

## お品書き

当店の蕎麦は、原料の調達・管理・選別・製粉・製麺まで、自社で責任を持って一貫して行っております。

また蕎麦の持ち味を活かす出汁原料にもこだわり、もり汁には本枯れ鰹節・利尻昆布・国産どんこ椎茸、かけ汁には本枯れ鰹節・本枯れ宗田節・本枯れ鯖節を使用しております。

どうぞ心ゆくまで、蕎麦本来の風味とバランスの良い汁の旨味をお楽しみください。



蕎麦品種 「常陸秋そば」茨城県筑西市産(有機契約栽培)

お品書きは、消費税を含んだ価格(内税)です。

※料理の写真は、全てイメージ写真です。

## 冷たい蕎麦

香り高くもちもちした食感の十割蕎麦に対して、九一は、しなやかで喉ごしが良く、値頃感があります。大盛りは300円増しになります。(十割は除く)

もり(九一)	900円	
十割もり	1,000円	
	<u>九一</u>	<u>十割</u>
くるみ汁	1,100円	1,200円
とろろ汁	1,200円	1,300円
ごぼう天付きもり	1,400円	1,500円
舞茸天付きもり	1,500円	1,600円
海老天付きもり	1,800円	1,900円
ぶっかけ(4~12月)	1,300円	1,400円
焼き茄子ぶっかけ(6~9月)	1,800円	1,900円



海老天付きもり



ぶっかけ