

要予約

ラシチコース

点心 セット

お刺身・揚げ物・焼き物

前菜などをワンプレートで

ランチパーティーのような

楽しいセットです

お蕎麦とデザートも付きます

税込み

四〇〇〇円



ランチミニコース

天ぷら蕎麦懐石

カウンター限定

税込み

七〇〇〇円

前菜・お刺身・天ぷら

お蕎麦・デザート

カウンターで

揚げたての天ぷらを

楽しみながら

手打ちそばを



セツト蕎麦

本日の蕎麦セット



税込み

1300円

小鉢

蕎麦(120g)

本日のちよい飯



蕎麦御膳

税込み

1100円

小鉢・刺身

天ぷら・サラダ

蕎麦(70g)

本日のちよい飯

デザート



そばまえ

(そばの前にならよいと)

税込み



わだつみ特製

六口口円

焼き味噌

達磨翁から伝授、西京味噌を使用

葱や鰹節、蕎麦の実の入った旨味たっぷり

税込み

摘みあげ湯葉の

八口口円

お刺身

国産大豆100%使用の

香り高い湯葉

税込み

カミナリ

五口口円

こんにやく

焚く時にカミナリが落ちたような音が

ちよつとピリ辛でにくい奴

税込み

細もずくの

五口口円

酢の物

能登の細もずくを使った

針生姜入りの酢の物です

玉子

(何を巻きましょう)

夕ネも仕掛けもない 九口口円

税込み

出汁巻き玉子

鰹かおる出汁と合わせて

巻いたシンプルな出汁巻き玉子

税込み

鰻の蒲焼を巻いた 一五口口円

出汁巻き玉子

鰻の蒲焼きを芯に巻いています。

玉子と鰻の相性をお楽しみください

税込み

海老の天ぷらを巻いた 一三口口円

出汁巻き玉子

美味しいエビの天ぷらを

玉子で巻くとさらに美味しくなります。

税込み

明太子を巻いた 一一口口円

出汁巻き玉子

卵と卵のコラボレーション

お酒がすすみます。

肴

(人間を駄目にするツマミ)

バクライ

税込み

七口口円

知る人ぞ知る 絶品珍味

ホヤとこのわたの塩辛

税込み

イカの塩辛

五口口円

青森県八戸産

イカの一晩干しを塩辛に

税込み

明太子おろし

五口口円

大根おろしと明太子を和えた

シンプルなおつまみ されどうまい

税込み

酒盗クリームチーズと

六口口円

板麩煎餅

鯉の酒盗とマスカルポーネを和えた

最高の逸品を板麩煎餅で

一品料理

グリーンサラダ

税込み

七口口円

塩麴の香り

特製の塩麴ドレッシングで

新鮮な胡瓜とレタスとブロッコリーのサラダ

税込み

和牛イチボ肉

九五口円

串焼き

牛一頭からたったの3%しか取れない

希少部位の旨味のある赤身肉

税込み

ネギを背負った

六口口円

鴨照り焼き

岩手鴨を照り焼きにして焼きねぎを添えます

ピリツと山椒がたまらない

税込

天ぷら

六口口円

盛り合わせ

海鮮三種 野菜三種の

盛り合わせ



冷たいお蕎麦

もりそば



税込み

九口口円

打ち立て 茹で立ての

香り高いお蕎麦をこだわりの汁で

税込み



九条葱の

冷かけそば

一四三口円

絶妙にさつと茹でた

たっぷりのお蕎麦を柚子胡椒で

税込み



鬼おろしそば

一一一口円

鬼おろしと山葵を和えました

鼻に抜ける風味と食感を

税込み



鴨せいり

一九口口円

身厚で旨味の強い岩手鴨を使用

冷たいそばを温かい汁で



温かいお蕎麦

かけそば



九口口円 税込み

香り高く風味豊かな

後味をひくお出汁で



九条葱そば

一四五口円 税込み

たっぷりの九条葱と

柚子胡椒の相性を



玉子とじそば

一一一口円 税込み

ふわふわで絶妙に閉じた

玉子が優しい味に



鴨南蛮そば

一九口口円 税込み

身厚で旨味の強い岩手鴨

後味ひくお出汁と絶妙にマッチ



お蕎麦にセットで二丼

ちよい飯

お蕎麦とセットで



本日ののっけ飯

その日によって

変わります

お尋ねください

税込み
三口口円



肉巻きおむすび(一個)

豚の三枚肉を巻いて

生姜の効いたタレで

照り焼きにしました

税込み
三口口円



和牛イチボ肉ちよい飯

和牛の旨味たっぷり

赤身肉のイチボを

ステーキ丼に

税込み
九九口円



海老天ばらちよい飯

海老をカットして

天ばら丼に

特製焦がし醤油で

税込み
七七口円



天ぷらそば

海老天ぷらそば (温・冷)

税込

一九〇円

海老2本と野菜の天ぷら付き

天ぷらそばの定番

税込



野菜天ぷらそば (温・冷)

一五〇円

九種類の野菜を天ぷらに

彩りと畑の香りをお楽しみください

税込



海老のかき揚げそば (温・冷)

一九〇円

海老と三つ葉をふんわり

そしてカリッとかけ揚げにしました。



飯粒

(小腹の足しにちよい井)



和牛ひつまぶし

一口口円

税込み

食べ方で色んな味が楽しめます。
最後にカツオ香るお出汁をかけて



税込み

天丼

九口口円

海鮮と野菜の天ぶらののった贅沢などんぶり
自家製の焦がし醤油で



税込み

野菜天丼

三口口円

こだわりのお野菜がのった天丼
自家製の焦がし醤油で



デザート

チョコレート餅

税込み

五口口円

抹茶と大吟醸

吉野葛で練りこんだチョコレート

抹茶と日本酒大吟醸

税込み

クレイマカタラーナ 五口口円

クレームブリュレのアイス

表面はキャラメリゼで食感をお楽しみください

税込み

抹茶ワルベ 五口口円

濃厚で 程よい甘さで

苦味を楽しめます

税込み

木ノ実寄せ 六五口円

五種類の木の実を黒糖でキャラメリゼアーモンド くるみ

マカダミアナッツ ピスタチオ ドライイチジク