

MENU

深大寺手打ちそば湧水
(jinndaiji.teutisoba.yuusui)



1. おつゆ(otsuyu)

Soup
국물
清汤
清湯

¥ 100

鯉節 / ざらめ糖 / 昆布だし / みりん / 刻みねぎ / わさび
Dried, Fermented, and Smoked Bonito / Coarse Sugar / Stock Made from Kelp / Mirin, Sweet Sake / Chopped Scallions / Wasabi Horseradish
가쓰오부시(가다랑어 포) / 굵은 설탕 / 다시마 육수 / 미림 / 절개 썬 파 / 고추냉이(와사비)
干制鲤鱼片 / 粗砂糖 / 昆布高汤 / 甜料酒 / 葱花 / 芥末
鯉魚片 / 粗砂糖 / 昆布高湯 / 味醂 / 碎蔥 / 山葵



2. 冷たいそば(tsumetaisoba)
Cold Soba Noodles
냉소바
冷荞麦面
冷蕎麥麵

¥ 1



3. 湧水(9割)もりそば(Yuusui,soba)
Chilled Soba Noodles in Bamboo or Wicker Vessel with a Dipping Sauce
모리소바(산처럼 쌓인 소바)
盛荞麦面
盛蕎麥麵

¥ 750

おすすめ / 匂い
Recommendations / Odor
추천 / 냄새
推荐 / 气味
推薦 / 氣味



4. 湧水(9割)天もりそば(Yuusui,Tennmori)
Mounded Soba Noodles with Tempura
텐모리소바(소바와 튀김)
天妇罗荞麦面
天婦羅竹簍蕎麥麵

¥ 1,450

売れ筋メニュー
Bestselling Dishes
히트 메뉴
畅销菜单
暢銷菜單

海老 / なす / かぼちゃ / ししとう / 大葉 / 三つ葉
Shrimp / Eggplant / Winter Squash / Shishito Peppers / Perilla Leaves / Japanese Parsley
새우 / 가지 / 호박 / 파리고추 / 오오바(생선회에 곁들이는 푸른 차조기 잎) / 파드득 나물
蝦子 / 茄子 / 南瓜 / 青辣椒 / 青紫苏 / 鸭儿芹
蝦子 / 茄子 / 南瓜 / 青尖椒 / 青紫蘇 / 山芹菜



5. 上湧水(9割)天もり(Jyou-yuusui,tennmori)
Soba Noodles Topped with Shrimp Tempura
새우튀김 소바
虾天荞面
炸蝦天婦羅蕎麥麵

¥ 2,100

当店自慢 / ポリュームたっぷり一品です。
Specialty of the House / You'll find this dish very filling.
우리 가게 자랑 / 푸짐한 요리입니다.
本店最好 / 份量充足的一道料理。
本店自豪 / 份量充足的一道料理。

大海老 / なす / かぼちゃ / ししとう / 大葉 / 三つ葉 / しいたけ
Lobster / Eggplant / Winter Squash / Shishito Peppers / Perilla Leaves / Japanese Parsley / Shiitake Mushrooms
왕 새우 / 가지 / 호박 / 파리고추 / 오오바(생선회에 곁들이는 푸른 차조기 잎) / 파드득 나물 / 표고버섯
大蝦 / 茄子 / 南瓜 / 青辣椒 / 青紫苏 / 鸭儿芹 / 香菇
大蝦 / 茄子 / 南瓜 / 青尖椒 / 青紫蘇 / 山芹菜 / 香菇



6. もりそば(morisoba)
Chilled Soba Noodles in Bamboo or Wicker Vessel with a Dipping Sauce
모리소바(산처럼 쌓인 소바)
盛荞麦面
盛蕎麥麵

¥ 650





7. ざるそば(zarusoba)
Soba Noodles Served in a
Basketlike Container with Dipping
Sauce
자루소바
筥笏荞麦面
竹簍蕎麥麵

¥ 700

刻み海苔
Shredded Laver
자른 김
海苔丝
細切海苔



8. あげ玉(agedama)
Deep-fried Batter Droplets
아게다마(면요리에 올리는 작은
튀김 알갱이)
天婦羅油渣
天婦羅油渣

¥ 700

かまぼこ / 小松菜
Steamed, Seasoned Fish Paste / Japanese
Mustard Spinach
어묵 / 코마츠나 (순무의 변종잎)
魚糕 / 油菜
魚板 / 小松菜



9. おろしそば(oroshisoba)
Soba Noodles with Grated
Daikon Radish
오로시 소바(같은 무, 가다랑어 등
을 곁들여 올리며 간장소스를
가볍게 뿌려서 먹음)
萝卜泥荞麦面
蘿蔔泥蕎麥麵

