

お蕎麦メニュー

蕎麦ダイニング 禄

蕎麦のこだわり

【自家製麺】

蕎麦粉は最も高品質と言われる北海道音威子府村（おといねっぷむら）と、日本有数の産地の蕎麦をブレンドしたものを「低速石臼一回挽」の蕎麦粉を使用し製麺所で、丹精込めて職人が練って打った風味とコシのある「こだわりの本格自家製麺」の生蕎麦です。

【二八蕎麦】

二八そばの魅力は、しなやかでコシがあり口に入れると、つるりと滑らかに喉に滑りこんでいきます。これが理想の二八蕎麦の食感です。

【健康に良いそば湯】

当店の蕎麦湯は、昆布出汁で作っておりますので旨味が凝縮しています。お気軽にお申し付けください。

※ 当店の自家製麺は合成着色料・保存料等一切使用しておりません。

お蕎麦

冷たいお蕎麦

- せいろ 900円
- ハーフせいろ 600円
- せいろ2枚 1,700円

温かいお蕎麦

- 温蕎麦 900円
- ハーフ蕎麦 600円

大盛りは330円増しとなります

トッピング

- とろろ 300円
- 辛味大根 300円
- 玉子 100円

天麩羅とお蕎麦セット

- 上海老天蕎麦（温・冷）
海老天2本と野菜天麩羅 2,200円
- 海老天蕎麦（温・冷）
海老天1本と野菜天麩羅 1,800円
- ごぼうと海老のかき揚げ蕎麦（温・冷）
ごぼうと海老のかき揚げ 1,800円
- 野菜天蕎麦（温・冷）
野菜天麩羅 4～5種 1,600円
- きのこ天蕎麦（温・冷）
きのこ天麩羅 4～5種 1,600円

※ 蕎麦は、温蕎麦か冷蕎麦をお選び下さい

※ 蕎麦大盛りは330円増しとなります

どんぶりとお蕎麦セット

- 海老天丼
 - 海老天 1 本と野菜天麩羅 1,900円
 - 海老天丼単品の場合 1,500円

※蕎麦はハーフ蕎麦になります。

※温蕎麦か冷蕎麦をお選び下さい

※蕎麦の普通盛は330円増しとなります

ここでしか味わえない オリジナル蕎麦

- ・ 辛味大根蕎麦(冷蕎麦)

辛い大根おろしとせいろ蕎麦

1,200円

- ・ 梅おろし蕎麦(冷蕎麦)

冷たい蕎麦に大根おろし・梅肉・大葉をトッピングしています

1,300円

- ・ オクラとろろ蕎麦(冷蕎麦)

冷たい蕎麦にオクラをペースト状にしてとろろと混ぜ合わせたのをトッピングしています

1,300円

- ・ トマトとバジル蕎麦(冷蕎麦)

冷たい蕎麦にオリジナルのトマトソースとジェノベーゼソースをのせています。蕎麦出汁・バジルオリーブオイルをかけてお召し上がりください

1,300円

- ・ 桜エビのかき揚げ蕎麦(冷/温蕎麦)

桜エビと玉ねぎのかき揚げと蕎麦セット

1,800円

おすすめ天麩羅

野菜

・ 茄子	3 0 0 円
・ 南瓜	3 0 0 円
・ さつまいも	5 0 0 円
・ オクラ	3 0 0 円
・ ゴーヤ	3 0 0 円

海鮮

・ 穴子	9 0 0 円
・ 大ぶり海老	6 0 0 円
・ 帆立（北海道）	5 0 0 円
・ 牡蠣（広島）	5 0 0 円
・ 桜エビと玉ねぎのかき揚げ	1, 0 0 0 円
・ 海老天麩羅盛合せ	1, 8 0 0 円
<u>海老天麩羅と野菜天麩羅盛合せ</u>	