

冷たいそば

うどん

尾崎庵

もりそば

一、〇〇〇円

大もり

一、二〇〇円

ざるそば

一、二〇〇円

きしめんざる

一、二五〇円

海藻せいろ

一、二五〇円

茶そば

一、二〇〇円

にしんざる

一、三〇〇円

つけとろそば

一、三〇〇円

細切ざるうどん

一、五〇〇円

(野菜天付)

おろし蕎麦

一、六〇〇円

(野菜天付)

天ざる

二、二〇〇円

カレー南蛮せいろ

一、三〇〇円

肉南蛮せいろ

一、二〇〇円

けんちん汁せいろ

一、三〇〇円

鴨南蛮せいろ

一、四〇〇円

天ぷらの海老は
メキシコ産高級天然エビ
「ブラウン」を
使用させて頂いております。

お米は
北海道産の「ゆめびりか」を
使用させて頂いております。

季節もの

冷麦

一、三〇〇円

冷しきつね

一、三五〇円

冷したぬき

一、三五〇円

冷し中華

一、三五〇円

冷し山菜

一、五〇〇円

冷しきのこ

一、五〇〇円

冷しなめこ

一、五〇〇円

冷しカうどん

一、六〇〇円

肉南蛮せいろ 一、二〇〇円
 けんちん汁せいろ 一、三〇〇円
 鴨南蛮せいろ 一、四〇〇円

冷麦 一、三〇〇円
 冷しきつね 一、三〇〇円
 冷したぬき 一、三〇〇円
 冷し中華 一、三〇〇円

冷し山菜 一、五〇〇円
 冷しきのこ 一、五〇〇円
 冷しなめこ 一、五〇〇円
 冷しカうどん 一、六〇〇円
 冷し五目中華 一、六五〇円
 冷し天ぷら 一、三〇〇円

セットもの

(全て蕎麦又はうどん付)

蕎麦屋の
 カレー丼セット 一、五〇〇円
 カレーライスセット 一、五〇〇円
 玉丼セット 一、五〇〇円
 親子丼セット 一、七〇〇円
 かつ丼セット 一、七〇〇円
 生姜焼きセット 一、七〇〇円
 スタミナ弁当 一、七〇〇円
 天丼セット 一、二〇〇円

ご飯大盛り十一〇〇円・麺類大盛り十三〇〇円増し

※料金は全て税込です

蕎麦は五立て

玄蕎麦の黒い皮を

剥いたばかりの

『ヌキ立て』

店内の石臼で

挽いたばかりの

『挽き立て』

朝に打ったばかりの

『打ち立て』

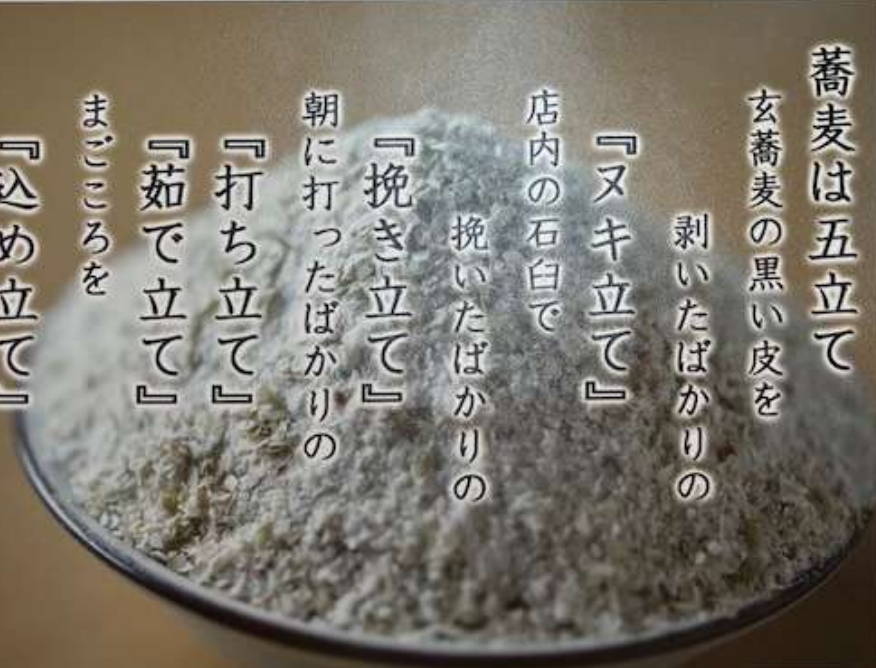
『茹で立て』

まごころを

『込め立て』

五立ての蕎麦を

ご賞味くださいませ



温かいそばうどん

かけそば	九五〇円
きつね	一、〇〇〇円
ためき	一、〇〇〇円
月見そば	一、一〇〇円
玉子とじ	一、一〇〇円
かき玉	一、二〇〇円
おかめ	一、二〇〇円
あんかけ	一、二〇〇円
肉南ばん	一、二〇〇円
カレー南ばん	一、三〇〇円
鳥南ばん	一、二〇〇円
カうどん	一、三〇〇円
けんちんうどん	一、三〇〇円
にしんそば	一、三〇〇円
山菜そば	一、三〇〇円
山かけそば	一、三〇〇円
なめこそば	一、三〇〇円
鴨南ばん	一、四〇〇円
きのこそば	一、三〇〇円