¥ 700

大根
Daikon Radish
무
白萝卜
白蘿蔔



10. とろろそば(tororosoba)
Soba Noodles with Grated Yam
참마 소바
芋泥荞麦面
山藥泥蕎麥麵

¥ 750

うずらの卵 / やまいも
Quail Eggs / Japanese Mountain Yams
메추리 알 / 참마
鵪鶉蛋 / 山药
鵪鶉蛋 / 山藥



11. 山菜おろしそば(sansaiorosi,soba)
Edible Wild Plants, Daikon Radish
Soba Noodles
산나물, 무소바
山野菜, 白萝卜荞麦面
山菜, 白蘿蔔蕎麥麵

¥ 750

山菜 / 大根
Edible Wild Plants / Daikon Radish
산나물 / 무
山野菜 / 白萝卜
山菜 / 白蘿蔔



12. なめこおろしそば(namekoorosi,soba)
Nameko Mushrooms, Daikon
Radish Soba Noodles
맛버섯, 무소바
滑子菇, 白萝卜荞麦面
滑子菇, 白蘿蔔蕎麥麵

¥ 850

なめこ / 大根 / 鰹節 / 刻み海苔
Nameko Mushrooms / Daikon Radish / Dried,
Fermented, and Smoked Bonito / Shredded
Laver
맛버섯 / 무 / 가쓰오부시(가다랑어 포) / 자른 김
滑子菇 / 白萝卜 / 干制鲣鱼片 / 海苔丝
滑子菇 / 白蘿蔔 / 鰹魚片 / 細切海苔





13. 梅おろし冷かけそば
(Umeorosi, Hiyakakesoba)
Ume, Daikon Radish Soba
Noodles
매실, 무소바
梅, 白萝卜荞麦面
梅子, 白蘿蔔蕎麥麵

¥ 900

梅 / 大根 / おおば (青じそ)
Ume / Daikon Radish / Perilla Leaves
매실 / 무 / 차조기잎
梅 / 白萝卜 / 青紫苏
梅子 / 白蘿蔔 / 青紫蘇



14. きつねそば(kitsunesoba)
Soba Noodles with Deep-fried
Tofu
유부소바
油炸豆皮荞面
炸豆皮蕎麥麵

¥ 900

油揚げ / かまぼこ / 小松菜 / 刻みねぎ
Deep-fried Tofu Pouches / Steamed, Seasoned
Fish Paste / Japanese Mustard Spinach /
Chopped Scallions
유부 / 어묵 / 코마츠나 (순무의 변종임) / 잘게 썬
파
油炸 / 鱼糕 / 油菜 / 葱花
油炸豆腐皮 / 魚板 / 小松菜 / 碎蔥



15. なすとみょうがのおろし冷かけそば
(nasutonyouganooroshihi, Hiyakakesoba)
Eggplant, Myoga Ginger, Daikon
Radish Soba Noodles
가지, 묘가(양하-독특한 향이 나는
생강과의 풀), 무소바
茄子, 蕺荷, 白萝卜荞麦面
茄子, 蕺荷, 白蘿蔔蕎麥麵

¥ 950

なす / みょうが / おおば (青じそ) / 大根 / 長ね
ぎ
Eggplant / Myoga Ginger / Perilla Leaves /
Daikon Radish / Scallions
가지 / 묘가(양하-독특한 향이 나는 생강과의 풀) /
차조기잎 / 무 / 대파
茄子 / 蕺荷 / 青紫苏 / 白萝卜 / 长葱
茄子 / 蕺荷 / 青紫蘇 / 白蘿蔔 / 長蔥



16. サラダそば(Sarada, Soba)
Assorted Vegetables Soba
Noodles
야채 모듬소바
蔬菜拼盘荞麦面
蔬菜拼盤蕎麥麵

¥ 950

レタス / 水菜 / プチトマト / ルッコラ / 鰹節 / 刻
み海苔 / オリーブオイル
Lettuce / Potherb Mustard Greens / Cherry
Tomatoes / Salad Rocket / Dried, Fermented,
and Smoked Bonito / Shredded Laver / Olive Oil
양상추 / 미즈나(겨자과의 식물) / 방울토마토 / 루
콜라 / 가쓰오부시(가다랑어 포) / 자른 김 / 올리브
오일
莴苣 / 水菜 / 小蕃茄 / 芝麻菜 / 干制鲣鱼片 / 海苔
丝 / 橄欖油
西生菜 / 水菜 / 小蕃茄 / 芝麻菜 / 鰹魚片 / 細切海
苔 / 橄欖油



17. 天もりそば(tenmorisoba)
Mounded Soba Noodles with
Tempura
텐모리소바(소바와 튀김)
天妇罗荞麦面
天婦羅竹簍蕎麥麵

