

## 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

11月より既存の十割・九一・粗挽きを統合した、微粉6割：粗挽き粉4割の新しい配合の蕎麦(九一)になりました。

大盛りは+300円になります。もりそば(小)は30%減量です。

もりそば	1,100円
もりそば(小)	900円
くるみ汁	1,300円
とろろ汁(4~9月)	1,400円
ごぼうと舞茸の天ぷら付きもり	1,800円
海老天付きもり	2,200円
ぶっかけ(4~9月)	1,700円

◎ わさび・ねぎ・大根おろしの薬味の追加は一皿 150 円、つゆの追加は一椀 100 円で承ります。また、ご注文時のわさび多めの注文、わさびの追加は 100 円で承ります。



海老天付きもり



ぶっかけ

## 冷たい蕎麦に温かいつけ汁

大盛りは+300円になります。

鳥汁	1,550円
鴨つくね汁	1,700円
鴨汁	1,800円
きのこ汁(10~12月)	1,550円
カキ汁(12~4月)	1,700円

☆ ねぎの薬味の追加は一皿 100円で申し受けます。



鳥汁



鴨つくね汁



鴨汁



きのこ汁

## 数量限定の特別な蕎麦 玄挽き

玄挽きは2年以上真空低温熟成された原料を殻ごと粗挽きにして、

30メッシュでふるって打った蕎麦です。

蕎麦打ちして24時間以上寝かせてから提供する事で、香ばしい風味を引き出しています。蕎麦粉の割合は二八です。

お一人様1枚、1グループにつき3枚までの提供とさせていただきます。

原料の状態により短めの蕎麦になる場合があります。予めご了承下さい。

玄挽き 1,200円

厳選された極小粒の原料だけを使用。希少な一品。

玄挽きくるみ汁 1,400円

ナッツの様な香ばしい蕎麦にクリーミーな、くるみ汁が良く合います。

### 組み合わせ

もりそば・玄挽き 1,900円

### 蕎麦三昧

もりそば・玄挽き・かけ(6~9月は冷やしかけ) 2,400円



玄挽くるみ汁

## 冷やしかけ蕎麦(夏季限定6~9月)

大盛りは+300円となります。冷やしかけそば(小)は30%の減量です。

冷やしかけそば	1,100円
冷やしかけそば(小)	900円
冷やしにしんそば	1,800円
冷やしごぼうと舞茸の天ぷらそば	1,800円
冷やし海老天そば	2,200円

☆ ねぎの薬味の追加は一皿100円にて承ります。

左側 温かいそば



鴨南蛮そば

右側 冷やしかけそば



冷やしにしんそば



ごぼうと舞茸の天ぷら付きそば



冷やし海老天付きそば

## 冷やしかけ蕎麦(夏季限定6~9月)

大盛りは+300円となります。冷やしかけそば(小)は30%の減量です。

冷やしかけそば	1,100円
冷やしかけそば(小)	900円
冷やしにしんそば	1,800円
冷やしごぼうと舞茸の天ぷらそば	1,800円
冷やし海老天そば	2,200円

☆ ねぎの薬味の追加は一皿100円にて承ります。

左側 温かいそば



鴨南蛮そば

右側 冷やしかけそば



冷やしにしんそば



ごぼうと舞茸の天ぷら付きそば



冷やし海老天付きそば

## 温かい蕎麦

大盛りは+300円になります。かけそば(小)は30%の減量です。

かけそば	1,100円
かけそば(小)	900円
鳥南蛮そば	1,600円
鴨つくねそば	1,900円
鴨南蛮そば	2,100円
ごぼうと舞茸の天ぷらそば	1,800円
海老天そば	2,200円
生ゆばそば(10~12月)	1,550円
山かけそば(10~3月)	1,550円
きのこそば(10~12月)	1,550円
カキそば(12~4月)	1,700円
にしんそば(12~4月)	1,800円

☆ ねぎの薬味の追加は、一皿100円で承ります。

## 温かい蕎麦

大盛りは+300円になります。かけそば(小)は30%の減量です。

かけそば	1,100円
かけそば(小)	900円
鳥南蛮そば	1,600円
鴨つくねそば	1,900円
鴨南蛮そば	2,100円
ごぼうと舞茸の天ぷらそば	1,800円
海老天そば	2,200円
生ゆばそば(10~12月)	1,550円
山かけそば(10~3月)	1,550円
きのこそば(10~12月)	1,550円
カキそば(12~4月)	1,700円
にしんそば(12~4月)	1,800円

☆ ねぎの薬味の追加は、一皿100円で承ります。



ごぼうと舞茸の天ぷら(ごぼう3本・舞茸2切れ・青味1品) 800円

海老天(海老2本・野菜3品) 1,100円

☆ 天ぷらに付く塩と天つゆは1組ずつになります。  
2組以上ご入用の場合は、1組50円にて承ります。



ごぼうと舞茸の天ぷら



海老天



鴨ロース



鴨陶板焼き(2人前)

## 蕎麦懐石コース

こちらの蕎麦懐石コースは1名様よりご注文いただけます。

2名様以上の場合は人数分を同一コース内容でのご注文をお願いします。

土・日・祝日は予約制とさせていただきます。なお、6名様以上の場合も予約制となります。

### 蕎麦懐石コース

3,800円

(お食事時間:約1時間~)

- ・蕎麦豆腐
- ・鴨ロースのサラダ仕立て
- ・季節の天ぷら盛り合わせ
- ・もりそば
- ・温かいそば(6~9月は冷やしかけそば)



鴨ロースのサラダ仕立て



季節の天ぷら盛り合わせ

## 蕎麦懐石コース

こちらの蕎麦懐石コースは1名様よりご注文いただけます。

2名様以上の場合は人数分を同一コース内容でのご注文をお願いします。

土・日・祝日は予約制とさせていただきます。なお、6名様以上の場合も予約制となります。

### 蕎麦懐石コース

6,400円

(お食事時間:約1時間半~)



- ・蕎麦豆腐
- ・そばがき
- ・季節の天ぷら盛り合わせ
- ・鴨の陶板焼き
- ・もりそば
- ・温かいそば(6~9月は冷やしかけそば)
- ・甘味



そばがき



鴨の陶板焼き



---

平日11:30~13:00まで、  
1日15名様限定のお得なセット

---

九一蕎麦と海老天丼セット 1,500円

大盛り九一蕎麦と海老天セット 1,500円

※ 天ぷらの海老は、通常のメニューの物と異なります。

※ 2つのセットの合計で15名様限定となります。売り切れの際はご容赦下さい。

※ お1名様1つまで、1組につき6セットまでとさせていただきます。

※ 先着順での提供で、ご予約・お取り置きは出来ません。

※ セットの内容変更(蕎麦の種類・汁物の追加等)は承れません。