

当店のおすすめ 表示は、消費税抜き（外税）の価格です

【天ぷら種もの】

大型の海老を一本一本丁寧に揚げております

・天ぷらそば・うどん

一二五〇円

・海老天 せい いろ

穴子天も可です+80円

一三〇〇円

・冷し小海老天おろし

種もの冷かけ皿そば

一三五〇円

・鍋焼 き うどん

一五〇〇円

・天 井 海老天二本

一六五〇円

・天 ぷら 定 食 海老1本 穴子 野菜

一二三〇円

（特別）

通常のお品物に大海老天がもう一本と野菜天がつきます

・特別 天ぷらそば・うどん

海老天二本 一三〇〇円

・特別 天 せい いろ

海老天二本

一三〇〇円

・特別 天 井

海老天二本

一六五〇円

（お好み）

海老天一本 穴子 野菜が つきます

・お好み 天ぷらそば うどん

一三八〇円

・お好み 天 せい いろ

一三八〇円

・お好み 天 井

一二三〇円

【鴨の種もの】

青森直送の新鮮な生、本鴨肉を使用しております

・鴨 南ばんそば・うどん

一二五〇円

・鴨 せい いろ

一二五〇円

【その他おすすめ】

・冷し山菜めかぶとろろそば

種もの冷かけ

一二〇〇円

・あせつかきカレー南ばんそば・うどん

川崎生まれ香辛子使用

一二二〇円

・エビ天カレー南ばんそば・うどん

一四五〇円

『そば・うどん』

※麺の大盛りは二八〇円(麺汁共に増量) 増しです。

- ・かけ 六八〇円
- ・せいろ 六八〇円
- ・たぬき 七二〇円
- ・玉子とじ 八〇〇円
- ・山菜 八〇〇円
- ・おかめ 一〇五〇円
- ・カレー 南蛮 佐賀麓鶏使用 一〇二〇円
- ・とろろせいろ 長野子曲川産長芋使用 一一〇〇円
- ・やまかけ 温かいとろろの汁そば 一一〇〇円
- ・揚げ餅そば 温かい汁そば 一一五〇円
- ・京にしん 一一五〇円
- ・海老天カレー 一四五〇円

つけ汁追加 一人前 一五〇円 ・海苔かけ 七〇円

『御飯物』

※御飯物の大盛りは 一〇〇円 増しです

- ・天井 海老二本 一六五〇円
- ・お好み・天井 海老一本 穴子 野菜 一二三〇円
- ・特・天井 海老三本 野菜 一六五〇円
- ・天ぷら定食 海老一本 穴子 野菜 一二三〇円
- ・ライス 一〇〇円

団体様向けお料理、そば会席料理、予算に応じて、ご予約承ります。

お祝い、ご法要、ご会食、ご宴会等ご利用ください。

「甘 味」

沖縄産黒糖使用自家製黒蜜

・大師名物 久寿餅

四〇〇円

・くずきり

五〇〇円

・そばがき入りおしるこ

五〇〇円

「おつまみ」

・味噌 田楽

四〇〇円

・やわらかもつ煮込み

五〇〇円

・板わさ

五〇〇円

・鴨つくね棒 たっぷりのネギと共に

五〇〇円

・ピリ辛 砂肝

五〇〇円

・だし巻き玉子

五八〇円

・京都・松葉のにしん棒煮

五八〇円

・天 た ね **海老天1本** 穴子は**十80円**

六五〇円

・天ぷら盛り合わせ 海老、穴子、季節野菜

一八〇〇円

・そばがき(十七時より)

一二〇〇円

・鴨汁そばがき鍋 二〜三人前 (十七時より)

一六〇〇円

表示は、消費税抜き(外税)の価格です 令和二年秋

【お飲み物】

表示は、消費税抜き（外税）の価格です

・お酒 菊正宗 一合瓶 五五〇円

・今月の地酒

初孫 魔斬まきり 酒田・生酛純米本辛口 六五〇円

閑運 静岡掛川 山田錦純米生原酒 六八〇円

黒龍 福井 純米吟醸 六八〇円

山本 秋田 純米吟醸 ピュアブラック 七〇〇円

・瓶ビール（中瓶） 六五〇円

・生ビール（中ジョッキ） 五五〇円

・レモンサワー 五五〇円

・ウキスキーソーダ シーバスリーガル12年 六五〇円

・焼酎

蕎麦 白雲鉶 蕎麦湯割りでどうぞ 五五〇円

ポトル 三二〇〇円

芋 山猫 五五〇円 麦 山猿 五五〇円

・梅酒 ソーダ割りは＋五〇円 五五〇円

・ノンアルコールビール 四五〇円

・ソフトドリンク（オレシサイダー コラウーロン茶）各三二五〇円