

※価格は全て税込表示です。

## そば屋の定番

- 京にしん 七九〇
- 板わさ 六五〇
- 刺し身ゆば 七〇〇
- 月見芋 七〇〇
- 大和芋一〇〇%使用  
だし巻き玉子 八八〇
- そばがき 一四〇〇
- そば団子 八二〇



板わさ



京にしん



刺し身ゆば



だし巻き玉子

## 冷菜

- 辛味山菜 五六〇
- 鳥皮ボン酢 五六〇
- なめこおろし 五六〇
- お新香 五六〇
- ほやの塩辛 五六〇
- 冷奴 五六〇
- 和風サラダ 八八〇
- 自家製鴨わさ 九八〇
- いくらおろし 一一〇〇
- 合鴨たたきサラダ 一七〇〇

※当店の料理には7大アレルギー(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)が多く含まれており、盛り付ける調理器具・食器・鍋は使い分けしております。ご了承の上、当店をご利用ください。



和風サラダ



自家製鴨わさ

## 温菜

※価格は全て税込表示です。

- 味噌田楽 五六〇
- 湯葉と山菜玉子とじ 八八〇

## 天ぷら

- 活穴子の天ちら 一二〇〇
- ※別途天つゆ追加二〇〇円
- かしわ天ちら 一一五〇
- ※お鳥かしのポン酢

## 天ぷら盛合せ

- 純正胡麻油
- 松 一八七〇
- 大海老一本・魚野菜
- 竹





刺し身ゆば



かき揚げ



自家製

※当店の料理には7大アレルギー(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)が多く含まれており、盛り付ける調理器具・食器・鍋は使い分けしております。ご了承の上、当店をご利用ください。

合鴨たたきサラダ 一七〇〇

そば処 六町 近江家

※価格は全て税込表示です。

## 温菜

味噌田楽

五六〇

湯葉と山菜玉子とじ

八八〇

いわい鶏の煮込

六六〇

自家製味噌だれ使用

海老入りさつま揚げ

六八〇

そば屋の焼き鶏(タレ)

七八〇

合鴨焼

一四八〇



海老入りさつま揚げ



そば屋の焼き鶏(タレ)



そば屋の焼き鶏(塩)

## 天ぷら

蕎麦穴子の天ちら 一三〇〇

※別添天つゆ追加二〇〇円

かしわ天ちら 一一五〇

※別添天つゆ追加二〇〇円

本目のかき揚げ 八八〇

※別添天つゆ追加二〇〇円



蕎麦穴子の天ちら



本目のかき揚げ

※写真はイメージです。季節により異なる場合があります。



天ぷら盛合せ 税

## 天ぷら盛合せ

純正胡麻油

松 一八七〇

大滝老一本・魚野菜

竹 一一〇〇

小滝老一本・野菜

※天つゆ又は塩をご指示ください。

※当店の料理には7大アレルギー(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)が多く含まれており、盛り付ける調理器具・食器・鍋は使い分けしております。ご了承の上、当店をご利用ください。

そば処 六町 近江家





せいろ



純正胡麻油使用

※価格は全て税込表示です。

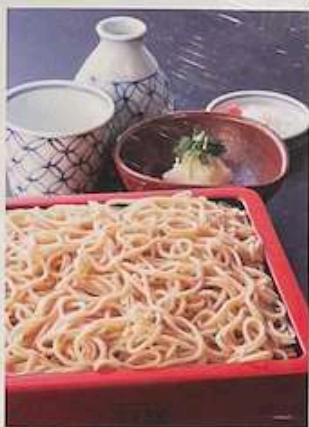


そばの大盛 一八〇  
うどん・ライス大盛 一二〇  
せいろ麺のみの追加 五三〇

※店・玉時まで種類を注文の方に限り  
サーブスライス 七〇



サラダ



辛味大根



寒なめこ



寒いくら

そばとろ 一一五〇  
大和芋一〇〇%使用  
寒いくら 一五八〇

サラダ 一〇八〇  
辛味大根 信用産 九八〇

寒納豆 九六〇  
寒なめこ 九六〇

ざる 八五〇  
国産もみ海苔付き  
せいろ 七五〇

そばの大盛 一八〇  
うどん・ライス大盛 一二〇  
せいろ麺のみの追加 五三〇  
つゆの追加 二二〇

※店・玉時まで種類を注文の方に限り  
サーブスライス 七〇

## 冷たいめん

そば うどん を御選びください。

※価格は全て税込表示です。



※当店のつゆは濃い目に仕上がっておりますので、量を三分の一程つけてお召し上がりください。

※当店の料理には「大アレルゲン(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)」が多く含まれており、盛り付ける調理器具、食器、鍋は使い分けしております。ご了承の上、当店をご利用ください。

