

海老の天ぷらそば (温・冷)

海老天 2尾
季節の野菜天ぷら
国産純正なたね油使用



1, 890円
(税込2, 080円)

人気
No.1

穴子の天ぷらそば (温・冷)

対馬産穴子天
季節の野菜天ぷら
国産純正なたね油使用



2, 260円
(税込2, 480円)

自然薯とろろそば (温・冷)

1, 550円
(税込1, 700円)

太閤ごぼうの天ぷらそば

(温・冷)

※十一月〜三月の季節限定

1, 730円
(税込1, 900円)

【自然薯と太閤ごぼうのこだわり】
唐津ささき農園から直送。
有機JAS認証自然薯の独特な粘りと風味は別格です。

太閤ごぼうは極太な見た目からは想像できない柔らかさと強い香り。
2019年GNO大阪サミットの
首脳夕食会に選ばれた貴重な食材
です。



ちい風

そば大盛り 400円
辛味大根付き 400円
唐津ささき農園 750円
自然薯とろろ付き

芽吹き 胴搗きそば

1, 680円
 (税込1, 850円)

胴搗き(どうづき)そばは、石臼を一切使用しない、400年以上続く製粉技術を打ち破った独特の製法です。

そばの実をそのまま低温水に2日間浸けて杵搗機で直捏ねして生地にします。

実は芽吹く寸前に、GABAやポリフェノールが最大に引き出されます。

香り豊かで甘味が感じられる、国内では数店でしか食べることができない希少な極上そばです。
 しっかりと噛んで味わう太打ちタイプ。



冷たいそば

せいろそば 1, 000円
 辛味大根おろし 1, 500円
 鴨せいろ 2, 080円
 サドルバック豚せいろ 2, 080円
 からすみそば 2, 200円

温かいそば

かけそば 1, 000円
 花巻 1, 250円
 花巻おろし 1, 550円
 鴨南 2, 080円
 サドルバック豚そば 2, 080円

はまぐりそば

※十一月〜四月の季節限定・時価
 2, 200円〜2, 600円

ちいば

*表示は全て税込み価格です。

そば大盛り	4, 000円
薬味追加	1, 000円
そば出汁追加	2, 000円
辛味大根付き	4, 000円
海老天1尾	4, 000円
唐津さきき農園	
自然薯とろろ付き	750円
海老天2尾と野菜天3種	
穴子天ぷら	
1,	400円
1,	500円

【限定5食】

ふくどめ小牧場

サドルバック豚のかつ井

1,820円

(税込2,000円)

サドルバック豚の塩かつ

1,730円

(税込1,900円)

ふくどめ小牧場は鹿児島県鹿屋市にある牧場です。

家族で営んでいるため大きくはありませんが、日本でここにしかない品種、「サドルバック」を飼育しています。

モットーは

「まっすぐ、丁寧に、手間ひまをかけて」。

人肌でも溶けるような脂身の柔らかさと旨味が特徴の幻の豚です。



ちい丸

ごはんもの

親子丼ハーフサイズ

490円

天井ハーフサイズ

980円

甘味

そばあべかわ

780円

そばがき小豆

※十月〜三月の季節限定

780円



*表示は全て税込み価格です。

そば粉の焼き菓子、旬の果物を使ったコンフィチュール等も店頭にて販売しております。
ぜひギフト等にご利用ください。

《木曾路のスペシヤリテ》

※二人前程度の量です。

粗挽き そばがき 910円

(税込1,000円)

そばがきチーズ揚げ

1,270円

(税込1,400円)

出汁巻き玉子 1,090円

(税込1,200円)

