチモチ。生麩田楽(二本) 680円



厳選  
素材

手作りの蕎麦味噌  
高田屋の蕎麦味噌はそば米、味噌、砂糖、酒を店内で丁寧に煮込んで作られています。

蕎麦味噌 450円



かえしで漬けた  
「唐揚げ」

「蕎麦屋の唐揚げ」はかえしを使った特製ダレに漬けていただきます。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。



高田屋  
オススメ

サクッと熱々の自家製唐揚げ。お好みで、のり塩と一緒にどうぞ。  
蕎麦屋の唐揚げ 850円



新メニュー

煮豚は炙ることで香ばしい香りと、トロっとした脂の旨味が増します。  
炙り煮豚 ~蕎麦屋のかえし仕立て~ 1,400円



「かえし仕立て」とはゆかりと時間をかけて煮込んだとろろの煮豚に「かえし」を絡め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。



ハーフサイズも  
あります  
炙り煮豚(ハーフ)  
~蕎麦屋のかえし  
仕立て~ 750円



自家製蕎麦味噌で作られた鴨の肉味噌をふんだんに使った濃厚な味わい。

鴨の肉味噌かけ  
だし巻き玉子 980円



高田屋特製の鴨の肉味噌をたっぷり詰め込みました。  
鴨味噌  
蓮根挟み揚げ 750円



濃厚なそば味噌マヨネーズが、海老とブロッコリーの旨味をより引き出します。  
茹で立て海老とブロッコリー  
~そば味噌マヨネーズ添え~ 680円



蕎麦味噌を焼き上げることで、香ばしく。  
蕎麦味噌 450円

## そばでめるのが高田屋流

お酒の後の定番。締めくくりに皆さんとご一緒にどうぞ。

板盛りせいろ 740円

極み鴨南蛮 980円

鴨南蛮のつゆに熱燗を合わせていただく「大人の鴨南蛮」。

高田屋オススメの食べ方

①鴨南蛮に、お好みの熱燗を注ぎます。

②そのまま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。

お料理

※表示価格は税別です。※産地と時期は状況により変更する場合がございます。

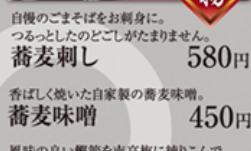




蕎麦前



蕎麦屋の定番、わさび醤油でシンプルに。  
板わさ 680円



白梅のごまそばをお刺身に。  
つるつとしたどしがたまりません。  
蕎麦刺し 580円



ちよっとしたおつまみにわりわりとどうぞ。  
揚げ蕎麦 550円

風味の良い鰹節を南高梅に練りこんで、  
まろやかな味わいに。  
かつお梅のたたき 380円



海鮮

高田屋 名物

新鮮なゴロ(肝)と真いかを贅沢に使った、  
コクと風味豊かな人気の一品。

真いかゴロ焼き 1,180円



生でも食べられる新鮮ないかを使用。  
生姜醤油でさっぱりとお召し上がりください。

いかゲツと軟骨の炙り 830円



香ばしく皮目を焼き上げた  
焼き霜造りの金目鯛を贅沢に使用。

炙り金目鯛のしゃぶしゃぶ 1,280円

つまみ

- 枝豆 450円
- 牛肉豆腐 480円
- 酢もつボン酢 480円
- 長いものたまり醤油漬 490円
- 自家製 生姜よせ豆腐 580円
- うさぐ 650円



