

おすすめ九割蕎麦(厳選蕎麦粉使用)〔税込価格〕

湧水(ゆうすい)もりそば 八〇〇円
湧水天もり(野菜天、海老一尾)一、六五〇円
上湧水天もり 二、三五〇円
(大海老一尾、野菜天、椎茸)

☆大盛は、二〇〇円増しです。

追加湧水もりそば(つゆ無し) 六五〇円

《冷たいそば》《二八蕎麦》

もりそば 七五〇円

おろし 八〇〇円

ざるそば(のり付き) 八五〇円

揚げ玉 八五〇円

とろろ (うずらの卵入り) 九〇〇円

山菜おろし 九〇〇円

なめこおろし 一、〇〇〇円

納豆山かけ 一、〇〇〇円

温玉ぶっかけ(のり、揚げ玉) 一、〇〇〇円

梅おろし冷かけ 一、一〇〇円

冷やしきつね(おおきなお揚げ) 一、二〇〇円

サラダそば(柚子ポン酢風味) 一、二〇〇円

茗荷と茄子のおろし冷かけ 一、二五〇円

天もり (野菜天、海老一尾) 一、六〇〇円

天ざる (野菜天、海老一尾) 一、七〇〇円

☆大盛りは、一五〇円増しです。

追加もりそば(つゆ無し) 六〇〇円

追加つゆ 一五〇円

《天ぷら》

野菜天 (なす、かぼちゃ 六〇〇円

とり天 (とり二枚、しし唐) 七五〇円

海老天 (野菜天、海老二尾) 一、一〇〇円

あなご天 (野菜天、穴子一尾) 一、一〇〇円

天ぷら盛り合わせ 一、六〇〇円

(野菜天、椎茸、しめじ、

海老二尾、いか、きす)

大海老天 (大海老三尾、 三、一五〇円

野菜天、椎茸)

《御飯もの》(売り切れ次第終了)

山菜炊き込みご飯 二五〇円

《うどん》

アレルギーの方などお蕎麦が食べられない方には

冷凍うどんですべてのメニューを対応しております。

蕎麦掻き

九〇〇円

☆出来る時のみ受け賜ります。

《温かいそば》《二八蕎麦》

〔税込価格〕

かけ 八〇〇円

たぬき 八五〇円

月見 八五〇円

山菜 一、〇〇〇円

なめこ 一、〇五〇円

山かけ (卵入り) 一、一〇〇円

きのこおろし 一、一五〇円

にしん 一、二〇〇円

けんちん 一、二〇〇円

きつね (大きなお揚げ) 一、二五〇円

牛月見 一、二五〇円

天そば (海老一尾、かぼちゃ) 一、二五〇円

上天そば(大海老一尾、 二、三五〇円

野菜天、椎茸)

☆大盛は、一五〇円増しです。

《一品もの》

切昆布の旨煮 一〇〇円

うずらの卵のかえし漬け(五個) 三〇〇円

クリームチーズのかえし漬け 三〇〇円

蕎麦豆腐 (二切) 三〇〇円

蕎麦味噌 三〇〇円

セロリの浅漬け 三〇〇円

枝豆 三〇〇円

小松菜わさび和え 三〇〇円

山菜料理 和え物 三〇〇円

つまみ揚げ蕎麦 三〇〇円

味噌おでん (三切) 三五〇円

板わさ (三切) 四〇〇円

梅水晶 軟骨の梅肉和え 四〇〇円

茄子の煮びたし (二切) 四〇〇円

ほたるいかの沖漬け 四〇〇円

にしんの甘露煮 六〇〇円

カモのスモーク 六〇〇円

あさりのかけつゆ煮 六五〇円

煮込みおでん(さつま揚げ、ちくわ 六五〇円

玉子、ごぼう巻き、こんにやく、昆布)

揚げ蕎麦掻き (五個) 七〇〇円

揚げそばのパリパリサラダ 七五〇円

湯豆腐 (蕎麦豆腐使用) 七五〇円

たぬき豆腐 (蕎麦豆腐使用) 八〇〇円

鴨鍋(鴨肉、蕎麦豆腐、 一、二〇〇円

蕎麦掻き、野菜) 鴨鍋(もりそば、半つゆ付き) 一、九〇〇円

《お飲み物》

〔税込価格〕

ビール	
・キリン生 (中ジョッキ)	五五〇円
(小ジョッキ)	四〇〇円
・キリンラガー (中瓶)	六〇〇円
・エビスビール (中瓶)	六五〇円
・深大寺ビール (小瓶)	六〇〇円
サワー	
・プレーンサワー	四〇〇円
・レモン ・グレープフルーツ	各四五〇円
・黒酢ザクロ ・柚子はちみつ	各六〇〇円
・生レモン ・梅干し	各六〇〇円
フローズンフルーツサワー	
・パインマンゴー ・キウイ ・いちご	各六〇〇円
&ナタデココ	各六〇〇円
焼酎	
・いいちこ300ボトル	一、一〇〇円
・そば焼酎200ボトル (雲海)	八〇〇円
紀州梅酒	
・柚子梅酒 ・はっさく梅酒	各六〇〇円
・シークワーサー梅酒	各六〇〇円
割りもの	
・炭酸水(500ボトル)	二〇〇円
・梅干 (一粒)	二〇〇円
・レモン (カット、スライス)	二〇〇円
☆氷、水、お湯、そば湯は無料です。	
定番の日本酒 (一合瓶)	
・白鶴 (熱燗、冷、常温)	五〇〇円
・酔心 (純米吟醸、広島)	七五〇円
・真野鶴 (大吟醸、佐渡)	九〇〇円
生酒 (300ビン)	
・佐渡の湧水 (純米冷酒、佐渡)	八五〇円
お勧め!地酒、ワインあります。	
ノンアルコール系	各三〇〇円
・ノンアルコール ・ノンアルハイボール	
・ノンアルサワー(レモン・グレープフルーツ)	
ソフトドリンク	
・コーラ ・ラムネ ・ウーロン茶	
・オレンジジュース ・炭酸水	各二〇〇円
フローズンフルーツソーダ	
・パインマンゴー ・キウイ ・いちご	
&ナタデココ	各四五〇円

《甘味》

わらび餅	四五〇円
甘酒 (冬季)	二五〇円
湧水オリジナル	
そばようかん (三切)	三六〇円
そば湯に多く含まれているルチンは、健康に良いとされています。	
そのそば湯にそば粉(甘皮粉)を加え固め、あずきをサンドして完成したそばようかん。甘さ控えめで食後のデザートに最適です。	

《おみやげ》

生そばお持ち帰り(つゆ、薬味つき)

☆賞味期限は当日中となります。

一人前	七五〇円
二人前	一、五〇〇円より
そばようかん (保冷剤付で 持ち歩き3時間まで)	
一人前 (三切)	三六〇円より
一切二二〇円単位 になります。	

☆生そば・そばようかんお持ち帰りの節は、お早めにお申し付けください。

乾麺

一本300グラム (2〜3人前)	
一本入り	五〇〇円
二本入り	一、〇〇〇円
三本入り	一、五〇〇円
五本入り	二、五〇〇円

化粧箱入り乾麺 (国産石臼挽きそば粉使用)
100%国産石臼挽きのそば粉と厳選した小麦粉を使用した最高級の乾麺です。
ご贈答に最適です。

一束250グラム (2人前)	
三束入り	二、四六〇円
五束入り	四、一〇〇円