

そばまえ

外税表記

焼き味噌

五口口円

蕎麦の実と香味野菜のきいた味噌を焼き上げました

湯葉刺し

七口口円

国産大豆100%

風味が濃く柔らかな

バクライ

六口口円

「このわた」と「ホヤ」の塩辛 最高の珍味

力みナリこんにゃく

三口口円

焚く時の空煎りする音がまさに力みナリの音、味も抜群

蛸と胡瓜の土佐酢和え

六口口円

この組み合わせはてっぱん！土佐酢がポイント

炙り

外税表記

葱を背負つた岩手鴨

一三口口円

照り焼きして、ピリッと山椒がたまらない

和牛イチボ肉の串焼き

八口口円

牛一頭からたたつた3%しか取れない希少部位の赤身肉

銀ダラの西京焼き

一一口口円

脂がのった銀ダラを特製の味噌に漬け込みました。

金太郎イワシの一夜干し

七口口円

岸和田ブランデーの丸々太ったイワシの一夜干し

へしこの炙り

八口口円

福井県日向のお母さんの手作り直送

揚

外税表記

海三種天ぷら

一四口円

白身魚の紫蘇揚げイクラのせ 鳥賀雲丹のせ 海老

畑三種天ぷら

五口円

その日の仕入れによって変わりますのでお尋ねください

畠

六口円

グリーンサラダ

特製塩麹ドレッジングで

生やさいと手前味噌

六口円

畠からの贈り物の盛り合わせ

梦

外税表記

野菜たつぶり鯖の味噌煮込み 七口口円

新鮮な鯖を野菜とともにコトコト味噌煮込みにしました

海鲜茶碗蒸し

九口口円

海鲜たつぶお出汁のきいたおいしい茶碗蒸し

葱たつぶり牛すじ土手煮

六口口円

お酒がすすむたまらない一品

和牛の柳川小鍋

一七口口円

和牛を「ふわとろ」に卵でとじました。 うなります

うなぎの柳川小鍋

一二口口円

そばまえの絶品。滋養強壮にも最高

惣菜

外税表記

ハロロ円

出汁巻玉子

ふわふわで出汁香ります

厚切りチヤーレュー

七ロロ円

柔かく旨味を閉じ込めました

ピーマンのちりめんじやこ炒め煮

五ロロ円

絶妙な組み合わせ。お酒にぴったり

ジヤガイモ塩辛バター

六ロロ円

揚げた「イシカのめざめ」をイカの塩辛で

力二クリームコロッケ

七ロロ円

自家製のなつかしい味

お蕎麦 大二ユード

冷たいお蕎麦

二ハの美味しさが最も分かる

大盛りはプラス 三口ロロ円です。

外税表記

もりそば

ハロロロ円

打ち立てゆでたての香り高い蕎麦をこだわりの汁で

九条葱の冷やかけそば

一三ロロ円

絶妙にさつと茹でたたっぷりの九条葱を柚子胡椒で

鬼おろしそば

一口ロロロ円

鬼おろしと山葵を和えました。鼻に抜ける風味と食感を

鴨せいろそば

一六ロロロ円

実厚で旨味の強い岩手鴨の入った温かい汁で

追加せいろ

六ロロロ円

汁なし 追加用そばです。

温かいお蕎麦

あと味を引く昆布と鰹のお出汁

外税表記

かけそば

ハロロ円

香り高く風味豊かな後味をひく出汁で

九条葱そば

一三ロロ円

たっぷりの九条葱と柚子胡椒の相性を

玉子とじそば

一口ロロ円

ふわふわで絶妙にとじた卵が優しい味に

鴨南蛮そば

一六ロロ円

身厚で旨味の強い岩手鴨で

天ぷらそば（冷・温）

油と粉にこだわり軽く上がる天ぷらと

海老天ぷらそば

一七ロロ円

海老2本と野菜の天ぷら付き

野菜天ぷらそば

一二ロロ円

野菜たっぷりの天ぷら付きで

海老かき揚げそば

一七ロロ円

海老と三つ葉の搔き揚げ付き