丼もの

蕎麦屋の

カレー丼	一、一〇〇円
カレーライス	一、一〇〇円
玉子丼	一、一〇〇円
開化丼	一、三〇〇円
いか天井	一、八〇〇円
親子丼	一、三〇〇円
親子丼上	一、六〇〇円
かつ丼	一、三〇〇円
かつ丼上	一、六〇〇円
牛丼	一、四〇〇円
天井	一、三〇〇円
天井上	一、八五〇円
カツカレー	一、六〇〇円

※料金は全て税込です

定食

にしんそば 一、三〇〇円
 山菜そば 一、三〇〇円
 山かけそば 一、三〇〇円
 カツカレー 一、六〇〇円

なめこそば 一、三〇〇円

鴨南ばん 一、四〇〇円

きのこそば 一、三〇〇円

きしめん 一、三〇〇円

天ぷらそば 一、九〇〇円

日本五目そば 一、五〇〇円

親子南ばん 一、五〇〇円

おかめとじ 一、五〇〇円

天とじ 二、〇〇〇円

チャンポンうどん 一、五〇〇円

(半ライス付)

鍋もの

けんちん鍋うどん 一、五〇〇円

みそ煮込うどん 一、五〇〇円

鴨鍋うどん 一、八〇〇円

牛鍋うどん 一、八〇〇円

鍋焼うどん 二、二〇〇円

定食

コロッケ定食 一、二五〇円

合せフライ定食 一、三五〇円

カキフライ定食 一、六〇〇円

(季節もの冬季限定)

カツライス 一、八〇〇円

天ぷら定食 三、〇〇〇円

だしは

鰹と

宗田そして

鯖節を

使用して

おります

ご飯大盛り+1100円・麺類大盛り+300円増し

尾崎庵

真^まそばの真とは：

真面目にコツコツと

真物と真心の真からつけました

おのみもの

ビール (中)

七五〇円

生ビール (中)

六五〇円

生ビール (小)

四五〇円

日本酒 (熱燗・常温・冷酒)

五五〇円

そば焼酎一合

七五〇円

そば焼酎一本 (そば屋限定)

三〇〇〇円

(焼酎は蕎麦湯割りです)

いも焼酎一本

三二〇〇円

本格米焼酎 尾崎庵

三二〇〇円

ソフトドリンク

三〇〇〇円

五十年以上に渡り
そばつゆの
かえしの作り方は
変わらず
超特選
ヒゲタのそば膳
圓式相生本みりん
三温糖と上白糖を
秘伝の割合で
煮えばなまで炊いて
大甕に入れて
ひと月以上
寝かしてから使用
しております

天ぷらの油は

綿実油とサラダ油を

色少はア...

おつまみ

冷しトマト

六〇〇円

おすすめ 一品料理

~~稚鮎の天ぷら(3尾)
1,500円~~



手羽唐揚げ(5本)
650円



とり唐揚げ
700円



砂肝
650円



たこ唐揚げ
650円



フライドポテト
600円



鴨スモーク
600円

※写真はイメージです

※すべて税込です

おすすめ 一品料理

国産そば粉・実入り



そば豆腐
500円



冷しトマト
600円



ビアウィンナー
550円

※写真はイメージです

国産大豆使用



生ゆば刺身
550円



イカ足下唐揚げ
650円



さつま揚げ
600円



軟骨唐揚げ
550円

夏季限定
メニュー

※すべて税込です

幻の

摩周そば

収穫量が少ないことから幻といわれる摩周そば。
全国のそば通をうならせる、
美味しさのヒミツを探りました。



摩周そば Mashu Soba

道東・弟子屈町で育てられたブランドそば。町内10軒の生産農家が共同で「摩周そば生産組合」を作り、品質には充分注意して出荷しています。

摩周そばのこだわり

鮮やかなグリーン！

タネをまいてから収穫まで100日ほどかかるそばですが、摩周そばは収穫まで80日ほど。早めに刈り取り、畑で必ず地干しすることで美しい薄緑色のそばになるのです。地干しは乾燥の手間が増えるため他産地では敬遠されますが、長くそばの風味を楽しむことが出来ます。摩周そば最大のこだわりポイントです。

香りがばつくん！

摩周そばの特長のひとつが、その香り。収穫後に農家一軒ごとに実が湿じらないよう徹底管理をしながら、畑ごとに乾燥作業を行うきめの細かさが、豊かな風味を生み出しています。そば粉への製粉はもちろん石臼。小規模産地ならではの心配りも美味しさの秘密です。

美味しい蕎麦の出来るまで



*5月 種まき
*7月 花が咲く
*8～9月 収穫



*乾燥作業は畑ごとに、水分量を見ながらつきっきりで行います。

◀「ピン」と呼ばれる、乾燥中の蕎麦の実を入れる巨大槽がずらり



*ろは粉を挽く作業は電動の石臼で。町内のおろは屋さん限定で丁寧に挽いていきます。

▲電動石臼。ゆっくり挽くことで豊かな風味が生まれます。



*収穫後はすぐに「摩周そば乾燥工場」へ運ばれます。

◀そば畑の中に建つ、乾燥工場(平成24年より稼働)



*ゴミや石は丁寧
に丁寧にも分けて取り除かれます。

◀粗選機(そせんき)と呼ばれる巨大な機械と、縦横に張り巡らされたパイプ

伊達市 伊達市がえこまち推進協議会(食・文化部会)

「誰もが自慢し、誰もが誇れるまち」を目指し、観光を機軸としたまちづくりを進める協議会です。美味しい摩周そばをより楽しんでいただけるよう、本紙を作成いたしました。

お問い合わせ えこまち事務局 015-482-2940