希少価値の高い天然のピンク海老を  
使用。身が柔らかく上品な甘み。  
茹で立て海老とブロッコリー  
〜そば味噌マヨネーズ添え〜  
680円



さっぱりしらすとかりっと揚げたジャコが  
入った自家製の寄せ豆腐。  
しらすとジャコの  
生姜寄せ豆腐  
680円



牛肉豆腐  
酢もつボン酢



刺身

新メニュー



【大粒貝柱】  
大粒貝柱のイタヤ貝を使用。  
柔らかく豊かな甘み特徴  
です。

大粒貝柱の刺身 850円

新メニュー



色々漬け鮮魚の  
わさび昆布醤油和え  
600円

焼き霜造りの金目鯛はレモンを浸した  
醤油をつけて食べるのがオススメ。  
金目鯛の焼き霜造り 880円

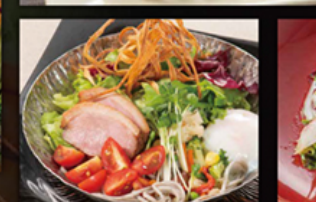


トロメ鯛の炙り 850円

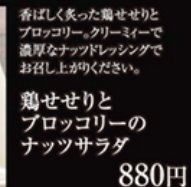
サラダ



ブロッコリーやコーン、枝豆、ゴボウなど、1日に必要な  
栄養素の1/3を揃えるサラダ。  
十三品目の緑黄色野菜サラダ 1,050円



高田屋特選そばサラダ 1,120円



本日の漁師サラダ 1,280円

定番



炙り明太子 650円



鰯のさつま揚げ串 580円  
揚げたてのさつま揚げをご提供。  
ブリとした身の中にシャキシャキの  
鰯とネギが詰まっています。



広島県産カキフライ 750円

陶板蒸し



ふっくらした食感あさりの旨味たっぷり  
日本酒と合う逸品。  
あさりの酒蒸し 880円  
いかしゅうまい 780円



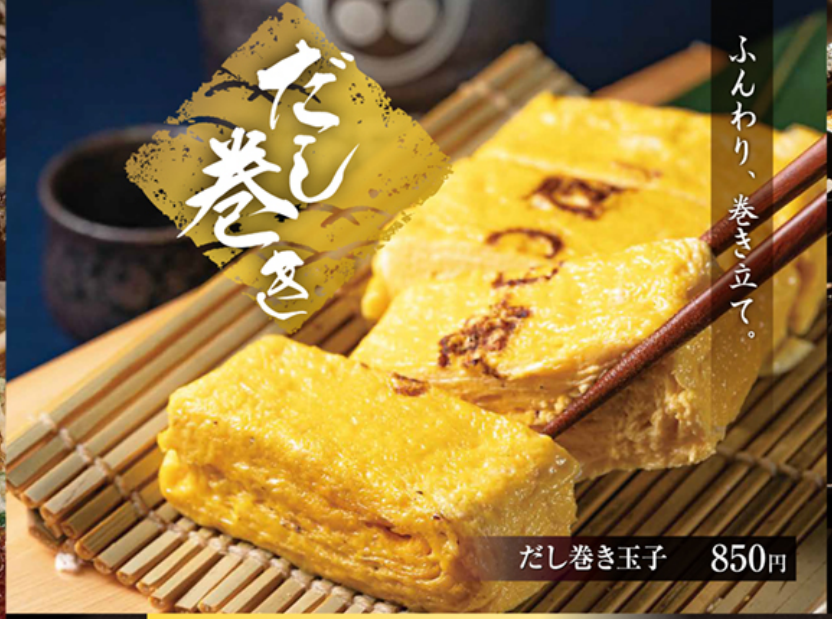


蕎麦屋の技、和食の伝統を伝える。

高田屋  
名物

大海老の天ぷら盛合せ 1,850円

「蕎麦屋」の技  
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「煎す」ように揚げて  
います。



だし巻き

ふんわり、巻き立て。

だし巻き玉子 850円



「蕎麦屋」のだし巻き  
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。



新メニュー

- 穴子一本天 780円
- 小海老とイカのかき揚げ 850円
- 大粒貝柱のかき揚げ 850円
- いかゲソと軟骨の天ぷら 880円
- 野菜の天ぷら盛合せ 1,350円
- 大海老の天ぷら盛合せ(小) 1,380円

天ぷら単品 大海老 690円 茄子 280円



二色の蓮根挟み揚げ 750円

鴨味噌 蓮根挟み揚げ  
いか明太子 蓮根挟み揚げ 750円

いろいろな食材と合わせた だし巻き

<p>しらす</p> <p>たっぷりのしらすと風味豊かな「青のり」をのせ、あっさりとした味わい。</p> <p>しらすたっぷり海苔の だし巻き玉子 980円</p>	<p>鴨味噌</p> <p>だし巻き玉子に濃厚な鴨の肉味噌をたっぷりとのせました。</p> <p>鴨の肉味噌かけ だし巻き玉子 980円</p>	<p>明太子</p> <p>ピリッと辛い明太子が外にも中にも沢山入っただし巻き。</p> <p>明太子の だし巻き玉子 1,050円</p>	<p>鰻</p> <p>肉厚な鰻が入ったちよっと贅沢なだし巻き玉子。</p> <p>う巻き 1,150円</p>
--	--	--	--

※「だし巻き」はご注文いただくまでから丁寧に焼き上げますので、少々お時間を頂戴しております。



鴨料理

岩手鴨(いわてがも)

