

そばまえ

お蕎麦の前にお酒のおつまみに



湯葉刺し

七〇〇円

国産大豆で作られた、風味が濃く柔らかかな

焼き味噌

五〇〇円

蕎麦の実と香味野菜を入れて焼き上げています。

バクライ

六〇〇円

コノワタとホヤの塩辛。高級珍味

もずく酢

四〇〇円

細もずくを針生姜とともに酢の物にしました。

トマトサラダ

九〇〇円

アメリカトマトと九条ネギの組み合わせが絶妙。

出汁巻玉子

一〇〇〇円

ハケ岳卵と自慢の出汁で巻きました。

おばんざい

蕎麦屋の一品をお楽しみ下さい。



きんぴら三種盛り

六〇〇円

牛蒡・蓮根・人参の盛り合わせ

牛タンの味噌煮込み

一二〇〇円

柔らかく味噌でコトコト煮込みました。

岩手鴨の鉄焼き

一二〇〇円

岩手鴨を照り焼きにしてピリツと山椒が効いています。

漬け物盛り合わせ

六〇〇円

自家製ぬか漬け含む5種盛り

鮭の時雨煮

六〇〇円

本マグロを甘辛く炊きました。

炙りもの

粹に炙りとお酒で、に蕎麦

のどぐろ開き

一五〇〇円

ちょうど良い脂ののり具合、一夜干しです。



銀ダラ西京焼き

一一〇〇円

脂がのった銀ダラを特製の味噌に漬け込みました。

金太郎の一夜干

七〇〇円

岸和田ブランドの丸々太ったイワシの一夜干し

へしこの炙り

八〇〇円

福井県日向からの贈り物

和牛イチボの串焼き

八〇〇円

旨味のある程よい脂ののりのイチボ、山葵塩で

うなぎの蒲焼き、又は 白焼き

一二〇〇円

蒲焼きは山椒の香り、白焼きは山葵の香りで

天ぷら盛り合わせ

魚介

天草などの漁港直送など美味しい魚を
取り揃えることができます。

野菜

直接、農家さんと繋がり畑にも伺い新鮮な美味しい野菜を
仕入れております。
季節によって三浦の朝どれの野菜なども使用。
生産者の顔の見える信頼の出来るお野菜が集まります。

海賊盛り

五〇〇〇円

厳選された魚介の天ぷら盛り合わせ。

魚介と品数はその時の仕入れによって

盛り合わせさせていただきます。

五〜七種

山海盛り

四〇〇〇円

厳選された魚介と野菜の天ぷら盛り合わせ。

魚介と野菜と 品数はその時の仕入れによって

盛り合わせさせていただきます。

魚介 三〜五種

野菜 三〜五種

山賊盛り

二〇〇〇円

厳選された野菜の天ぷら盛り合わせ。

野菜と品数はその時の仕入れによって

盛り合わせさせていただきます。

六〜八種

天ぷら 畑

畑からの贈り物。
こだわりの野菜をお楽しみ下さい。

れんこん

表面はカリッと、中はサクツとした食感

二〇〇円

しいたけ

肉厚で身がしまったものを厳選、香りがたまりません。

二〇〇円

えのき茸

薄衣でパリッと揚げております。

二〇〇円

かぼちゃ

甘くホクホクして美味しいかぼちゃ。

一〇〇円

さつまいも

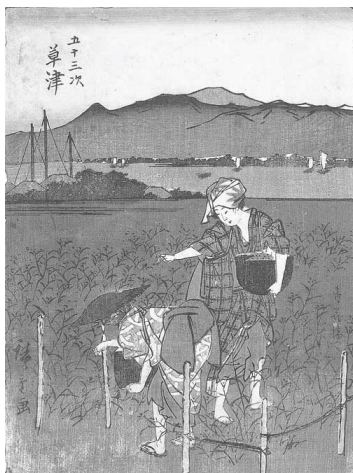
やっぱり食べたくなる一品

二〇〇円

みつば

香りがたまりません。

二〇〇円



天ぷら 海

こだわりの海鮮をお楽しみ下さい。

帆 立

一〇〇〇円

刺身で食べれる帆立をジューシーに、絶妙な揚げ具合

穴 子

一〇〇〇円

サクツの中にふわつと穴子

車 海 老

一二〇〇円

言わずと知れた天ぷらの王道。説明のしようがありません。

アオリイカ

五〇〇円

九州は天草産の甘くて風味が濃いイカです。

雲丹磯辺

一三〇〇円

パリパリの海苔にとろける雲丹が・・ 山葵とともに

紅 じ ら

五〇〇円

長崎である珍しい美味しい魚です。

変わり天ぷら

わたつみの創作天ぷらをお楽しみ下さい。

アオリイカの雲丹のせ

一二〇〇円

九州の天草直送のアオリイカ为天ぷらに雲丹が

白身魚の紫蘇揚げいくら添え

一一〇〇円

柚子が香る絶品の組み合わせ

蓮根アンチヨビ

四〇〇円

アンチヨビの塩気で蓮根を食べるおつまみ

揚げ出し天ぷら

一三〇〇円

魚介三種为天ぷらを生姜香るべっこうあんで

海老黄身ネーズ

六〇〇円

海老マヨ風、当店オリジナルの黄身ネーズが決め手。

葱のかき揚げ

七〇〇円

天ぷら屋さんのお好み焼き風。絶品です。

