

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 八五〇円
湧水天もり(野菜天、海老一尾)一、七〇〇円
上湧水天もり 二、四〇〇円
(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 八〇〇円

おろし 八五〇円

ざるそば(のり付き) 九〇〇円

揚げ玉 九〇〇円

とろろ (うずらの卵入り) 九五〇円

山菜おろし 九五〇円

なめこおろし 一、一〇〇円

納豆山かけ 一、〇五〇円

温玉ぶっかけ(のり、揚げ玉) 一、〇五〇円

梅おろし冷かけ 一、一五〇円

冷やしきつね(おおきなお揚げ)一、二五〇円

サラダそば(柚子ポン酢風味) 一、二五〇円

茗荷と茄子のおろし冷かけ 一、三〇〇円

天もり (野菜天、海老一尾) 一、六五〇円

天ざる (野菜天、海老一尾) 一、七五〇円

☆大盛りは、二〇〇円増しです。

追加もりそば(つゆ無し) 六〇〇円

追加つゆ 二〇〇円

《天ぷら》

野菜天 (なす、かぼちゃ 六〇〇円

ししとう、大葉、 三つ葉)

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 三〇〇円

《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 八五〇円

たぬき 九〇〇円

月見 九〇〇円

山菜 一、〇五〇円

なめこ 一、一〇〇円

山かけ (卵入り) 一、一五〇円

きのこおろし 一、二五〇円

にしん 一、三〇〇円

けんちん 一、三〇〇円

きつね (大きなお揚げ) 一、三〇〇円

牛月見 一、三〇〇円

天そば (海老一尾、かぼちゃ)一、三〇〇円

上天そば(大海老一尾、 二、四〇〇円

野菜天、椎茸)

☆大盛は、二〇〇円増しです。

《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(きつたま揚げ、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) 七五〇円

揚げそばのパリパリサラダ 八〇〇円

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、二五〇円

蕎麦掻き、野菜)

鴨鍋(もりそば、半つゆ付き) 二、〇〇〇円

《アルコール》 「税込価格」

ビール

- ・キリン生（中ジョッキ） 六五〇円
- （小ジョッキ） 五〇〇円
- ・キリンラガー（中瓶） 七〇〇円
- ・エビスビール（中瓶） 七五〇円
- ・深大寺ビール（小瓶） 七〇〇円

サワー

- ・プレーンサワー 四五〇円

- ・レモン ・グレープフルーツ 各五〇〇円
- ・黒酢ザクロ ・柚子はちみつ

- ・生レモン ・梅干し 各六五〇円
- 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 &ナタデココ 各六五〇円

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
- ・季節の梅酒（黒板にあります） 各六五〇円
- 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） 五五〇円
- ・酔心（純米吟醸、広島） 八〇〇円
- ・真野鶴（大吟醸、佐渡） 九五〇円
- 生酒（300ビン）

- ・佐渡の湧水（純米冷酒、佐渡） 九〇〇円

お勧め！地酒、ワインあります。

《ノンアル系》

- ・ノンアルビール 四〇〇円

- ・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） 各三〇〇円

《ソフトドリンク》

- ・コーラ ・ラムネ ・ウーロン茶 各三〇〇円
- ・オレンジジュース

オーガニックティー（テイクアウト可能）

- ・アイスティー 各四〇〇円
- ・レモネードティー 各五五〇円
- ・ホットティー 各四五〇円

- フローズンフルーツティー（テイクアウト可能）
- ・パインマンゴー ・キウイ ・いちご &ナタデココ 各五五〇円

- フローズンフルーツソーダ（テイクアウト可能）
- ・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

- 甘酒（冬季） 四五〇円
- 三〇〇円

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）とあずきを溶かし混ぜ固めたそばようかん。

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 八〇〇円

- 二人前一、六〇〇円より

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。