

冷たい蕎麦 各大盛り 四四〇円増

ざる 八八〇円

つけとろ 一一〇〇円

長芋とろろとざる汁を混ぜてどうぞ。

天ざる 一七八〇円

かけとろ (ぶっかけ) 一二二〇円

ざるに天ぶらを添えて。  
海老、鶏ムネ、野菜を数品、お塩でどうぞ。

栄養バランスの良い長芋をとろろにして、  
たっふりと蕎麦にかけました。

鴨ざる 一九三〇円

つけおろし 一一〇〇円

鴨のロースと焼いた葱を入れた温かい汁で。  
食べ終わったたら、そば湯で汁を割ってどうぞ。

ざるの薬味を辛味大根でどうぞ。

さくら (ぶっかけ) 一四四〇円

おろし (ぶっかけ) 一二二〇円

バラ揚げしたたっふりの桜海老と、  
海苔をよく混ぜてお召し上がり下さい。

たっふりの辛味大根をよく混ぜてどうぞ。

きつね (ぶっかけ) 一一〇〇円

山葵の追加 五〇円

甘く味付けした油揚げが蕎麦によく合います。

汁の追加 一〇〇円

●薬味 (葱・山葵) がご不要の方は、お申し付けください。

温かい蕎麦 各大盛り 四四〇円増

かけ 八八〇円

釜揚げ 一〇〇〇円

そば湯の中の蕎麦に濃いめの汁を注ぐ出雲風。

天そば 一七八〇円

さくら 一四四〇円

かけに天ぶらを添えて。  
海老、鶏ムネ、野菜を数品、お塩でどうぞ。

バラ揚げしたたっふりの桜海老と  
海苔の風味がクセになります。

鴨なんばん 一九三〇円

きつね 一一〇〇円

鴨のロースと焼いた葱が  
蕎麦と汁の旨みを増します。

甘く味付けした油揚げが蕎麦によく合います。

鴨のこころ 一四四〇円

かけとろ 一二二〇円

鴨のこころとは「ハツ心臓」です。  
臭みも無く、柔らかく仕上げます。

栄養バランスの良い長芋をとろろにして  
たっふりとそばにかけました。

●ご注文の状況により順番が前後する場合がございます。  
また、冷たい蕎麦と温かい蕎麦は茹で時間が異なりますので、  
お連れ様を待つことなく召し上がって頂ければ幸いです。