

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

大盛りは+400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+400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。予めご了承ください。

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+400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

一品料理

| | |
|------------|--------|
| 焼きみそ | 300円 |
| わさびの茎の醤油漬 | 400円 |
| 豆腐のみそ漬け | 500円 |
| 蕎麦豆腐 | 500円 |
| 板わさ | 700円 |
| 刺身ゆば | 700円 |
| 鴨口ース | 1,000円 |
| にしん棒煮 | 1,000円 |
| そばがき(小) | 1,000円 |
| そばがき(大) | 1,500円 |
| 鴨陶板焼き(2人前) | 2,400円 |
| 鴨陶板焼き(4人前) | 4,500円 |

そばがき、鴨陶板焼きは、1グループにつき2皿までのご注文とさせていただきます。
また、混雑時は提供できない場合もございます。
そばがき(小)を2皿のご注文は承っておりません。仕上がり量は同じですので、
そばがき(大)をお選びください。取り皿と取り箸をお付けいたします。

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) 1,200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



鴨コース



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。(昼の部、土曜日)
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

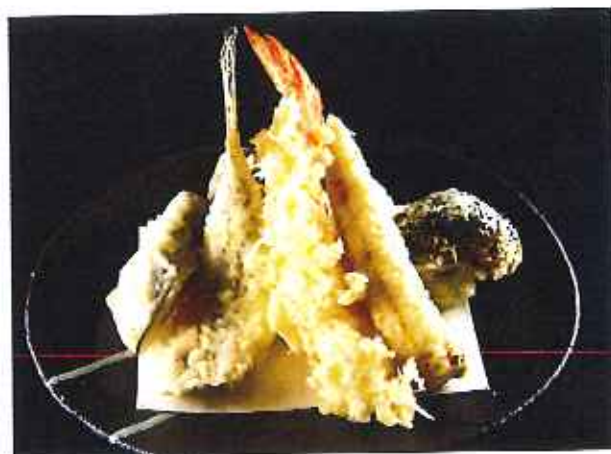
3,800円

(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。

夜の部(火・水・木・金)は、貸切となりますので、3名様より承ります。

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

甘味

水ようかん(6月~9月)

400円

そばブランジェ

500円

わらび餅(6切れ)



700円



そばブランジェ



わらび餅



平日11:30~13:00まで、
1日15名様限定のお得なセット

もりそば(小)と海老天丼セット 1,400円

※オプションで蕎麦を普通盛りに変更できます。(+200円)

もりそばと海老天セット 1,400円

※オプションで蕎麦を大盛りに変更できます。(+200円)

※ 天ぶらの海老は、通常のメニューの物と異なります。

また内容は、海老1本・野菜3品です。

※ 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人様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・薬味の追加等)は承れませんので、
ご注意ください。