## こだわり

—そば

北海道をはじめ、国内産のヌキ実を粗めに挽き、のどしみの良い二八にて打っております。打水は天然石でろ過したものを使用しております。

—つゆ

もりつゆには、鹿児島県枕崎産・極上本枯蔴摩節をさらに二年間寝かした節を使用し、取った汁は、当店にて熟成させた自慢のかえしと合わせて提供しております。

かけつゆには、鹿児島県産枕崎産の本節・土佐節の本枯蔴節・宗田枯蔴節をフレンドし、使う分だけ洗って削り、香りの良い内に召し上がって頂いております。





特天せいろ



活穴子天せいろ

- 特天せいろ 一九八〇
- 特天ざる 二〇八〇
- 大老老魚・野菜 (国産もみ海苔付き)
- 天せいろ 一四〇〇
- 中海老しし唐
- 天ざる 一五〇〇
- 中海老しし唐 (国産もみ海苔付き)
- 活穴子天せいろ 一五八〇
- ※当店の器
- かしわ天せいろ 一五二〇
- ※手帳・使いわい、購使用

- そばの大盛 一八〇
- うどん・ライス大盛 一二〇
- せいろ麺のみの追加 五三〇
- つゆの追加 二二〇

そばうどんを御選びください。

※開店・五時まで種類を注文の方に限り

サービスライス 七〇



※価格は全て税込表示です。



サラダ

- 辛い大相 一〇八〇
- サラダ 一〇八〇
- そばとろ 一一五〇
- 大和芋一〇〇%使用
- 寒いくら 一五八〇



カレーせいろ

冷おす

そばうどん

を御選びください。

※当店の料理には7大アレルギー(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)が多く含まれており、盛り付ける調理器具・食器・鍋は使い分けしております。ご了承の上、当店をご利用ください。



合鴨せいろ

- 三味そば 一一八〇
- いんげん・なめこ・ごぼう
- 五味そば 一六七〇
- いんげん・なめこ・ごぼう・納豆・サラダ
- カレーせいろ 一一六〇
- ※当店の器
- 合鴨せいろ 一五八〇
- 国内産生の合鴨使用
- そばの大盛 一八〇
- うどん・ライス大盛 一二〇
- せいろ麺のみの追加 五三〇
- つゆの追加 二二〇
- ※開店・五時まで種類を注文の方に限り
- サービスライス 七〇

※当店の料理には7大アレルギー(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)が多く含まれており、盛り付ける調理器具・食器・鍋は使い分けしております。ご了承の上、当店をご利用ください。





天井



全品挽子そば付  
温冷をお選びください。

## ご飯もの

※価格は全て税込表示です。



味噌煮込みうどん(玉子入)

味噌煮込みうどん

味噌煮込みうどんをご注文の方に限り  
サービスライス 七〇

## 煮込み うどん

### そば うどん を御選びください。

開店~五時まで麺類をご注文の方に限り サービスライス 70円  
そばの大盛 180円、うどん・ライス大盛 120円、せいろ麺のみの追加 530円



特天ぶら



山かけ



かき玉

いくらおろし	おおかめ	山かけ 大和芋一〇〇%使用	あさり南蛮 バター入	釜揚げうどん	かき玉 吉野巻使用	けんちん	磯辺(カ)	なめこ	山菜	玉子とじ	きつね	たぬき	かけ	温かいめん
一五八〇	一一八〇	一一五〇	一〇八〇	一〇〇〇	九八〇	九八〇	九八〇	九六〇	九六〇	九六〇	八八〇	八八〇	七五〇	

※価格は全て税込表示です。



かしわ南蛮



にしん



あさり南蛮



つつじ

かしわ南蛮	カレー南蛮	にしん	合鴨南蛮	温かい 天ぷらもの	特天ぶら 大海老・魚野菜	天ぶら 中巻・しし唐	天付釜揚げうどん 中巻・しし唐	つつじ おかめに海老天一本
一一〇〇	一一六〇	一一二二〇	一五八〇	一九八〇	一四〇〇	一六〇〇	一六五〇	

※当店の料理にはアズノ大アレルゲン(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)が多く含まれており、盛り付ける調理器具・食器・鍋は使い分けしておりません。ご了承の上、当店をご利用ください。