¥ 1,350

海老 / なす / かぼちゃ / ししとう / 大葉 / 三つ葉
Shrimp / Eggplant / Winter Squash / Shishito
Peppers / Perilla Leaves / Japanese Parsley
새우 / 가지 / 호박 / 파리고추 / 오오바(생선회에
걸들이는 푸른 차조기 잎) / 파드득 나물
蝦子 / 茄子 / 南瓜 / 青辣椒 / 青紫苏 / 鴨兒芹
蝦子 / 茄子 / 南瓜 / 青尖椒 / 青紫蘇 / 山芹菜



18. 天ざるそば(tenzarusoba)
Soba Noodles with Tempura
Served in a Basket
자루소바와 튀김세트
天妇罗笊篱荞麦面
天婦羅竹簍蕎麥麵

¥ 1,400

海老 / なす / かぼちゃ / ししとう / 大葉 / 三つ葉
/ 刻み海苔
Shrimp / Eggplant / Winter Squash / Shishito
Peppers / Perilla Leaves / Japanese Parsley /
Shredded Laver
새우 / 가지 / 호박 / 파리고추 / 오오바(생선회에
걸들이는 푸른 차조기 잎) / 파드득 나물 / 자른 김
蝦子 / 茄子 / 南瓜 / 青辣椒 / 青紫苏 / 鴨兒芹 / 海
苔丝
蝦子 / 茄子 / 南瓜 / 青尖椒 / 青紫蘇 / 山芹菜 / 細
切海苔



19. 温かいそば(atatakaisoba)
Hot Soba Noodles
온소바
热荞麦面
熱蕎麥麵

¥ 1



20. かけそば(kakesoba)
Soba Noodles in Broth
온소바
浇汁荞面
清湯蕎麥麵

¥ 700

小松菜 / かまぼこ / 刻みねぎ
Japanese Mustard Spinach / Steamed,
Seasoned Fish Paste / Chopped Scallions
코마츠나 (순무의 변종임) / 어묵 / 잘게 썬 파
油菜 / 鱼糕 / 葱花
小松菜 / 鱼板 / 碎葱



21. たぬきそば(tanukisoba)
Soba Noodles with Fried Batter
Droplets
다누키 소바(튀김 부스러기를 곁
명으로 올림)
狸子荞麦面
天婦羅油渣蕎麥麵

¥ 750

小松菜 / かまぼこ / 刻みねぎ
Japanese Mustard Spinach / Steamed,
Seasoned Fish Paste / Chopped Scallions
코마츠나 (순무의 변종임) / 어묵 / 잘게 썬 파
油菜 / 鱼糕 / 葱花
小松菜 / 鱼板 / 碎葱



22. 月見そば(tsukimisoba)
Soba Noodles with Raw Egg
츠키미 소바(날계란을 면 위에 얹
은 소바)
赏月荞麦面
月見蕎麥麵

¥ 750

小松菜 / かまぼこ / 刻みねぎ / 卵
Japanese Mustard Spinach / Steamed,
Seasoned Fish Paste / Chopped Scallions /
Eggs
코마츠나 (순무의 변종임) / 어묵 / 잘게 썬 파 / 계
란
油菜 / 鱼糕 / 葱花 / 鸡蛋
小松菜 / 鱼板 / 碎葱 / 雞蛋



23. 山菜そば(sansaisoba)
Soba Noodles with Mountain
Vegetables
산채 소바
野菜荞麦面
山菜蕎麥麵

¥ 850

小松菜 / かまぼこ / 刻みねぎ / 山菜
Japanese Mustard Spinach / Steamed,
Seasoned Fish Paste / Chopped Scallions /
Edible Wild Plants
코마츠나 (순무의 변종임) / 어묵 / 잘게 썬 파 / 산
나물
油菜 / 鱼糕 / 葱花 / 山野菜
小松菜 / 鱼板 / 碎葱 / 山菜



24. なめこそば(namekosoba)
Soba Noodles with Nameko
Mushrooms
나메코 소바(맛버섯 소바)
滑子菇荞麦面
滑子菇蕎麥麵

¥ 850

小松菜 / かまぼこ / 刻みねぎ / なめこ / 山菜
Japanese Mustard Spinach / Steamed,
Seasoned Fish Paste / Chopped Scallions /
Nameko Mushrooms / Edible Wild Plants
코마츠나 (순무의 변종임) / 어묵 / 잘게 썬 파 / 맛
버섯 / 산나물
油菜 / 鱼糕 / 葱花 / 滑子菇 / 山野菜
小松菜 / 鱼板 / 碎葱 / 滑子菇 / 山菜





25. きつねそば(kitsunesoba)
Soba Noodles with Deep-fried Tofu
유부소바
油炸豆皮荞面
炸豆皮蕎麥麵

¥ 950

小松菜 / かまぼこ / 刻みねぎ / 油揚げ
Japanese Mustard Spinach / Steamed,
Seasoned Fish Paste / Chopped Scallions /
Deep-fried Tofu Pouches
코마츠나 (순무의 변종임) / 어묵 / 잘게 썬 파 / 유부
油菜 / 鱼糕 / 葱花 / 油炸
小松菜 / 魚板 / 碎蔥 / 油炸豆腐皮



