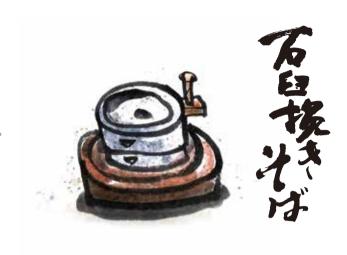
甘皮を粗く挽いた 香りの良い石臼挽き粉を使用し、 歯切れの良さと、のどごしが自慢。

## [ISHIUSUBIKI SOBA]

Flavorful soba powder is coarsely ground with a millstone. The soba has a good texture and smoothness when swallowing.





本醸造醤油と上質なもち米だけを使用した本みりん、 ざらめを入れ、じっくり熟成させたこだわりのかえし。 もりつゆはかつお節を、かけつゆはかつお節、 宗田節、さば節を使用し、 風味豊かな出汁をかえしに合わせています。

## [KAESHI]

Our special kaeshi is mixed with honjozo (authentically brewed) soy saucein addition to put honmirin, which is made from rice of high quality, and coarse sugar to be matured carefully. Dried bonito is used in Moritsuyu and dried bonito & soda bonito & mackerel are used in Kaketsuyu. This flavorful broth is mixed with kaeshi.





鴨ねぎ焼き Grilled Duck & Leek

1,540



おでん盛り合わせ

840

|冬季 | 温かいおでん |夏季 | 冷やしおでん

Assorted Oden (Japanese Stew)

| Winter Season | Hot Style | Summer Season | Cold Style



天ぷら盛り合わせ 海老・きす・海苔・お野菜4種 Assorted Tempra 880

## おひとつからご注文いただけます。

かぼちゃ Pumpkin	330	長ねぎ Leek	330	かしわ Chicken	440
さつまいも Sweet Potato	330	ミニトマト MIni Tomato	330	きす Sillago	330
れんこん Lotus Root	330	たまねぎ Onion	330	海老 Prawn	440
茄子 Eggplant	330	大葉 Shiso leaf	330	穴子 Conger Eel	880
大根 Daikon Radish	330	のり Seaweed	330	季節のかき揚げ Seasonal Kakiage	880





そば屋のポテトサラダ Potato Salad 590



水菜のサラダ Potherb Mustard Salad 640



まるごと冷やしトマト Whole Chilled Tomato 690



枝豆 Edamame 390



たこわさび Marinated Octopus with Wasabi Sauce 490



べったら漬け Pickled Radish in Salted Rice Malt 490



スモークチーズ Smoked Cheese 540



肉豆腐 Simmered Meat & Tofu 690



豚肉と葱のかえし焼き Stir-fried Pork & Leek with Kaeshi 890



だし巻き玉子 Japanese Egg Omelet 690



たぬき冷奴 Cold Tofu with Tempura Bits 440



炙りしめ鯖 Seared Vinegared Mackerel 740



<sup>小田原鈴廣</sup>板わさ Steamed Minced Fish 840



かつとじ Simmered Pork Cutlet & Egg 890



ミニトマトの揚げ浸し Deep-fried Mini Tomato with Broth 490



さつま揚げ Deep-fried Fish Cake 490



茄子の揚げ浸し Fried Eggplant in Broth 490



揚げ出し豆腐 Deep-fried Tofu with Broth 490



揚げそば Deep-fried Soba 300





石臼挽きせいろ ISHIUSUBIKI Soba 940



おろしせいろ Cold Soba with Grated Radish 1,140



とろろせいろ Cold Soba with Grated Yam 1,290



肉汁せいろ Cold Soba with Simmered Pork Sauce 1,340



鴨汁せいろ Cold Soba with Duck & Duck Ball Sauce 1,690



野菜天せいろ Cold Soba with Vegetable Tempura 1,240



天ぷら盛り合わせとせいろ 7種(海老・きす・野菜4種・のり) Assorted Tempura & Cold Soba 1,390



穴子天せいろ Cold Soba with Conger Eel Tempura 1,490



海老天せいろ Cold Soba with Prawn Tempura 1,640





かけそば Soba 990



花巻そば Soba with Seaweed 1,240



山かけそば Soba with Grated Yam 1,290



肉そば Soba with Simmered Pork 1,340



鴨南蛮そば Soba with Simmered Duck 1,690



野菜天そば Soba with Vegetable Tempura 1,240



天ぷら盛り合わせとそば 7種(海老・きす・野菜4種・のり) Assorted Tempura & Soba 1,390



穴子天そば Soba with Conger Eel Tempura 1,490



海老天そば Soba with Prawn Tempura 1,640





海老と野菜の天丼とせいろ Prawn, Vegetables Tempura Rice Bowl & Cold Soba 1,390



海老と野菜の天丼とそば Prawn, Vegetables Tempura Rice Bowl & Soba 1,390



かつ丼とせいろ Pork Cutlet Rice Bowl with Cooked Egg & Cold Soba 1,390



かつ丼とそば Pork Cutlet Rice Bowl with Cooked Egg & Soba 1,390

そばの大盛り プラス 330円 Large size of soba +330 yen.

表示価格は税込となります。22 時以降にご来店の場合、深夜料金として別途10%を頂戴しております。酒類をご注文のお客様にはお通し代としておひとり様390円を頂戴しております。

The prices are including consumption tax. All prices are subject to a 10% service charge after 22pm. Please note that there is a cover charge of 390 yen per person.

お米の産地情報については係りの者にお尋ねください。〈食物アレルギーがご心配のお客様へ〉①アレルゲンに関しては係りの者にお尋ねください。②当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。③アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。

For information about the production area of rice, please kindly ask one of our staff members. (For customers with food allergies) (1). Please feel free to ask a member of staff for allergens. (2) Shrimps and crabs may be contained in the seafood ingredients we use at our restaurant. (3) Tolerance against allergen varies among individuals. Since our preparation and cooking process involves shared cookware and dishwasher, please be extra cautious if you react to a slight amount of allergen.