



キリン一番搾り 生

ジョッキ 640

KIRIN Ichiban Shibori Draft / mag

キリンラガー

中瓶 740

KIRIN LAGER BEER / 500ml bottle

キリン零 ICHI ノンアルコール

小瓶 490

KIRIN ZERO ICHI non-alcoholic beer / 334ml bottle



みかんジュース

390

Mikan Juice

烏龍茶

390

Oolong Tea



ハイボール 490  
Highball

レモンサワー 490  
Lemon Sour

グレープフルーツサワー 490  
Grapefruit Sour

烏龍茶割り 490  
Shochu Mixed with Oolong Tea

そば茶割り 490  
Shochu Mixed with Buckwheat Tea





ボトルキープ承ります。(期限2ヶ月)  
Bottle-keeping service is available. (For 2 months)

菊秀 峠マイルド 25度  
[そば | 長野] glass 590  
bottle 3,290  
<Soba Shochu> Kikuhide Toge Mild 25° / Nagano

黒霧島  
[芋 | 宮崎] glass 490  
bottle 2,890  
<Sweetpotato Shochu> Kurokirishima / Miyazaki

たちばな  
[芋 | 宮崎] glass 490  
bottle 2,990  
<Sweetpotato Shochu> Tachibana / Miyazaki

六代目百合  
[芋 | 鹿児島] glass 590  
bottle 3,690  
<Sweetpotato Shochu> Rokudaimeyuri / Kagoshima

中々  
[麦 | 宮崎] glass 590  
bottle 3,290  
<Wheat Shochu> Nakanaka / Miyazaki

山猿  
[麦 | 宮崎] glass 690  
bottle 4,090  
<Wheat Shochu> Yamazaru / Miyazaki

お好きな飲み方でどうぞ

| ストレート | ロック | 水割り | ソーダ割り | お湯割り | そば湯割り |

| Straight | on the Rocks | with Water | with Soda | with Hot Water | with Soba Water |



日本酒

1合 (180ml)

### 手取川 吉田蔵 純米

740

コクがあるけど切れが良く、華やかな吟醸香。

[ 石川 | 日本酒度 2 ]

<Cold Sake> Tedorigawa Yoshidakura Junmai / Ishikawa

### 澤乃井 純米 大辛口

840

米の旨みを感じられる、地酒らしさ。

[ 東京 | 日本酒度 10 ]

<Cold Sake> Sawanoi Okarakuchi Junmai / Tokyo

### 貴 特別純米

840

さわやかな旨みとコク、キレの良さがある辛口。

[ 山口 | 日本酒度 5 ]

<Cold Sake> Taka Tokubetsu-Junmai / Yamaguchi

### | 熱燗 | からくち 浦霞 本醸造

740

お燗で辛さが引き立ち、ふっくらとした味わい。

[ 宮城 | 日本酒度 5 ]

<Hot Sake> Karakuchi Urugasumi Honjozo / Miyagi

[ Sake Meter Value ]

The lower the negative number is, the sweeter the sake gets, and the higher the positive number is, the drier the sake gets.



## 梅乃宿の梅酒

540

奈良県西吉野産の梅を、梅乃宿の「日本酒」で漬けた梅酒。

<Plum Wine> Umenoyadonoumeshu

## 角玉梅酒

540

3年古酒の「米焼酎」につけ込み熟成させた梅酒。

<Plum Wine> Kakutamaumeshu

お好きな飲み方でどうぞ

| ストレート | ロック | 水割り | ソーダ割り | お湯割り |

| Straight | on the Rocks | with Water | with Soda | with Hot Water |





葡萄  
酒

### コルテ ビオラ ブリュット

細やかな気泡で全体に香り高く濃厚な印象。

[スパークリング | イタリア]

<Sparkling Wine> Corte Viola Brut [Italy]

glass —  
bottle 2,890

### エンポリオ ビアンコ

エレガントな酸と風味豊かな凝縮感。

[白 | イタリア | 辛口]

<White Wine> Emporio Bianco [Italy]

glass 590  
bottle 2,490

### シー リッジ ピノ ノワール

フルーティーな香りとマイルドな酸、滑らかな口当たり。

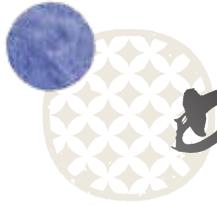
[赤 | アメリカ | ミディアムボディ]

