

# 自家製 十割蕎麦

当店の十割そばのこだわりは3つ

- 一、季節に合わせた旬な蕎麦粉
- 二、蕎麦粉にあわせたそばの切り方
- 三、本格的な蕎麦を多くのお客様に食べてもらいたいからこそリーズナブルな価格

この3つに拘って毎日蕎麦打ちをしています。  
食べ方は暖かい蕎麦よりも冷たい蕎麦がおすすめです。  
十割本来の風味を味わう事ができます。ぜひご賞味ください。



自家製十割蕎麦 ざるそば



かき揚げそば (冷)



天ぷらそば (冷)

## 【单品】

ざるそば (冷)	かけそば (温)	650円
自家製ゴマだれそば (冷)		700円
温玉とろろそば (冷)	(温)	800円
餅天おろしそば (冷)	(温)	750円
海老天そば (冷)	(温)	1,050円
かき揚げそば (冷)	(温)	850円
天ぷらそば (冷)	(温)	1,200円

## 【セット】

■御膳セット 450円

小鉢 / 炊き込みご飯 / サラダ / (冷) ゴマだれ (温) 豆腐

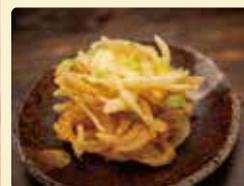
# 揚げたて 天ぷら



天ぷら盛り合わせ  
780円



天然 特大海老天  
580円



かき揚げ天  
300円



海老天  
350円