



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 Tempura

880



おひとつからご注文いただけます。

かぼちゃ 330
Pumpkin

さつまいも 330
Sweet Potato

れんこん 330
Lotus Root

茄子 330
Eggplant

大根 330
Daikon Radish

長ねぎ 330
Leek

ミニトマト 330
Mini Tomato

たまねぎ 330
Onion

大葉 330
Shiso leaf

のり 330
Seaweed

かしわ 440
Chicken

きす 330
Sillago

海老 440
Prawn

穴子 880
Conger Eel

季節のかき揚げ 880
Seasonal Kakiage



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



小田原鈴廣 板わさ

Steamed Minced Fish
840

揚げもの



かつとし

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



海老天せいろ

Cold Soba with Prawn Tempura

1,640



穴子天せいろ

Cold Soba with Conger Eel Tempura

1,490



海老と野菜の天井とせいろ

Prawn, Vegetables Tempura
Rice Bowl & Cold Soba

1,390

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



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



海老天そば
Soba with Prawn Tempura
1,640



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



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

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