26.きのこおろしそば(Kinokoorosi, Soba)
Soba Noodles with a Mushroom Topping
버섯 소바
蘑菇荞麦面
蕈菇蕎麥麵

¥ 950

小松菜 / かまぼこ / 刻みねぎ / きのこ / 三つ葉 / 大根
Japanese Mustard Spinach / Steamed,
Seasoned Fish Paste / Chopped Scallions /
Mushrooms / Japanese Parsley / Daikon
Radish
코마츠나 (순무의 변종임) / 어묵 / 잘게 썬 파 / 버섯 / 파드득 나물 / 무
油菜 / 鱼糕 / 葱花 / 蕈菇 / 鸭儿芹 / 白萝卜
小松菜 / 魚板 / 碎蔥 / 蕈菇 / 山芹菜 / 白蘿蔔



27. てんぷらそば(tempurasoba)
Soba Noodles with a Tempura Topping
튀김 소바
天妇罗荞麦面
天婦羅蕎麥麵

¥ 1,050

小松菜 / かまぼこ / 刻みねぎ / 海老 / かぼちゃ
Japanese Mustard Spinach / Steamed,
Seasoned Fish Paste / Chopped Scallions /
Shrimp / Winter Squash
코마츠나 (순무의 변종임) / 어묵 / 잘게 썬 파 / 새우 / 호박
油菜 / 鱼糕 / 葱花 / 虾子 / 南瓜
小松菜 / 魚板 / 碎蔥 / 蝦子 / 南瓜



28. 上天そば(Jyou-tenn,Soba)
Jyou-tenn,
새우튀김 소바
虾天荞面
炸蝦天婦羅蕎麥麵

¥ 2,050

小松菜 / かまぼこ / 刻みねぎ / 赤海老 / なす / かぼちゃ / ししとう / 大葉 / 三つ葉 / しいたけ / 大豆油
Japanese Mustard Spinach / Steamed,
Seasoned Fish Paste / Chopped Scallions /
Whiskered Velvet Shrimp / Eggplant / Winter Squash / Shishito Peppers / Perilla Leaves /
Japanese Parsley / Shiitake Mushrooms / Soy-bean Oil
코마츠나 (순무의 변종임) / 어묵 / 잘게 썬 파 / 붉은 새우 / 가지 / 호박 / 파리고추 / 오오바(생선회에 곁들이는 푸른 차조기 잎) / 파드득 나물 / 표고버섯 / 콩기름
油菜 / 鱼糕 / 葱花 / 红虾 / 茄子 / 南瓜 / 青辣椒 / 青紫苏 / 鸭儿芹 / 香菇 / 大豆油
小松菜 / 魚板 / 碎蔥 / 鬚赤對蝦 / 茄子 / 南瓜 / 青尖椒 / 青紫蘇 / 山芹菜 / 香菇 / 大豆油



29. てんぷら(tempura)
Tempura
튀김
天妇罗
天婦羅

¥ 1



30. 野菜てんぷら(yasaitenpura)
Vegetable Tempura
야채 튀김
蔬菜天妇罗
蔬菜天婦羅

¥ 500

なす / かぼちゃ / ししとう / 大葉 / 三つ葉 / 大豆油
Eggplant / Winter Squash / Shishito Peppers /
Perilla Leaves / Japanese Parsley / Soy-bean Oil
가지 / 호박 / 파리고추 / 오오바(생선회에 곁들이는 푸른 차조기 잎) / 파드득 나물 / 콩기름
茄子 / 南瓜 / 青辣椒 / 青紫苏 / 鸭儿芹 / 大豆油
茄子 / 南瓜 / 青尖椒 / 青紫蘇 / 山芹菜 / 大豆油





31. 海老天(ebiten)
Shrimp Tempura
새우튀김
炸天妇罗
炸蝦天婦羅

¥ 900

海老 / なす / かぼちゃ / ししとう / 大葉 / 三つ葉 / 大豆油
Shrimp / Eggplant / Winter Squash / Shishito Peppers / Perilla Leaves / Japanese Parsley / Soy-bean Oil
새우 / 가지 / 호박 / 파리고추 / 오오바(생선회에 곁들이는 푸른 차조기 잎) / 파드득 나물 / 콩기름
蝦子 / 茄子 / 南瓜 / 青辣椒 / 青紫苏 / 鸭儿芹 / 大豆油
蝦子 / 茄子 / 南瓜 / 青尖椒 / 青紫蘇 / 山芹菜 / 大豆油



