

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.



石臼挽きそば

かえし



じっくりと熟成させたかえしは、
醤油の角がとれて深くまろやかな味わい。
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]
Slowly aged kaeshi has a mellow and deep flavor,
as the sharpness of the soy sauce has been rounded out.
Dried bonito is used in Moritsuyu and dried bonito
& soda bonito & mackerel are used in Kaketsuyu.
This flavorful broth is mixed with kaeshi.

おでん



おでん盛り合わせ 870

| 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



鴨ねぎ焼き 1,640
Grilled Duck & Leek

天ぷら

天ぷら盛り合わせ

海老2尾・きす・
野菜4種・海苔
Assorted Tempura
1,270



野菜天ぷら盛り合わせ 770
Assorted Vegetable Tempura



穴子天ぷら 920
Conger Eel Tempura



季節のかき揚げ 1,120
Seasonal Mixed Tempura



先
ず
は
こ
れ



そば屋のポテトサラダ
Potato Salad
620



水菜のサラダ
Potherb Mustard Salad
670



たこわさび
Marinated Octopus with Wasabi Sauce
520



べったら漬
Pickled Radish in Salted Rice Malt
520



枝豆
Edamame
420



酒
の
供



肉豆腐
Simmered Meat & Tofu
720



からすみそば
Soba with Bottarga
1,220



だし巻き玉子
Japanese Egg Omelet
720



さつま揚げ
Deep-fried Fish Cake
570



炙りしめ鯖
Seared Vinegared Mackerel
820



小田原鈴廣 板わさ
Steamed Minced Fish
870

揚げもの



かつとじ
Simmered Pork Cutlet & Egg
920



揚げ出し豆腐
Deep-fried Tofu with Broth
520



鶏の唐揚げ
Fried Chicken
720



茄子の揚げ浸し
Fried Eggplant in Broth
520



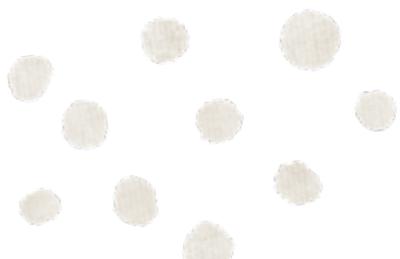
ごぼうチップス
Fried Burdock Root
540



フライドポテト
French Fries
470



揚げそば
Deep-fried Soba
370



石臼挽きせいろ
ISHIUSUBIKI Soba
940



おろしせいろ
Cold Soba with Grated Radish
1,170



とろろせいろ
Cold Soba with Grated Yam
1,320



肉汁せいろ
Cold Soba with Simmered Pork Sauce
1,370



鴨汁せいろ
Cold Soba with Duck & Duck Ball Sauce
1,720



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
1,520



海老天せいろ
Cold Soba with Prawn Tempura
1,670

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



かけそば
Soba
990



花巻そば
Soba with Seaweed
1,270



山かけそば
Soba with Grated Yam
1,320



肉そば
Soba with Simmered Pork
1,370



鴨南蛮そば
Soba with Simmered Duck
1,720



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
1,520



海老天そば
Soba with Prawn Tempura
1,670

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

井
とそば
セット



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420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 420 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アレルギー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.