

要予約

## 点心 セット

税込み

四〇〇〇円

お刺身・揚げ物・焼き物

前菜などをワンプレートで

ランチバーティーのような

樂しいセットです

お蕎麦とデザートも付きます



要予約

## ランチミニコース

税込み

七〇〇〇円

カウンター限定

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

樂しみながら

手打ちそばを



# 本日の蕎麦セット

税込み

一三〇〇円

本日の小鉢

手打ち蕎麦(120g)

本日のちよい飯



# 蕎麦御膳

税込み

二一〇〇円

本日の小鉢二種

本日の天ぷら

手打ち蕎麦(120g)

とくちデザート



# 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

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

酒盃クリームチーズと板麩煎餅

六〇〇円

鰹の酒盃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

## 惣菜

摘み上げ湯葉のお刺身

八〇〇円

国産大豆を100%使用  
香り高い湯葉です。

トマトサラダ

一一〇〇円

糖度の高いアメーテトマトと

絶妙に湯洗いした九条葱を塩胡椒で

かもぬき（小鍋仕立て）

一一〇〇円

鴨南蛮そばの蕎麦なしで

小鍋仕立てにしました。

# 炙り

和牛イチボ肉串焼さきやき

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

銀鱈の西京焼さきやき

脂ののった銀鱈を

特性の味噌に漬け込みました。

出汁巻き玉子

絞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さくやき

九五〇円  
一三五〇円

九〇〇円

# 天ぷら

海三種

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

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。

一九〇〇円  
三八〇〇円

畑六種

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

烏賊の天ぶら

九〇〇円

雲丹のせ

茗荷

穴子の天ぶら

七〇〇円

生帆立の

丸十

天ぶら

七〇〇円

白身魚の紫蘇揚げ

一二〇〇円

海老の

四〇〇円

天ぶら(一本)

蓮根

椎茸

小茄子

もろ胡瓜

四〇〇円

三〇〇円

二四〇円

二〇〇円

大葉(三枚)

一〇〇円

畑

二四〇円

# 冷たいそば

もりそば

打ち立て 茄でたての

香り高いお蕎麦をこだわりのお出汁で

九条葱の冷かけそば

絶妙にさっと茹でた

たっぷりの九条葱を柚子胡椒で

鬼おろしそば

鬼おろしと山葵を和しました。

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

## 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

九条葱そば

たっぷりの九条葱と

柚子胡椒の相性を

玉子とじそば

小ち小ちで絶妙に綴じた

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。

一四五〇円	一九〇〇円	一一〇〇円	一四五〇円	九〇〇円	一四五〇円
鴨南蛮そば	九条葱そば	玉子とじそば	かけそば	湯葉そば	もりそば
身厚で旨みの強い岩手鴨	たっぷりの九条葱と	小ち小ちで絶妙に綴じた	香り高く風味豊かな	国産大豆100%の摘み上げ湯葉を使用	打ち立て 茄でたての
後味ひくお出汁と絶妙にマッチ	柚子胡椒の相性を	玉子が優しい味に	後味をひくお出汁で	お出汁との相性も楽しめます。	香り高いお蕎麦をこだわりのお出汁で

一九〇〇円	一一〇〇円	一九〇〇円	一九〇〇円	九〇〇円	一四五〇円
鴨せいろ	鬼おろしそば	九条葱の冷かけそば	鴨の冷かけそば	湯葉そば	冷たいそば
身厚で旨みの強い岩手鴨を和しました。	鬼おろしと山葵を和しました。	たっぷりの九条葱を柚子胡椒で	たっぷりの九条葱を柚子胡椒で	国産大豆100%の摘み上げ湯葉を使用	打ち立て 茄でたての
鼻に抜ける風味と食感を	鼻に抜ける風味と食感を	絶妙にさっと茹でた	絶妙にさっと茹でた	お出汁との相性も楽しめます。	香り高いお蕎麦をこだわりのお出汁で

# 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

一九〇〇円

野菜天ぶらそば（温・冷）

9種類の野菜を天ぶらに  
彩りと煙の香りをお楽しみください。

一五〇〇円

海老の搔上げそば（温・冷）

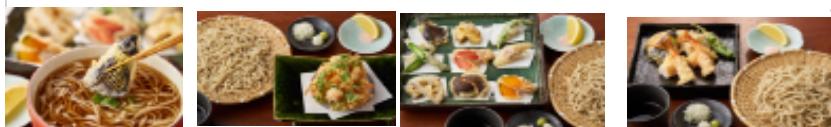
海老と三つ葉を小んやり  
そしてカリッとした搔き上げにしました。

一九〇〇円

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

二二〇〇円



お蕎麦と海老天ばらちよい飯  
カットした海老の天ぶらが  
のへたちよい飯

焦がし醤油で  
焦がし醤油で

一六七〇円



お蕎麦と和牛イチボちよい飯

和牛のあべさりした

赤み肉を使用

ステーキちよい飯

一七〇〇円



お蕎麦と野菜天井ちよい飯

新鮮野菜を

天井にしました

焦がし醤油で

一四五〇円



## ちよい飯セットそば

# 和牛ひつまぶし

税込み

二二〇〇円

食べ方で色々な味が楽しめます。

最後にカツオ香るお出汁をかけて

税込み

一九〇〇円



じんぶり

## 天井

海鮮と野菜の天ぷらの天井 豊洲なじんぶり

自家製の焦がし醤油で

## 野菜天井

一三〇〇円  
税込み



## デザート

### ミニ二丼

#### 海老天ばらちよい飯

牛一頭からたったの3%しか

取れない希少部位

うまいのあつ赤み肉

内祝表記

七七〇円

#### チヨコ餅

抹茶と大吟醸

吉野菴で練り込んだ

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

### 野菜天井ちよい飯

こだわりのお野菜がのった天井

の天井

野菜がし醤油で

六〇〇円

### 和牛イチボちよい飯

和牛のあーざりした

赤み肉を使用

ステーキちよい飯

九九〇円

### ケレーマカタラーナ

クリームアリュレのアイス

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