

## 昼・夜 蕎麦メニュー

### ★ 牛すじ煮込み蕎麦

¥1,230

赤味噌で煮込んだ牛すじと、ピリッとスパイスで蕎麦汁を仕上げています。

トマトの酸味が味のアクセント。



### ★ けんちん つけ蕎麦

¥1,180

根菜、茸で、けんちん汁風にしました。野菜の出汁と蕎麦汁から、胡麻油が香るつけ蕎麦です。



### ★ 秋野菜のスパイシーカレー つけ蕎麦

¥1,230

スパイシーカレーに、素揚げした野菜をつけながら、蕎麦を楽しんで！

※辛さを2倍、3倍…10倍にできます。+ ¥50～



### ★ 色々、きのこ蕎麦

¥1,100

日本の色々な産地から届いた、“きのこ”をたっぷり召し上がれ！

珍しいきのこも登場します。



### ★ 九条ねぎと揚げもち蕎麦

¥900

餅が食べたい！というリクエストに応えて、かけに揚げもちを入れました。



### ◆冷たい蕎麦 もり

¥700

おろし蕎麦

¥800

ごまだれ蕎麦

¥800

とろろ蕎麦

¥1,050

つけ鴨汁蕎麦

¥1,200

天盛り蕎麦 (天ぷら…魚貝、野菜)

¥1,400

大盛

プラス

¥150

おかわり蕎麦 一皿

¥500

### ◆温かい蕎麦

かけ

¥750

### ★ 浜名湖のり蕎麦

¥950

鶏とふわり卵のあんかけ蕎麦

¥980

鴨南蛮蕎麦

¥1,200

### ◆ご飯もの

ミニ 天丼 (海老、鱈、野菜)

¥800

ミニ とり天丼

¥750

ミニ スパイシーカレー丼

¥700

じゃこ山椒飯

¥500

いなり寿司 2個

¥300

ご飯 (白米)

¥150

※消費税 (8%) は、お会計時に加算させていただきます。

## 昼の部 メニュー

### ◆昼のセット

#### いなり寿司セット

もり蕎麦、天ぷら（野菜）、いなり寿司2個

¥1,150

かけ蕎麦、天ぷら（野菜）、いなり寿司2個

¥1,200

#### ミニ 天丼セット

もり蕎麦、天丼（海老、鱈、野菜）

¥1,450

かけ蕎麦、天丼（海老、鱈、野菜）

¥1,500

### ◆天ぷら

野菜の盛り合わせ 3種類

¥350

海老 1本

¥350

鱈（キス） 3尾

¥650

穴子の一本揚げ

¥700

かき揚げ

¥800

茸の盛り合わせ

¥800

### ◆もう一品

蕎麦のかえしを使用した、厚焼き玉子

¥300

旬野菜のお浸し

¥400

ポテトサラダ

¥400

### ◆もう一品

そば味噌

¥500

もずく酢

¥500

いかの塩辛

¥500

※消費税（8%）は、お会計時に加算させていただきます。

## 夜の部 メニュー

### ◆まず、一品

蕎麦のかえしを使用した、厚焼き玉子	¥300
旬野菜のお浸し	¥400
ポテトサラダ	¥400
もずく酢	¥500
いかの塩辛	¥500
そば味噌	¥500
生わかめと蛸の土佐酢あえ	¥600
出し巻き卵	¥600
鶏の塩だれ焼き	¥600
じゃこと野菜のさつま揚げ	¥650
自家製 漬物の盛り合わせ	¥850

### ◆季節の天ぷら

海老 1本	¥350
とりの天ぷら	¥600
鱈(キス) 3尾	¥650
穴子の一本揚げ	¥700
かき揚げ	¥800
茸の盛り合わせ	¥800

### ◆お魚料理

自家製 鰯鯖	¥1,150
穴子の山椒焼き	¥900

### ◆お肉料理

牛すじの赤みそ煮込み	¥800
合鴨コースのたたき	¥1,000
豚の角煮	¥1,000

※消費税(8%)は、お会計時に加算させていただきます。

## 晩ご飯セット

お蕎麦で、晩ご飯をお楽しみください。

### ◆ 蕎麦と、天ぷら

もり、天ぷら（魚介、野菜）、小鉢 **¥1,500**

かけ、天ぷら（魚介、野菜）、小鉢 **¥1,550**

### ◆ 蕎麦と、ミニ天丼

もり、天丼（魚介、野菜）、小鉢 **¥1,600**

かけ、天丼（魚介、野菜）、小鉢 **¥1,650**



★お蕎麦は、大盛（プラス¥150）にできます！

※消費税（8%）は、お会計時に加算させていただきます。

## お持ち帰り用メニュー

海鮮天丼 . . . . . **¥1,000**

とり天丼 . . . . . **¥800**

天ぷら盛り合わせ . . . . . **¥800**

※天ぷらの単品もあります。

さつま揚げ . . . . . **¥600**

蕎麦のかえしを使用した、  
厚焼き玉子 . . . . . **¥300**

いなり寿司 2個 . . . . . **¥300**

★お待たせしない為に、お電話にて、事前予約を承りま