

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。

天麩羅の盛合せ

禄オススメ

海老と野菜天麩羅の盛合せ

海老の天麩羅2尾と野菜天麩羅6品を盛り合わせた天麩羅になります。

1,600円

きのこ天麩羅の盛合せ

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。

1,000円



(左):海老と野菜天麩羅の盛合せ

(右):きのこ天ぷらの盛合せ

天麩羅の単品

- | | | | |
|------------------|--------|-------------|--------|
| ・ナス 3個 | 300円 | ・カボチャ 3個 | 300円 |
| ・ゴーヤ 3品 | 300円 | ・レンコン 3個 | 300円 |
| ・シイタケ 2個 | 300円 | ・マイタケ 3個 | 300円 |
| ・さつまいも 1個 | 500円 | ・カキ 2個 | 500円 |
| ・エビ 1本 | 500円 | ・ホタテ 2個 | 600円 |
| ・穴子 | 900円 | ・きのこの天ぷら盛合せ | |
| ・桜エビと玉ねぎのかき揚げ 3個 | 1,000円 | 7個 | 1,000円 |
| ・海老と野菜の天ぷら盛合せ | | | |
| 海老2本/ 野菜6品 | 1,600円 | | |



(上):穴子

(右):サツマイモ



逸品①

禄オススメ

マグロの漬けトロロ

沖縄県産のマグロと とろろを混ぜ合わせて特製の醤油を混ぜ合わせた逸品

800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

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焼き上げた逸品

700円

禄オススメ

アグー豚ステーキ

沖縄の希少なブランド豚「アグー豚」を贅沢に塩と胡椒で仕上げた逸品

100g: 1,600円

150g: 1,800円

禄オススメ

石垣牛ステーキ

沖縄のブランド牛・石垣牛を、和風ガーリックソースとわさびで仕上げた自慢の逸品!

100g: 3,800円

・だし巻き卵 800円

・揚げ蕎麦 300円

・キャベツとアサリ

・旬のおひたし 300円

のニンニク炒め 700円

・ピリ辛こんにゃく 500円

・牛もつのトマト煮込み

1,200円

逸品①



(左): トマトのオープン焼き (中): 水蛸のカルパッチョ (右): だし巻き卵



(左): アグー豚ステーキ(100g) (右): キャベツとアサリのニンニク炒め



(左): 旬のおひたし (中): 揚げ蕎麦 (右): 牛もつのトマト煮込み

逸品②

禄オススメ

スパイシーポテト
フライ

新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

ナスの揚げ浸し

沖縄県産のマグロと とろろを混ぜ合わせて特
製の醤油を混ぜ合わせた逸品

800円

禄オススメ

クリームチーズの
天ぷら 8個

とろーり濃厚なクリームチーズを大葉で優しく
包み、カラッと揚げた逸品。

800円

禄オススメ

牡蠣フライ 4個

大ぶりの牡蠣 4 個と自家製タルタルソースを
使った牡蠣フライ

1,200円

チキンバジルソテー
のトマト添え

パリパリに揚げたチキンに、乾燥バジルとト
マトペーストを添えた風味豊かな逸品

1,400円



上段: スパイシーポテト / ナスの揚げ浸し(左/右)
下段: クリームチーズの天ぷら/牡蠣フライ/チキン
バジルソテーのトマト添え(左/中/右)

サラダ

禄オススメ

禄サラダ

(1.5~2人前)

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

1,200円

禄オススメ

海鮮サラダ

(1.5~2人前)

沖縄県産のレタス、トマトとマグロ、サーモンをマヨネーズで混ぜ合わせて特製サラダ

1,400円



(左): 禄サラダ
(右): 海鮮サラダ

干物

禄オススメ

イカの一夜干し

炙った天日干しイカをマヨネーズで食べる逸品。お酒が進む人気のおつまみメニュー

900円

・ アジ

1,500円

・ 縞ホッケ

900円

・ 金華サバ

1,500円

・ ツボタイ

2,200円

(左): イカの一夜干し (中): 縞ホッケ (右): 金華サバ



ご飯もの

蕎麦を追加(60g)する場合は**330円増し**となります

禄オススメ

親子丼



- 親子丼: 自家製そば出汁の旨みと玉子の
まろやかさが広がる、特製親子丼
- 蕎麦(60g): 冷蕎麦 or 温蕎麦

単品: 1,200円

半そばセット: 1,600円

禄オススメ

かつ丼



- かつ丼: 厚切りで切った県産豚をそば出汁と卵
で包んだかつ丼
- 蕎麦(60g): 冷蕎麦 or 温蕎麦

単品: 1,400円

半そばセット: 1,800円

禄オススメ

海老天丼



- 天丼: 海老一本と旬の野菜天4個を盛合せた
天丼(野菜天は仕入れによって変動あり)
- 蕎麦(60g): 冷蕎麦 or 温蕎麦

単品: 1,400円

半そばセット: 1,800円

禄オススメ

ねぎとろ丼



- ねぎとろ丼: 沖縄県産まぐろを贅沢に使用した
ねぎとろ丼
- 蕎麦(60g): 冷蕎麦 or 温蕎麦

単品: 1,400円

半そばセット: 1,800円

お蕎麦

蕎麦を追加(60g)する場合は**330円増し**となります

禄オススメ

トマトバジル蕎麦
【冷】

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。

1,200円

禄オススメ

おくらとろろ蕎麦
【冷】

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

1,200円



(左):トマトバジル蕎麦
(右):おくらとろろ蕎麦

・せいろ蕎麦【冷】

ハーフ: 600円

1枚: 800円

2枚: 1,500円

・温蕎麦【温】

ハーフ: 600円

普通: 800円

・辛味大根蕎麦【冷】

1,200円

・梅おろし蕎麦【冷】

1,200円

・牡蠣蕎麦【温】

1,600円

・月見とろろ蕎麦【冷】

1,200円



(上):梅おろし蕎麦
(左):辛味大根蕎麦 (右):牡蠣蕎麦