

# 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と、日本有数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】

二八蕎麦の魅力は、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込んでいきます。これが二八蕎麦の食感です。

席料として一人:300円頂戴します



## 天麩羅の 盛り合わせ

### 禄オススメ

#### 海老と野菜天麩羅 の盛り合わせ

海老の天麩羅2尾と野菜天麩羅を盛り合わせた天麩羅になります。

1,800円

#### キノコ天麩羅の盛 り合わせ

エリンギ、舞茸(マイタケ)、椎茸(シイタケ)、ヒラタケを盛り合わせた天麩羅になります。

1,200円

## 天麩羅の単品

茄子

300円

穴子

900円

南瓜【カボチャ】

300円

帆立【ホタテ】

500円

ゴーヤー

300円

大ぶり海老

600円

蓮根【レンコン】

300円

牡蠣

500円

椎茸【シイタケ】

300円

桜エビと玉ねぎの  
かき揚げ

ロースト

1,000円

さつまいも

500円

席料として一人:300円頂戴します



# 揚げもの

## 禄オススメ

スパイシーポテト  
フライ

ケイジャンシーズニングとガーリック  
で絡めたポテトフライ

700円

## 禄オススメ

茄子の揚げ浸し

ホワイトバルサミコビネガーで作った  
タレに熱々の茄子を浸しました

700円

牡蠣フライ

大ぶりの牡蠣が4個と自家製タルタル  
ソースを使ったカキフライ

1,200円

クリームチーズの  
天麩羅

クリームチーズを大葉で巻いた天麩羅  
になります。

800円



スパイシーポテトフライ



茄子の揚げ浸し



## 焼きもの・炒めもの

だし巻き卵

800円

ツボタイ

2,100円

イサキ

1,700円

キャベツとアサリの  
ニンニク炒め

700円

金華サバ

1,680円

イカの一晩干し

ハーフ:

900円

一枚:

1,800円

ぶりかま焼き

1,200円

## 逸品

牛もつのトマト  
煮込み

じっくり柔らかくなるまで煮込んだ牛もつのピリ辛トマトソースになります。

1,400円

禄サラダ

沖縄県産の季節の野菜と「禄」オリジナルドレッシングで和えたサラダになります。

1,200円



いろいろ野菜の禄サラダ

席料として一人:300円頂戴します



## 逸品

### 禄オススメ

#### ゆず豚ステーキ

高知県産の特産品『ゆず果皮』を配合した特別な飼料で育てた『ゆず豚』をステーキにした逸品

100g: 1,600円

150g: 1,800円

### 禄オススメ

#### トマトのオーブン焼き

新鮮なトマトにパルメザンチーズ、バジルソースをかけてオーブンでじっくり焼き上げました

800円

#### ピリ辛こんにゃく

チリペッパーオリーブオイルを使ったピリ辛の蒟蒻ソテー

700円

#### チキンバジルソテー トマト添え

1,600円

### 禄オススメ

#### マグロ漬けトロロ

沖縄県産マグロととろろを混ぜ合わせて特製の醤油を混ぜ合わせた逸品

1,400円

### 禄オススメ

#### 水蛸のカルパッチョ

北海道産水蛸(タコ)に、レモンオリーブオイルとホワイトバルサミコで仕上げた逸品

1,400円



## 鍋もの

### ぶりしゃぶ



新鮮な鰯(ブリ)を出汁でしゃぶしゃぶして味わう料理になります。刺身として味わうのも良い一品になります。

※ ぶりしゃぶは2名様分量になります。

※ 追加する場合は1名分:¥2,000追加となります。

4,000円

## ご飯もの

### 海老天丼

天丼: 海老天1本、野菜天4点

(野菜天は仕入れによって変動あり)

1,500円

### ねぎとろ丼

沖縄県産の本マグロを使用した丼ぶりになります

1,500円

## お蕎麦

### せいろ蕎麦【冷】

一枚: 900円

ハーフ: 600円

二枚: 1,700円

### 温蕎麦

普通: 900円

ハーフ: 600円

席料として一人:300円頂戴します