

要予約

わだつみコース

「花車」

税込 八八〇〇円

季節の流れ

時の流れ

流れを感じるのが

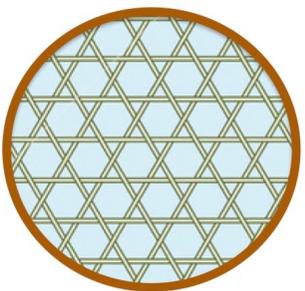
和食の

コース料理

築七〇年の空間とともに

前菜 煮物椀 向付け 天ぷら

天ぷら 鉢物 お食事 水菜子



要予約

わだつみコース

カウンター限定

「龍目」

税込 一三〇〇〇円

江戸三昧コース

(天麩羅・蕎麦・寿司をメインとしたコース)

三立て 「揚げ立て」 「茹で立て」 「握り立て」

カウンターだから

この贅沢が味わえる。

前菜 煮物椀 向付け 焼き物

お浸ぎ 揚げ物 お食事 水菜子



肴

ばくらい

このわたとホヤの塩辛
知る人ぞ知る絶品珍味

七〇〇円

焼き味噌

達磨翁から直伝。 わだつみ特性

西京粒味噌使用、蕎麦の実、鰹節、葱がたっぷり

六〇〇円

酒盗クリームチーズと板麩煎餅

鰹の酒盗とマスカルポーネを和えました
止まらなくなる最高の逸品

六〇〇円

惣菜

摘み上げ湯葉のお刺身

国産大豆を100%使用
香り高い湯葉です。

八〇〇円

トマトサラダ

糖度の高いアメリカトマトと
絶妙に湯洗いした九条葱を塩胡椒で

一〇〇円

かもねぎ（小鍋仕立て）

鴨南蛮そばの蕎麦なして
小鍋仕立てにしました。

一〇〇円

炙り

和牛イナボ肉串焼き

九五〇円

牛一頭からたったの3%しか取れない希少部位

うまみのある 赤身肉

銀鱈の西京焼き

一三五〇円

脂ののった銀鱈を

特性の味噌に漬けてみました。

出汁巻き玉子

九〇〇円

経出汁の効いたトロフワに巻いた

絶妙でジューシーな玉子焼き

夫ぶら

海 三 種

一九〇〇円

わだつみ厳選の食材で

その日仕入れによって変わります。

海 六 種

三八〇〇円

わだつみ厳選の食材で

その日仕入れによって変わります。

畑 六 種

一〇〇〇円

わだつみ厳選の食材で

その日仕入れによって変わります。

天ぷら単品

海

烏賊の天ぷら

九〇〇円

雲丹のせ

穴子の天ぷら

七〇〇円

生帆立の

天ぷら

七〇〇円

白身魚の紫蘇揚げ

一二〇〇円

いくらのせ

海老の

天ぷら(一本)

四〇〇円

畑

茗荷

二四〇円

大葉(三枚)

一〇〇円

丸十

四〇〇円

もろ胡瓜

二四〇円

小茄子

二〇〇円

椎茸

二四〇円

蓮根

三〇〇円

冷たいそば

もりそば

打ち立て 茹でたての

香り高いお蕎麦をこだわりのお出汁で

丸条葱の冷かけそば

絶妙に さつと茹でた

たっぷりの丸条葱を柚子胡椒で

鬼おろしそば

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

身厚で旨みの強い岩手鴨を使用

冷たいお蕎麦を温かい汁で



九〇〇円



一四五〇円



一一〇〇円



一九〇〇円

温かいそば

かけそば

香り高く風味豊かな

後味をひくお出汁で

丸条葱そば

たっぷりの丸条葱と

柚子胡椒の相性を

玉子とじそば

ふわふわで絶妙に綴じた

玉子が優しい味に

鴨南蛮そば

身厚で旨みの強い岩手鴨

後味ひくお出汁と絶妙にマッチ

湯葉そば

国産大豆100%の摘み上げ湯葉を使用

お出汁との相性も楽しめます。



九〇〇円



一四五〇円



一一〇〇円



一九〇〇円



一四五〇円

天ぶらそば

海老天ぶらそば (温・冷)

海老3本と野菜の天ぶら付き
天ぶらそばの定番

野菜天ぶらそば (温・冷)

9種類の野菜を天ぶらに
彩りと畑の香りをお楽しみください。

海老の搔上げそば (温・冷)

海老と三つ葉をふんわり
そしてカリッと搔き上げにしました。

天ぶらそば (温・冷)

魚介三種と野菜の天ぶら
天ぶらを楽しめるおそば



一九〇〇円



一五〇〇円



一九〇〇円



二二〇〇円

三二井

海老天ばらちよい飯

牛一頭からたいたの3%しか
取れない赤少部分位
うまみのあつ赤み肉

内税表記

七七〇円

和牛イチボちよい飯

和牛のあーせりした
赤み肉を使用
ステーキちよい飯

九九〇円

野菜天井ちよい飯

こだわりのお野菜が
のーたちよい飯
焦がし醤油で

六〇〇円

デザート

チヨコ餅 抹茶と大吟醸

吉野番で練り込んだ
チヨコレート
抹茶と日本酒大吟醸

五〇〇円

抹茶ソルベ

濃厚で
程よい甘さで
苦味を楽しめます

五〇〇円

クレーマカタラーナ

クレームブリュレのアイス
表面はキャラメリーゼで
食感をお楽しみください

五〇〇円