32. ますの天ぶら(masunotenpura)
Trout Tempura
송어덴푸라(튀김)
鱒鱼天妇罗
鱒魚天婦羅

¥ 950

ます / なす / かぼちゃ / ししとう / 大葉 / 三つ葉 / 大豆油
Trout / Eggplant / Winter Squash / Shishito Peppers / Perilla Leaves / Japanese Parsley / Soy-bean Oil
송어 / 가지 / 호박 / 파리고추 / 오오바(생선회에 곁들이는 푸른 차조기 잎) / 파드득 나물 / 콩기름
鱒魚 / 茄子 / 南瓜 / 青辣椒 / 青紫苏 / 鸭儿芹 / 大豆油
鱒魚 / 茄子 / 南瓜 / 青尖椒 / 青紫蘇 / 山芹菜 / 大豆油



33. 天ぶら盛り合わせ(tenpuramoriawase)
Tempura Assortment
튀김 모듬
天妇罗什锦拼盘
天婦羅什錦拼盤

¥ 1,400

海老 / イカ / きす / ます / なす / かぼちゃ / ししとう / 大葉 / 三つ葉 / 大豆油
Shrimp / Squid / Japanese Whiting / Trout / Eggplant / Winter Squash / Shishito Peppers / Perilla Leaves / Japanese Parsley / Soy-bean Oil
새우 / 오징어 / 보리멸 / 송어 / 가지 / 호박 / 파리고추 / 오오바(생선회에 곁들이는 푸른 차조기 잎) / 파드득 나물 / 콩기름
蝦子 / 乌贼 / 白丁鱼 / 鱒魚 / 茄子 / 南瓜 / 青辣椒 / 青紫苏 / 鸭儿芹 / 大豆油
蝦子 / 花枝 / 沙鯪魚 / 鱒魚 / 茄子 / 南瓜 / 青尖椒 / 青紫蘇 / 山芹菜 / 大豆油



34. 大海老天(Ooebitenn)
Shrimp Tempura
새우튀김
炸天妇罗
炸蝦天婦羅

¥ 2,750

大海老 / しいたけ / なす / かぼちゃ / ししとう / 大葉 / 三つ葉
Lobster / Shiitake Mushrooms / Eggplant / Winter Squash / Shishito Peppers / Perilla Leaves / Japanese Parsley
왕 새우 / 표고 버섯 / 가지 / 호박 / 파리고추 / 오오바(생선회에 곁들이는 푸른 차조기 잎) / 파드득 나물
大蝦 / 香菇 / 茄子 / 南瓜 / 青辣椒 / 青紫苏 / 鸭儿芹
大蝦 / 香菇 / 茄子 / 南瓜 / 青尖椒 / 青紫蘇 / 山芹菜



35. その他の料理(sonotanoryouri)
Other Dishes
그 외 요리
其他料理
其他的料理

¥ 1



36. 山菜ご飯(sansaigohan)
Rice Cooked with Mountain Vegetables
산채 밥
野菜饭
山菜飯

¥ 200

山菜
Edible Wild Plants
산나물
山野菜
山菜





37. 小松菜の辛しあえ
(komatsunanoaemono)
Japanese Mustard Spinach
Dressed Ingredients
코마츠나 (순무의 변종잎)무침요리
油菜的拌菜
凉拌小松菜

¥ 100

小松菜 / からし
Japanese Mustard Spinach / Mustard
코마츠나 (순무의 변종잎) / 겨자
油菜 / 黄芥末
小松菜 / 黄芥末



38. そば豆腐(Soba,Tofu)
Tofu in a Basket
자루 두부(소쿠리 두부)
筐筲豆腐
竹簍豆腐

¥ 200

大豆 / そば粉
Soy Beans / Buckwheat Flour
대두 / 메밀가루
黄豆 / 荞麦粉
黄豆 / 蕎麦粉



39. 味噌おでん(Miso,Odenn)
Devil's-tongue Jelly Grilled with a
Miso Glaze
곤약 산적
魔芋味噌田楽
蒟蒻味噌田楽

¥ 300

こんにゃく / 赤味噌
Devil's-tongue-starch Jelly / Dark-brown Miso
곤약 / 진된장
魔芋 / 红味噌
蒟蒻 / 赤味噌



40. なすの煮浸し(nasunonibitashi)
Eggplant Simmered and Cooled
in the Simmering Liquid
가지 니비타시(간장과 미림 등으
로 조미한 즙으로 무르게 조리 요
리)
高汤煮茄子
茄子的煮浸

¥ 300

なす / 刻みねぎ
Eggplant / Chopped Scallions
가지 / 잘게 썬 파
茄子 / 葱花
茄子 / 碎葱



41. 板わさ(itawasa)
Kamaboko Steamed Fish Paste
Sashimi-sliced and Served with
Soy Sauce and Wasabi
Horseradish
이타와사(얇게 썬 어묵에 강판에
간 고추냉이를 곁들인 것)
鱼板芥末
魚板佐山葵

