

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。

ランチメニュー

蕎麦

蕎麦の大盛り(180g)の変更は**330円増し**となります



せいろ蕎麦 (冷)

普通(120g):	900円
ハーフせいろ(60g):	600円
せいろ2枚(240g)	1,700円



温蕎麦 (温)

普通(120g):	900円
ハーフ蕎麦(60g):	600円

さつまいも	500	権茸	300	蓮根	300	ゴーヤ	300	南瓜	300	茄子	300
ぎのかき揚げ	1,000	桜エビと玉ねぎ	500	牡蠣	500	帆立	500	大ぶり海老	600	穴子	900

【野菜】

【海鮮】

天麩羅

玉子

辛味大根

とろろ

100 300 300

追加トッピング

ランチメニュー

天麩羅とお蕎麦セット

蕎麦の大盛りの変更(180g)は無料



人気No.5メニュー

上海老天蕎麦

天麩羅: 海老天2本、野菜天4点

(野菜天は仕入れによって変動あり)

蕎麦(120g): 冷蕎麦 or 温蕎麦

2,200円

人気No.1メニュー

海老天蕎麦

天麩羅: 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)

蕎麦(120g): 冷蕎麦 or 温蕎麦

1,800円



ごぼうと海老のかき揚げ蕎麦

天麩羅: ごぼうと海老のかき揚げ3点

蕎麦(120g): 冷蕎麦 or 温蕎麦

1,800円

野菜天蕎麦

天麩羅: 野菜天麩羅4~5種

(野菜天は仕入れによって変動あり)

蕎麦(120g): 冷蕎麦 or 温蕎麦

1,600円



ランチメニュー

天麩羅とお蕎麦セット

蕎麦の大盛りの変更(180g)は無料



きのこ天蕎麦

天麩羅: きのこ天麩羅4~5種

蕎麦(120g): 冷蕎麦 or 温蕎麦

1,600円

人気No.4メニュー

桜エビのかき揚げ蕎麦

天麩羅: 桜エビのかき揚げ3点

蕎麦(120g): 冷蕎麦 or 温蕎麦



1,800円

キノコの天ぷら盛合せ	海老と野菜の天ぷら盛合わせ	さつまいも	権茸	蓮根	ゴーヤ	南瓜	茄子	
1200	1800	500	300	300	300	300	300	
		ぎのかき揚げ	桜エビと玉ねぎ	牡蠣	帆立	大ぶり海老	穴子	
		1,000	500	500	600	900		

【野菜】

【海鮮】

天麩羅

玉子

辛味大根

とろろ

100

300

300

追加トッピング

ランチメニュー

どんぶりとお蕎麦セット

蕎麦の大盛り(180g)の変更は**無料**



人気No.2メニュー

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)

蕎麦(120g): 冷蕎麦 or 温蕎麦

1,900円



ねぎとろ丼

ねぎとろ丼: 沖縄県産の本マグロを使用

蕎麦(120g): 冷蕎麦 or 温蕎麦

1,900円

白州 (グラス)	知多 (グラス)	角ハイボール (グラス)	【ウイスキー】	瓶ビール (エビス)	瓶ビール (スーパードライ)	ビール (プレミアムモルツ)	【ビール】
1,400	1,000	500		800	700	500	【ソフトドリンク】
コーヒー	ジントニツク	オリジナル	ジンジャエール	コーラ	ノンアル梅酒	ノンアルビール	
450	800	450	450	600	550		

飲み物

ランチメニュー

ここでしか味わえない
オリジナル蕎麦

人気No.3メニュー



トマトバジル蕎麦

冷たい蕎麦にオリジナルのトマトソースとジュノーベーゼソースを乗せた蕎麦。

1,300円



梅おろし蕎麦

冷たい蕎麦に大根おろし・梅肉・大葉をトッピングした蕎麦

1,300円



辛味大根蕎麦

冷たい蕎麦に辛い大根おろしを乗せた蕎麦

1,200円



オクラとろろ蕎麦

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とした蕎麦

1,300円