<Red Wine> Sea Ridge Pinot Noir [America]

glass 590  
bottle 2,490

蕎麦六本の

おかわめ



### 串天ぷら盛り合わせ

[1本から承ります 140円より]

Assorted Tempura [incl.tax 140yen~ per 1]

640



### おでん盛り合わせ

| 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

790

先  
ず  
は  
こ  
れ



そば屋のポテトサラダ  
Potato Salad  
540



水菜のサラダ  
Potherb Mustard Salad  
590



まるごと冷やしトマト  
Whole Chilled Tomato  
640



塩辛  
Salted Squid Guts  
340



枝豆  
Edamame  
340



たこわさび  
Marinated Octopus with Wasabi Sauce  
440



べったら漬  
Pickled Radish in Salted Rice Malt  
440



スモークチーズ  
Smoked Cheese  
490

酒  
の  
供



石焼きそば味噌  
Soba Miso-Miso, Buckwheat  
& Leek are Mixed & Baked  
390



だし巻き玉子  
Japanese Egg Omelet  
590



焼きのり  
Dried Seaweed  
340



そばがき  
Soba Dumpling  
490



小田原鈴廣 板わさ  
Steamed Minced Fish  
790

海  
の  
つまみ



まぐろぶつ  
Tuna  
890



たこぶつ  
Cut Boiled Octopus  
790



炙りしめ鯖  
Seared Vinegared Mackerel  
690

揚げもの



鯛ちくわの磯辺揚げ

Tube-shaped Fish Paste Cake  
Tempura with Seaweed

590



揚げ出し豆腐

Deep-fried Tofu with Broth  
440



さつま揚げ

Deep-fried Fish Cake  
440



茄子の揚げ浸し

Fried Eggplant in Japanese Broth  
440



鶏の唐揚げ

Deep-fried Chicken  
690



揚げそば

Deep-fried Soba  
40

そば屋の  
逸品

鴨ねぎ焼き  
Grilled Duck & Leek  
1,490



天ぷら盛り合わせ  
Assorted Tempura  
790



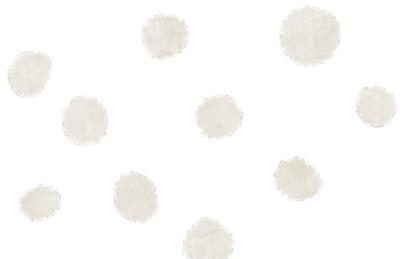
桜海老と小柱のかき揚げ  
Mixed Tempura with Sakura  
Shrimp & Small Scallop  
990



豚の角煮  
Simmered Pork  
990



穴子の唐揚げ  
Deep-fried Conger Eel  
1,190



石臼挽きせいろ  
ISHIUSUBIKI Soba  
840



玄そば 数量限定  
GEN Soba [Limited Offer]  
840



おろしせいろ  
Cold Soba with Grated Radish  
990



とろろせいろ  
Cold Soba with Grated Yam  
1,140



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  
1,540



野菜天せいろ  
Cold Soba with Vegetable Tempura  
1,090



海老天せいろ  
Cold Soba with Prawn Tempura  
1,490



桜海老と小柱のかき揚げせいろ  
Cold Soba with Mixed Tempura  
with Sakura Shrimp & Small Scallop  
1,840

数量限定玄そばへの変更も承ります。そばの大盛り プラス 330円  
Soba can change to GEN soba. Large size of soba +incl.tax 330yen.



かけそば  
Soba  
890



玉子とじそば  
Soba with Egg  
990



花巻そば  
Soba with Seaweed  
1,090



山かけそば  
Soba with Grated Yam  
1,140



肉そば  
Soba with Simmered Pork  
1,340



鴨南蛮そば  
Soba with Simmered Duck  
1,540



野菜天そば  
Soba with Vegetable Tempura  
1,090



海老天そば  
Soba with Prawn Tempura  
1,490



桜海老と小柱のかき揚げそば  
Soba with Mixed Tempura with  
Sakura Shrimp & Small Scallop  
1,840

数量限定玄そばへの変更も承ります。そばの大盛り プラス 330円  
Soba can change to GEN soba. Large size of soba +incl.tax 330yen.

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



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 sauce in 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.

表示価格は税込となります。

The prices are including consumption tax.

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当店ではアレルゲン28品目の使用リストをご用意しておりますので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). An allergen list of 28 items is available. Please feel free to ask our staff. (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.