¥ 300

かまぼこ / わさび / 酒かす
Steamed, Seasoned Fish Paste / Wasabi
Horseradish / Sake Lees
어묵 / 고추냉이(와사비) / 지게미
鱼糕 / 芥末 / 酒糟
鱼板 / 山葵 / 酒糟



42. 山菜料理(Sannsauryouri)
Wild Edible Plants Simmered in
Sweetened Soy Sauce
산채 조림
焖煮山野菜
燉煮山菜

¥ 300

わらび / たけのこ / なめこ
Bracken / Bamboo Shoots / Nameko
Mushrooms
고사리 / 죽순 / 맛버섯
蕨 / 竹笋 / 滑子菇
蕨 / 竹筍 / 滑子菇





43. つまみ揚げそば(sobanokaraage)

Deep-fried Soba Noodles

소바 튀김 (소바 위에 튀김이 올려져 있는 것)

荞麦面唐揚げ

酥炸蕎麦

¥ 300

そば粉 / 大豆油 / 小麦粉
Buckwheat Flour / Soy-bean Oil / Wheat Flour
메밀가루 / 콩기름 / 밀가루
荞麦粉 / 大豆油 / 面粉
蕎麦粉 / 大豆油 / 麵粉



44. 昆布の旨煮(konbunoumani)

Kelp Root Vegetables and

Chicken or Seafood Simmered in

Sweetened Soy Sauce

다시마우마니(고기나 야채를 달게

조린 요리)

红烧昆布

昆布甜味燉菜

¥ 300

昆布 / 油揚げ / にんじん
Kelp / Deep-fried Tofu Pouches / Carrots
다시마 / 유부 / 당근
昆布 / 油炸 / 胡萝卜
昆布 / 油炸豆腐皮 / 紅蘿蔔



45. ホタルイカの沖漬け

(hotaruikanookiduke)

Firefly Squid Pickled in Salt

불뚝꿀뚜기소금절임

盐腌萤乌贼

鹽漬螢光烏賊

¥ 400

ホタルイカ
Firefly Squid
불뚝꿀뚜기
萤乌贼
螢光烏賊



46. おでん盛り合わせ(odenmoriawase)

Assorted Ingredients for Oden

Hotpot

오뎅모듬

关东煮什锦拼盘

關東煮什錦拼盤

¥ 500

江戸前站 / 白身 / ごぼう / ちくわ / こんにゃく / 昆布
Edo (Tokyo) Style Sweetfish / White Meat / Burdock Root / Fish-paste Tubes / Devil's-tongue-starch Jelly / Kelp
에도마에(도코) 은어 / 흰살 / 우엉 / 치쿠와(기다란 원통 모양 어묵) / 곤약 / 다시마
江戸前香鱼 / 白肉 / 牛蒡 / 竹轮 / 魔芋 / 昆布
江戸前香魚 / 白肉 / 牛蒡 / 竹輪 / 鈎弱 / 昆布



47. 揚げそばがき(Agesobagaki)

Porridge Made of Soba-flour and

Hot Water

메밀 수제비

烫面荞麦饼

燙麵蕎麥餅

¥ 500

そば粉 / 大豆油 / 赤唐辛子 / 三つ葉
Buckwheat Flour / Soy-bean Oil / Red Peppers / Japanese Parsley
메밀가루 / 콩기름 / 붉은고추 / 파드득 나물
荞麦粉 / 大豆油 / 红辣椒 / 鸭儿芹
蕎麦粉 / 大豆油 / 紅辣椒 / 山芹菜



48. あさりのかけつゆ煮(asarinoumani)

Asari Clam Root Vegetables and

Chicken or Seafood Simmered in

Sweetened Soy Sauce

바지락우마니(고기나 야채를 달게

조린 요리)

红烧蛤蜊

海瓜子甜味燉菜

¥ 500

あさり / 三つ葉
Asari Clam / Japanese Parsley
바지락 / 파드득 나물
蛤蜊 / 鸭儿芹
海瓜子 / 山芹菜





49. 鴨肉の燻製(kamonikunokunsei)

Duck Meat Smoked

오리고기훈제

熏制鸭肉

燻製鴨肉

¥ 500

鴨肉 / 柚子胡椒 / ねぎ
Duck Meat / Condiment Paste Made of Yuzu
Zest and Green Chili Peppers / Scallions
오리고기 / 유자 후추 / 파
鴨肉 / 柚子胡椒 / 葱
鴨肉 / 柚子胡椒 / 葱



50. にしんの甘露煮(nishinnokannroni)

Herring Simmered in Sweet
Stock

청어아메니(단 맛이 나게 조리 것)

糖煮鲱鱼

糖煮鲱魚

¥ 500

にしん / ねぎ / 柚子胡椒 / ショウガ
Herring / Scallions / Condiment Paste Made of
Yuzu Zest and Green Chili Peppers / Ginger
청어 / 파 / 유자 후추 / 생강
鲱鱼 / 葱 / 柚子胡椒 / 生姜
鲱魚 / 葱 / 柚子胡椒 / 生薑



