

# 温かい蕎麦

あと味をひく昆布と鰹の  
お出汁を是非、ご堪能ください。



## かけそば

香り高く風味豊かな後味をひく出汁で

八〇〇円

## 九条ネギそば

たっぷりの九条ネギと柚子胡椒の相性を

一二〇〇円

## 湯葉そば

とろとろの湯葉をそばで。 クリーミー

一二〇〇円

## 玉子とじそば

ふわふわで絶妙にとじた玉子が優しい味に

一〇〇〇円

## 鴨南蛮そば

身厚で旨味の強い岩手鴨で

一六〇〇円

# 冷たいそば

二八の美味しさが最もわかる  
冷たいお蕎麦を是非。



## もり蕎麦

八〇〇円

打ち立て茹でたての香り高いそばをこだわりの汁で

## 鬼おろし蕎麦

一〇〇〇円

鬼卸しと山葵を和えました。鼻に抜ける風味と食感を

## 九条ネギの冷やかかけ

一二〇〇円

さつと茹でたたつぷりの九条葱を柚子胡椒で

## 鴨せいり

一六〇〇円

身厚で旨味の強い岩手鴨の入った、温かい汁で

## 追加せいろ

六〇〇円

追加用です。

大盛りは、プラス三〇〇円です。

# 天ぷらそば

わだつみ自慢の天ぷらとそばの相性を

海老天そば (温・冷)

一九〇〇円

海老二本と野菜の天ぷら付き

海老かき揚げそば (温・冷)

一八〇〇円

海老と三つ葉のかき揚げ付き

野菜天そば (温・冷)

一四〇〇円

野菜たっぷり为天ぷら付き

# ミニセット丼

そばと一緒に。

海老天バラミニ丼

七〇〇円

海老を小さくバラバラに揚げました。焦がし醤油で

和牛イチボ肉ミニ丼

九〇〇円

和牛イチボ肉を炙ってミニ丼に。山葵と焦がし醤油で



# 飯粒

天ぷら屋といえぱやっぱりこれ。

海老天井

一八〇〇円

海老三本に野菜を添えた井。焦がし醤油で

天バラひつまぶし井

二〇〇〇円

たつぷりの魚介と野菜の天バラ井。途中で出汁をかけて、2つの味をお楽しみ。

天茶漬け

一四〇〇円

海老のかき揚げをお茶漬けで

# 汁物

赤だし

三〇〇円

自家製、渋谷育ちの手前味噌で合わせます。天ぷらの後に会います。

お澄まし

三〇〇円

わだつみ自慢のお出汁をお楽しみ下さい。