

## ご案内

### 営業時間

昼の部 十一時半〜十四時半

夜の部 十七時半〜二十時

### 定休日

毎週水曜日

第二火曜日

### 臨時休業

前もってご案内致します

### 店内禁煙

ご協力下さいませ

### 遊登里庵の蕎麦について

北海道、東北、北関東及び、日本海沿岸他、  
国内蕎麦産地の丸抜きを  
石臼碾きした全粒粉を手打ちしております。  
蕎麦が主、汁が従との考えより、  
そば汁は付け汁、掛け汁ともに、  
かつを、昆布、椎茸のそれぞれが突出せず調和が取れ、  
出汁の香りが目立たないように塩梅してあります。  
付け汁はそば湯で割って、掛け汁はそのままじっくりと  
味わって頂きたく存じます。

## お品書き

### 〈昼の部限定〉

#### 日替わりランチ

土・日・祝祭日を除きます

- ・ 主菜一品
- ・ 野菜中心の副菜数品
- ・ 御飯
- ・ 蕎麦
- ・ (ざる又はかけ)
- ・ デザート

一五五〇円

### 〈夜の部限定〉

#### 遊登里庵セット

- ・ 三点盛り
- ・ きのこの山かけ
- ・ 鴨こころ焼き
- ・ 小えびの天ぷら
- ・ 蕎麦
- ・ (ざる又はかけ)

二〇五〇円

ざる汁が辛いと感じられる方は、蕎麦に付ける汁の量を  
好みに加減して下さい。コツは、そば猪口の汁に蕎麦を  
付ける際、箸から蕎麦を離さないことです。  
蕎麦は一秒・二秒刻々と延びます。目の前に運ばれたら  
目上目下に関係なく「お先に失礼」と食べましょう。  
お連れ様の分を待ったりお喋りをしたり、まして活字を  
見ながら食べるようなことは避けては如何でしょうか？  
勿論、延びた蕎麦が好きな方は、これに非ずです。  
「饅頭三本」「蕎麦六本」と言われておりますように、  
付け蕎麦は箸に多く取らない方が、  
美味しく食べられるようです。  
そして、男女の区別無く、勢いよくススって下さい。  
禅宗の厳しい戒律でも、  
麺類だけは音を出して良いことになっているそうです。  
そば湯のお代わりは、ご遠慮なく申し付けて下さい。  
そば湯は、茹で汁ではなく、粉を溶いております。  
食べ終わったら、お代わりをするもよし、  
蕎麦談議に花を咲かせるもよし、  
どうぞごゆっくりお過ごし下さい。

### 手打ち蕎麦 遊登里庵 名古屋

店主敬白

- 日替わりランチは、量が多いので、食べ残しのないようお願い致します。
- 仕入の都合により、予告なく内容を変更する場合がございます。
- 蕎麦は、追加料金で他の蕎麦に変更できます。