51. 揚げそばのパリパリサラダ

(agesobanopariparisarada)
Japanese-style Salad

일본풍 샐러드

日式沙拉

和風沙拉

¥ 600

そば粉 / レタス / 水菜 / ルッコラ / プチトマト /
鯉節 / 刻み海苔 / 小麦粉 / 大豆油
Buckwheat Flour / Lettuce / Potherb Mustard
Greens / Salad Rocket / Cherry Tomatoes /
Dried, Fermented, and Smoked Bonito /
Shredded Laver / Wheat Flour / Soy-bean Oil
메밀가루 / 양상추 / 미즈나(겨자과의 식물) / 루콜
라 / 방울토마토 / 가쓰오부시(가다랑어 포) / 자른
김 / 밀가루 / 콩기름
荞麦粉 / 莴苣 / 水菜 / 芝麻菜 / 小蕃茄 / 干制鲣鱼
片 / 海苔丝 / 面粉 / 大豆油
蕎麥粉 / 西生菜 / 水菜 / 芝麻菜 / 小蕃茄 / 鯉魚片
/ 細切海苔 / 麵粉 / 大豆油



52. 湯豆腐(yudoufu)

Tofu Heated in Kombu Stock and
Served with a Dipping Sauce

유두부(두부를 살짝 데쳐서 양념
을 찍어 먹는 요리)

豆腐火锅

燙豆腐

¥ 600

そば粉 / 豆腐 / しいたけ / ねぎ / 三つ葉 / 昆布だ
し
Buckwheat Flour / Tofu / Shiitake Mushrooms /
Scallions / Japanese Parsley / Stock Made from
Kelp
메밀가루 / 두부 / 표고 버섯 / 파 / 파드득 나물 /
다시마 육수
荞麦粉 / 豆腐 / 香菇 / 葱 / 鸭儿芹 / 昆布高汤
蕎麥粉 / 豆腐 / 香菇 / 葱 / 山芹菜 / 昆布高湯



53. たぬき豆腐(tanukidoufu)

Tofu Heated in Kombu Stock and
Served with a Dipping Sauce

유두부(두부를 살짝 데쳐서 양념
을 찍어 먹는 요리)

豆腐火锅

燙豆腐

¥ 600

そば粉 / 豆腐 / しいたけ / ねぎ / 三つ葉 / 大豆油
Buckwheat Flour / Tofu / Shiitake Mushrooms /
Scallions / Japanese Parsley / Soy-bean Oil
메밀가루 / 두부 / 표고 버섯 / 파 / 파드득 나물 /
콩기름
荞麦粉 / 豆腐 / 香菇 / 葱 / 鸭儿芹 / 大豆油
蕎麥粉 / 豆腐 / 香菇 / 葱 / 山芹菜 / 大豆油



54. 鴨鍋(kamonabe)

Duck-and-vegetables Hotpot

오리전골

鴨肉鍋

鴨肉鍋

¥ 1,100

鴨肉 / そば粉 / 豆腐 / 水菜 / にんじん / しいたけ
/ ねぎ
Duck Meat / Buckwheat Flour / Tofu / Potherb
Mustard Greens / Carrots / Shiitake Mushrooms
/ Scallions
오리고기 / 메밀가루 / 두부 / 미즈나(겨자과의 식
물) / 당근 / 표고 버섯 / 파
鴨肉 / 荞麦粉 / 豆腐 / 水菜 / 胡萝卜 / 香菇 / 葱
鴨肉 / 蕎麥粉 / 豆腐 / 水菜 / 紅蘿蔔 / 香菇 / 葱



55. アルコール(arukōru)

Alcohol

주류

酒

酒類

¥ 1



56. 生ビール (中) (namabīru (chuu))

Draft Beer (Medium)

생맥주 (중)

生啤酒 (中)

生啤酒(中)

¥ 550



57. 生ビール (小) (namabīru (shou))

Draft Beer (Small)

생맥주 (소)

生啤酒 (小)

生啤酒(小)

¥ 400



58. キリンラガービール(kirinragābīru)

Kirin Lager Beer

기린라거 맥주

麒麟啤酒

麒麟拉格啤酒

¥ 500



59. エビスビール(ebisubīru)

Yebisu Beer

에비스 맥주

惠比寿啤酒

惠比壽啤酒

¥ 550



60. 深大寺ビール(jibīru)

