

※税抜価格です。

＊蕎麦＊

もり蕎麦（冷）

打ち立て、茹でたての香り高い蕎麦をこだわりの汁で。

八〇〇円

かけ蕎麦（温）

香たかく、風味豊かな出汁で、温かい蕎麦を。

八〇〇円

鬼おろし蕎麦（温・冷）

大根の荒くおろした食感、香りと。わさのび鼻にぬける風味が美味しい。

一〇〇〇円

鴨せいろう（冷）

身厚で旨味の強い岩手鴨と九条ねぎを旨い出汁で。

一六〇〇円

汁なしせいろう（冷）

お酒のおつまみやお御代り。つゆはついていません。

六〇〇円

九条ねぎ蕎麦（温・冷）

たっぷり、さつとゆでた九条ネギがのっています。柚子胡椒が合います。

一二〇〇円

湯葉蕎麦（温）

トロトロのゆばをお蕎麦にのせています。クリーミー。

一二〇〇円

玉子とじ（温）

ふわふわにとじた玉子が優しい味、汁もまるやかに。

一〇〇〇円

海老天蕎麦（温・冷）

海老二本と野菜の天ぷら盛。天ぷらだけで召し上がっても。

一九〇〇円

海老かき揚げ蕎麦（温・冷）

海老と三つ葉の掻き揚げです。そのまま塩でも、おつゆでも美味しい。

一八〇〇円

＊ 季節のおすすめもございます。



＊ ミニセット丼 ＊

お蕎麦と一緒にミニサイズのバラ天丼です。

海老天ばらミニ丼

きざんだ海老と三つ葉をバラバラに揚げてご飯にのせ、特製タレをかけてあります。

七〇〇円

鯉ふりかけご飯

鯉節を甘辛く炊いてカラカラに水分をとばしたふりかけをご飯にたっぷりかけてます。

四〇〇円

＊ 飯粒 ＊

天茶漬け

海老の掻き揚げと出汁茶でお楽しみください。

一四〇〇円

海老天丼

海老三本に野菜を添えた伝統的な丼です。

一八〇〇円

天ばらひつまぶし丼

小ぶりの魚介と野菜をバラバラに揚げた天ばらをたっぷりご飯のうえに散らしていただきます。途中からはその「ちらし丼」に出汁茶をかけて召し上がっていただきます。ひとつで2味楽しめます。

二〇〇〇円

＊ 汁物 ＊

赤出汁

天ぷらの後に合います。

三〇〇円

お澄まし

最高の出汁で

三〇〇円



天ばらひつまぶし丼



海老天丼