旨味のある脂、柔らかで上質なあい鴨。高田屋では岩手鴨を店内で仕込み・調理し一番美味しい状態で提供しています。



厳選食材

高田屋の鍋料理

高田屋名物のすき焼き鍋を一人前からご用意。甘めの煮汁と旨味のしみた野菜が美味。

鴨のすき焼き(一人前) 1,810円

追加具材

・鴨肉(追加) 850円 ・野菜(追加) 350円

すき焼きタレにくらせた鴨肉を焼きねぎに巻いてお召上がり下さい。  
すき焼き風 鴨ねぎの陶板焼き 980円



高田屋  
オススメ

鴨味噌  
蓮根挟み揚げ 750円



鴨のソーセージ 1,050円

鴨の朴葉焼 1,120円

鴨料理に合わせるなら

旨味のある脂、柔らかい鴨肉は米の旨味が感じられる日本酒との相性が抜群!

高田屋オリジナル。ごまそばにもつまみにも合う日本酒。

【純米】  
北前船 数量限定

日本酒度 +8度  
アルコール度 15-16%  
糖度 1.7  
酸度 60%  
アミノ酸度 1.4  
原料米 八反錦

700円  
小 830円  
大 1,500円



**定番**

**新メニュー**

ゆっくりと時間をかけて煮込んだ  
とろとろの煮豚。  
ピリ辛の辛子ソースと合わせて  
お召し上がりください。



炙り煮豚  
～蕎麦屋のかえし仕立て～ 1,400円

炙ることで  
煮豚は炙ることで香ばしい  
香りと、トロっとした脂の旨味  
がより増します。

**新メニュー**

ハーフ  
サイズ  
もあります！



炙り煮豚 (ハーフ)  
～蕎麦屋のかえし仕立て～ 750円



香ばしく焼き上げた和豚もちぶたと  
たっぷりの特製おろしダレの相性が抜群。  
和豚もちぶたのみぞれ生姜焼き  
1,180円

**串焼き**

高田屋  
オススメ



蕎麦屋のかえし醤油と生姜に  
つけ込んだサクッと熱々の  
自家製唐揚げ。

蕎麦屋の唐揚げ  
850円

**新メニュー**

酢もつボン酢 480円

**新メニュー**

牛肉豆腐 480円

**新メニュー**



コロコロとした食感の鶏せりを唐揚げに。爽やかな塩ポン酢が味の決め手。

鶏せりのみぞれ南蛮 750円

**厳選  
素材**

和豚もちぶた

ひとくち食べてわかる豊かな旨味と  
肉の柔らかさ。「和豚もちぶた」は  
その旨味と肉質が最大の特徴で  
す。こだわり抜いた環境で育てた豚  
肉は、噛みしめることに深いコクと  
甘味を感じさせてくれます。



串焼き 三種盛り ..... 850円

串焼き 五種盛り ..... 1,480円

もも	一本	290円
皮	一本	290円
砂肝	一本	290円
ほんじり	一本	290円
つくねの山椒焼き	一本	450円

いかゲソと軟骨

生でも食べられる新鮮ないかを使用。  
いかゲソと軟骨のコリコリ感が楽しめます。



炙ることで更に旨味と香ばしさが増します。  
生姜醤油をたっぷりとお召し上がりください。

いかゲソと軟骨の炙り 830円

高田屋  
オススメ

生麩田楽 (二本)  
680円

よもぎ、栗(あわ)、きなこの三色生麩の  
田楽。周りはかりっと、中はモチモチ。

高田屋  
オススメ

蛸のさつま揚げ串 580円

広島県産カキフライ 750円

高田屋  
名物

きりたんぼチーズ揚げ  
690円

もっちりとしたきりたんぼと、  
中に入ったチーズがたまりません。

高田屋  
名物

芋まんじゅう  
480円

蒸したじゃが芋・南瓜をお店で滑  
らかにこね、チーズを入れ、一つ  
一つ丁寧に仕込みました。

**串焼きに合うお酒**

ウイスキーを「そは茶」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 480円

※表示価格は税別です。 ※価格は変動する場合があります。





宴のメにおすすめの料理が勢揃い。

お酒の後の定番。  
皆さんとご一緒に締めくりにどうぞ。  
板盛りせいろ 740円

二人前より承ります。(写真は四人前のイメージです。)