Local Beers

지방 특산 맥주

当地啤酒

在地啤酒

¥ 500





61. 生酒(namazake yuusui)
Pure Undiluted Sake
진국 술
生酒
生酒

¥ 650



62. いいちこ(shouchuu itiko)
Clear Distilled Liquor
소주
烧酒
烧酒

¥ 1,000



63. そば焼酎 信濃司(sobasyoutyuu
sinanotukasa)
Clear Distilled Liquor
소주
烧酒
烧酒

¥ 600



64. ミネラル水、氷(minerarusui, koori)
Mineral Water, Ice
미네랄 물, 얼음
矿泉水、冰
礦泉水、冰

¥ 200



65. 梅干し(umeboshi)
Salted Ume Plums
우메보시(매실을 소금에 절인것)
日式梅干
日式梅乾

¥ 200



66. 清酒 白鶴(seishu)
Refined Sake
청주
清酒
清酒

¥ 480





67. 吟醸酒 酔心(ginjoushu)

Special Brew Sake

긴조슈(쌀을 누룩으로 발효시킨
맑은 술)

特醸

吟醸酒

¥ 700



68. 大吟醸酒 真野鶴(daiginjoushu
manozuru)

Very Special Brew Sake

다이긴조슈(양조주에서, 정미(精
米) 비율이 50% 이하의 백미를 원
료로 한 청주)

特醸酒

大吟醸酒

¥ 750



69. ノンアルコール(nonarukōru)

Non-alcoholic Beverages

무알콜음료

无酒精

無酒精

¥ 1



70. ノンアルコールビール キリンフリー
(nonarukōrubi-ru kirinnfuri-)

Non-alcoholic Beverages

무알콜음료

无酒精

無酒精

¥ 300



71. コカコーラ(kokakōra)

Coca-Cola

코카콜라

可口可乐

可口可乐

¥ 150



72. オレンジジュース(orenjijūsu)

Orange Juice

오렌지 주스

橘子汁

柳橙汁

¥ 150





73. ラムネ(ramune)
Lamune, Japanese Sweet Soda
Pop
레모네이드
彈珠汽水
彈珠汽水

¥ 150



74. 우롱차(ūroncha)
Oolong Tea
우롱차
乌龙茶
烏龍茶

¥ 150

75. おやつ(oyatsu)
Snacks
간식
点心
點心

¥ 1



76. くず餅(kuzumochi)
Confections Made of Arrowroot
Starch
쿠즈모찌(칩뿌리 가루로 만든 떡)
水晶糕
葛餅

¥ 400

小麦粉 / 砂糖 / 黒糖 / 大豆
Wheat Flour / Sugar / Brown Sugar / Soy Beans
밀가루 / 설탕 / 흑설탕 / 대두
面粉 / 砂糖 / 黑糖 / 黄豆
麵粉 / 砂糖 / 黑糖 / 黄豆



77. 甘酒(amazake)
Amazake Sweet Drink Made
from Fermented Rice
감주
日本甜米酒
日本甘酒

¥ 200

米
Rice
쌀
米
米



78. そば羊羹(sobayoukann)
Buckwheat Flour Yokan, Jelly
Dessert Made of Bean Paste,
Agar, and Sugar
메밀가루양갱
荞麦粉羊羹
蕎麥粉羊羹

¥ 360

おすすめ / 当店自慢
Recommendations / Specialty of the House
추천 / 우리 가게 자랑
推荐 / 本店最好
推薦 / 本店自豪

小豆こし餡 / そば粉 / 寒天 / ゼラチン
Azuki Red Bean Paste / Buckwheat Flour / Agar
/ Gelatin
단팥 앙금 디저트 / 메밀가루 / 한천 / 젤라틴
小红豆沙 / 荞麦粉 / 寒天 / 明胶
紅豆沙餡 / 蕎麥粉 / 寒天 / 吉利丁



深大寺手打ちそば湧水

東京都調布市深大寺元町 5 - 9 - 1

042-498-1323

ピクトグラム一覧 / Table of Food Pictograms

肉類 Meat	鶏肉 Chicken 	牛肉 Beef 	豚肉 Pork 	馬肉 Horse 	羊肉 Lamb 		
魚貝類 Seafood	魚 Fish 	貝類 Shellfish 	あなご、うなぎ Eel 	たこ Octopus 	いか Squid 	海老 Shrimp 	蟹 Crab 
野菜類 Vegetables	やまいも Japanese yam 	きのこ Mushrooms 	にんにく類 Onion family 	根菜 Root vegetables 	マツタケ Matsutake mushroom 		
果物 Fruit	オレンジ Orange 	キウイフルーツ Kiwifruit 	りんご Apple 	バナナ Banana 	もも Peach 		
乳製品 Dairy products	乳 Milk 	卵 Eggs 					
ナッツ類 Nuts	落花生 Peanuts 	カシューナッツ Cashew nuts 	クルミ Walnuts 				
生もの Raw food	なまもの Raw food 						
その他 Other	小麦 Wheat 	そば Buckwheat 	ごま Sesame 	大豆 Soy 	酒 Alcohol 	ゼラチン Gelatin 	はちみつ Honey 