※少々お時間頂きます。



■粗挽きそばがき



■ピーナッツもやしの天ぷら

《蕎麦屋の酒肴》

※一人前程度の量です。

板わさ 550円

ふくどめ小牧場レバーパテ 550円

漬け物盛り 600円

焼き海苔 650円

そばの焼味噌 650円

板わさ 550円

ピーナッツもやしの天ぷら 700円

おつまみ盛り 1,100円

自家製からすみ 1,300円

海老天2尾と野菜天3種盛 1,400円

対馬産穴子天ぷら 1,500円

鴨焼き 1,950円

※二人前程度の量です。

※マークは夜のみの提供です。

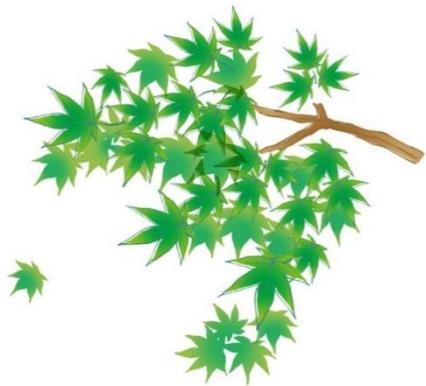
*表示価格は税込です。



■出汁巻き玉子

五感で感じる 旬そば会席

※2名様より要予約
※最終受付19時半。



蕎麦の芽コース

4,000円

(税込4,400円)

木曾路の定番メニューばかりを集めた蕎麦屋酒を気軽に愉しめるコースです。
プラスでアラカルト注文も可。

蕎麦の花コース

6,800円

(税込7,480円)

蕎麦屋酒の定番に、当店自慢の鴨焼きを盛り込んだ、ちよつと贅沢な蕎麦会席コース。

酒肴盛り合わせ (3種)

そばがき

焼き海苔

出汁巻き玉子

天ぷら盛り合わせ

(海老1尾、野菜3種)

せいろそば



酒肴盛り合わせ

(5,6種)

そばがき

焼き海苔

出汁巻き玉子

天ぷら盛り合わせ

(魚介、野菜)

鴨焼き

せいろそば

甘味

※写真はイメージです。
仕入により食材が変更になる場合がございます。
ご了承ください。

蕎麦の実りコース

※3日前までのご予約
※2名様より
※最終入店時間19時

9,820円

(税込10,800円)

旬の食材を巧みに盛り込んだ繊細な一品一品が五感を刺激します。
蕎麦の極みを味わう贅沢なひとときをどうぞお愉しみてください。

酒肴盛り合わせ
鯛の茶わん蒸し
旬魚のにぎり寿司
季節の天ぷら
(魚介、野菜ともに3、4種)
温そば
冷そば
甘味

※内容は一例です。



※写真はイメージです。
仕入により食材が変更になる場合がございます。
ご了承ください。



《王禄酒造》

島根県松江市東出雲町

「生きている酒を届ける」ために造られる酒は全て無濾過で火入れ一回のみ。品質管理ができる特約店でしか取り扱いができない希少な酒です。

超 辛口純米

1, 000円

主張し過ぎず料理を引き立てる、キレの良い純米酒。

溪 純米辛口にごり

1, 050円

溪流の澄んだ流れのように潔く、力強い味わい。

純米山田錦

1, 150円

王禄の代名詞である美しい酸と、甘美な甘さを併せ持ち、優美な余韻を残す酒。

丈径 純米吟醸生原酒

1, 150円

野性味溢れる上意東米の個性を引き出し、これぞ「王禄」と言える存在感を放ち続ける逸品。

意宇 純米大吟醸槽搾り

1, 850円

1〜3年の熟成を経て出荷される大吟醸酒。

《銘酒》

残心 福岡[純米]

850円

勝駒 富山[純米]

850円

神亀 埼玉[純米]

950円

独楽蔵 福岡[十二年熟成純米]

1, 000円

大信州 長野[純米大吟醸]

1, 650円

大将おすすすめの酒

800円〜1, 500円



*表示は全て税込み価格です。

《ビール》

生ビール「キリン一番搾り」	650円
瓶ビール「キリン・中瓶」	650円
ノンアルコールビール	600円

《焼酎》

そば	600円
麦	750円
芋	750円

《ワイン》

グラス 赤・白	各700円
ボトル 赤・白	3,800円〜
シャンパン	12,000円〜
ノンアルコールワイン(白)	

〔勝沼グレープ・360㎖〕 1,900円

テキカカシードル

〔青森県弘前市 もりやま園・330ml〕

1,800円

ハイボール

650円

レモン酎ハイ

650円

ゆず酒〔栃木県小林酒造・鳳凰美田〕

ロック・ソーダ割り 700円

《ソフトドリンク》

ペリエ

650円

テキカカアップルソーダ

〔青森県弘前市 もりやま園・330ml〕

1,000円

国産有機ぶどうジュース 450円

緑茶ソーダ

550円

ウーロン茶

350円

*表示は全て税込み価格です。