蕎麦味噌  
焼きおにぎり(二個) 480円



せいろ(小) 740円



秘伝のタレにくらせた天丼を小サイズ。  
メのご飯、お蕎麦と一緒に食事でもどうぞ。

いかの小天井  
野菜の小天井  
鶏の小天井  
鶏・いかの小天井

野菜の小天井 各580円



高田屋からの  
提案

鴨肉の旨味が溶け込んだ温かいつゆと熱湯の組み合わせが絶妙。

極み鴨南蛮 980円

《高田屋オススメの食べ方》



※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。

冷たい  
そば



大粒貝柱のばら天そば 1,180円



牛肉と揚げ葱の冷やし  
ぶっかけそば 1,180円



大海老の  
天ぶraiseいろ(小) 1,680円



大海老の  
天ぶraiseいろ 2,200円

せいろ 750円  
ざる 830円  
挽きたて黒ごませいろ 880円  
冷やしたぬきそば 950円  
つけとろろそば 1,050円  
小海老と舞茸のばら天そば 1,180円  
カリッとじゃこかつお梅の  
しらすそば 1,180円  
一本穴子天ぶらとあおさの  
冷やしぶっかけそば 1,280円  
野菜の天ぶraiseいろ 1,650円



冷やしたぬきそば カリッとじゃこかつお梅のしらすそば 野菜の天ぶraiseいろ



ごませいろ  
高田屋  
名物

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



鶏せりのつけ汁そば 1,100円



炙り煮豚のつけ汁そば 1,100円



牛肉と揚げ葱のつけ汁そば 1,100円



濃厚ごまだれそば 1,230円

つけごませいろには 違い飯セットがおすすめ!

《お好みの食べ方でどうぞ》



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



ご飯と一緒に!



卵をかけても!

※違い飯セットはつけごませいろ注文の方限定です。

温かい  
ごませいろ

かけ 750円  
たぬき 850円  
きつね 900円  
三色生麩の追い鰹そば 1,100円  
いかゲソと軟骨の天ぶらそば 1,180円  
にしんの追い鰹そば 1,400円  
大海老の天ぶらそば 2,200円



生姜香る牛肉そば 1,180円



鴨南蛮(岩手鴨使用) 1,350円



ごませいろ  
天重

秘伝のタレに天ぶらをくぐらせた  
しつこい、ユートニーに仕上げました。

セットのおそばは  
そばが  
お選びいただけます。

ごませいろと天重のセット

2,200円



ごませいろと  
炙り金目鯛の漬け丼のセット 1,480円



ごませいろと  
かつ重のセット 1,580円



ごませいろと南部どりの  
親子重のセット 1,580円



ごませいろと  
鰹重のセット 3,200円

ごませいろ	のり	100円	大根おろし	130円	かつお入り南高梅	180円
トッピング	揚げ玉	100円	白飯(小)	130円	とろろ	220円
	生卵	110円	温玉	130円	ごまだれ(小)	290円
	黒ごま すり鉢	130円	きつね	150円	鴨だれ(小)	290円

ご飯大盛り 110円  
そば大盛り 150円

※表示価格は税別です。◎価格は税別です。◎価格は税別です。◎価格は税別です。





「自分好みの  
味を極める」

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ください。

茨城県産  
常陸牛の極み牛丼 1,980円

「極み牛丼の  
食べ方を極める！」



好みの加減で肉を煮上げる!!



王道の卵



蕎麦味噌バター

OR

お好みの味でいただく!!



お酒、食事のメにピッタリの  
ちよこっとサイズ。



蕎麦の実アイスと  
よもぎ白玉のぜんざい 450円



蕎麦の実アイスと  
大学芋 480円



杏仁豆腐 330円



白桃おろし杏仁豆腐 330円



ぎゅうひのモチモチ感と  
アイスのとろける味わいが絶品。  
蕎麦の実アイス、黒ごまアイスの  
二種の味が楽しめます。

雪見巻き二種のアイス  
380円



雪見巻き 蕎麦の実アイス



雪見巻き 黒ごまアイス

雪見巻き  
単品

各380円



烏龍茶 cold hot  
緑茶  
とうもろこし ひげ茶  
コーヒー cold hot

ジンジャーエール  
オレンジジュース  
コカ・コーラ  
カルピス

各390円

〈ご当地ソフトドリンク〉

淡路島鳴門みかんソーダ  
淡路島鳴門みかんジンジャー  
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。●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。●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。●写真はイメージです。●運転される方、20歳未満の方へのアルコール類の提供は禁止しております。