

コース

税込価格・チャージ料込み

花車コース

要予約

八八〇〇円

季節を味わえる

天ぷら懐石コース

前菜・お椀・お造り・小鉢・

天ぷら・そば・デザート

籠目コース

要予約

一三〇〇〇円

カウンター限定

揚げたての天ぷら・寿司

そばを堪能できる贅沢なコース

前菜・お造り・お椀・握り・

天ぷら・そば・デザート

肴

税込価格

酒菜三種

一〇〇〇円

本日の小鉢三点

ばくらい

七〇〇円

このわたとホヤの塩辛

焼き味噌

六〇〇円

そばの実・鰹節・大場・葱入り

酒盗チーズと板麩

七〇〇円

鰹酒盗とマスカルポーネ和えを板麩で

酒盗もずく

五〇〇円

国産もずくと鰹酒盗

いか塩辛

五〇〇円

おつまみの王道

極細梅水晶

四〇〇円

細く刻み食べやすくとびっこ入り

逸品

税込価格

湯葉刺し

八〇〇円

国産大豆100%

漬物盛合せ

六〇〇円

自家製ぬか漬け入り

トマトサラダ

一二〇〇円

アメリカトマトと九条ねぎ

わだつみサラダ

八八〇円

揚げそばがアクセント

和牛ローストビーフ

一五〇〇円

黒毛和牛使用

かもぬき小鍋

一一五〇円

鴨せいろのそば無し

ねぎま小鍋

一一〇〇円

希少鮪の頭肉使用

炙り

税込価格

和牛イチボ串焼き

九八〇円

黒毛和牛の希少部位

和牛イチボたたき

一二〇〇円

絶妙な焼き加減。ポン酢でさっぱりと

銀鱈西京焼き

一五〇〇円

脂の乗った銀鱈を漬けました

さわら西京焼き

一五〇〇円

特製の味噌で漬け込みました

豆腐食堂の

三角揚げ焼き

六五〇円

恵比寿の豆腐食堂さんの揚げ使用

だし巻き玉子

九五〇円

自慢の出汁でふんわりと

お造り

税込価格

本マグロお造り

一八〇〇円

わだつみ自慢のマグロ

白身魚お造り

一六〇〇円

料理長の仕入による鮮魚

アオリイカお造り

一一〇〇円

イカの王様 身が厚く甘みがある

帆立のお造り

一三〇〇円

大粒の北海道産使用

雲丹のお造り

一七〇〇円

厳選された仕入

お造り盛合せ

二人前

天ぷら

税込価格

海 三種

一九〇〇円

料理人厳選の海鮮三種

畑 六種

一二〇〇円

料理人厳選の野菜たち

海老と三つ葉のかき揚げ

一二〇〇円

海老と三つ葉

わだつみかき揚げ

一〇〇〇円

野菜と海鮮

天ぷら屋のお好み焼き

八八〇円

葱とごぼうのかき揚げ

天ぷら盛合せ

二人前

単品

税込価格

変わり天ぷら

いか雲丹のせ

一一〇〇円

白身魚紫蘇揚げ
いくらのせ

一四〇〇円

蓮根アンチヨビ

四〇〇円

きつね天

三〇〇円

味しみ大根

三〇〇円

帆立

一一〇〇円

穴子

一〇〇〇円

海老

五〇〇円

メゴチ

四〇〇円

大葉

一一〇円

丸十

四〇〇円

もろ胡瓜

三〇〇円

茗荷

二五〇円

小茄子

二五〇円

蓮根

三〇〇円

南瓜

二五〇円

椎茸

二五〇円

税込価格

冷たい蕎麦

もりそば

バランスのとれた二八そば

九条ねぎ冷かけ

きつと茹でた九条ねぎとともに

鬼おろしそば

鬼おろしと山葵を和えました

鴨せいろそば

国産合鴨使用 身厚で旨みが強い

きつね冷かけそば

豆腐食堂の一口揚げ

恵比寿の豆腐食堂さんの揚げを

甘辛く炊きました



九〇〇円

税込価格



一四八〇円



一二〇〇円



一九八〇円



一三五〇円

温かい蕎麦

かけそば

香り高く風味豊かな出汁で

九条ねぎそば

たっぷりの九条ねぎと柚子胡椒で

玉子とじそば

ふんわり玉子でとじました

鴨南蛮そば

国産合鴨使用 鴨と出汁の相性ばつぐん

湯葉そば

国産大豆100%の香りよい湯葉

きつねそば

豆腐食堂の一口揚げ

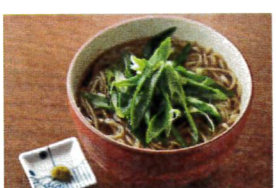
恵比寿の豆腐食堂さんの揚げと

自慢の出汁のコラボ

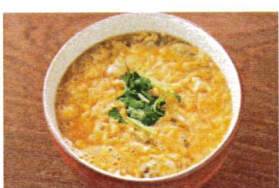


九〇〇円

税込価格



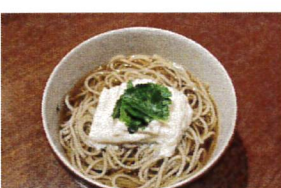
一四八〇円



一二〇〇円



一九八〇円



一六〇〇円



一三五〇円

天ぷらそば

天ぷらそば

魚介三種と野菜五種



二二〇〇円

税込価格

海老天ぷらそば

海老三本と野菜五種



一九八〇円

海老かき揚げそば

海老と三つ葉



一九八〇円

かき揚げそば

魚介と野菜



一八〇〇円

野菜天ぷらそば

野菜九種



一六五〇円