

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