親子丼



天丼

とろろ定食

一三四〇

かつ丼

一一五〇

親子丼

※手際悪いわい鍋使用

一一五〇

天丼

小海老二本

一五六〇

天ぶら定食

大海老一本・煎野菜

二二八〇

天重

大海老二本・煎野菜

二五二〇

「ご飯ものをご注文の方は、せいろかけの一人前が五五〇円とご注文出来ます。  
せいろかけセット 十五五〇  
※お一人様でのセット



全品天ぷらそば付  
温冷をお選びください

## ご飯もの

※価格は全て税込表示です。



雑煮うどん



鍋焼うどん



味噌煮込みうどん(玉子入)

※当店の料理には7大アレルギー(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)が多く含まれており、盛り付ける調理器具・食器・鍋は使い分けしております。ご了承の上、当店をご利用ください。

※力鍋と鍋焼うどんは特注土鍋使用の為、大盛りはできません。

力鍋焼うどん 二四七〇

鍋焼うどん 一六五〇

雑煮うどん 一二五〇

味噌煮込みうどん  
(玉子入) 九七〇  
(あきり入) 一二五〇

味噌煮込みうどん 八八〇

※味噌煮込みうどんはご注文の方に限り、サービースライス 七〇

## 煮込みうどん



かしわ南蛮

※当店の料理には7大アレルギー(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)が多く含まれており、盛り付ける調理器具・食器・鍋は使い分けしております。ご了承の上、当店をご利用ください。

合鴨南蛮 一五八〇  
※国内産生の合鴨使用

あきり南蛮 一〇八〇  
バター入  
山かけ 一一五〇  
大和子一〇〇%使用  
おかめ 一一八〇  
いくらおろし 一五八〇

開店一  
そばの大盛 180円、う



特天ぶら



お客様各位

【メニュー

いつも当店をご利用いただ

当店では常日頃からお客様  
を続けてまいりましたが、

昨今の世界的なエネルギー  
収獲減と円安に伴う食品  
変困難となってまいりま

平素より当店をご利用い  
苦しいご案内となります  
む無くさせていただき

当店ではこれからも、ま  
のサービスの向上にも多  
よろしくお願い申し上げ

※価格は全て税込表示です。

# お飲み物

## ◎ 日本酒

本醸造  
菊正宗 燗 常温 一合 六二〇



越乃白梅 三〇〇ml 一、二〇〇



純米辛口  
武勇 二二〇ml 六五〇

片口二四〇ml 一、二〇〇



## ◎ 季節の地酒

二二〇ml 六五〇

二四〇ml 一、二〇〇

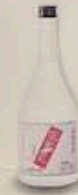
当店厳選の日本酒をお  
楽しみください。内容  
は、お聞さください。

## ◎ 焼酎

そば湯割・ロック・水割り等

蕎麦焼酎

熊本原の露 近江家ラベル



ボトル 三二〇〇

蕎麦焼酎

長野原産 本味会ラベル



ボトル 四八〇〇

麦焼酎

秋云麦

芋焼酎

ひんりやま

## ◎ ビール



エビスビール(樽生) 小クラス 四二〇

エビスビール(樽生) 六三〇

近江家と同じ明治創業の歴史あるビールです。

瓶ビール(中) キリンラガー 六八〇

アサヒスターバードライ 六八〇

ノンアルコールビール 五五〇

## ◎ サワー

ダツタン蕎麦茶割 五六〇

ウーロンハイ 五六〇

各種サワー 五〇〇

グレープフルーツ、レモン

ハイボール 五〇〇

コークハイボール 五六〇

ジンジャーハイボール 五六〇

## ◎ 梅酒

ロック or ストレート 五六〇

加賀梅酒



## ◎ ソフトドリンク

ウーロン茶 二二〇

ダツタン蕎麦茶 二二〇

オレレンジュース 二二〇

コココーラ 二二〇

ジンジャーエール 二二〇

お子様ドリンク各種 一一〇



季節のおすすめ

冷しメカブ納豆そば 一二二口円

(メカブ・納豆・半熟卵・ミョウガ等)  
揚げ玉付き

あさりせいり 一口八口円

バター入り



夏のおすすめ  
冷しメニユ

梅おろしそば 一二二口円

冷しにしんそば 一二二口円

冷したぬき 九口口円

冷しきつね 九口口円

冷し山菜 九六口円



※うども承ります。





## 当店の歴史

近江家がそば処として初めて暖簾を掲げたのは、初代が浅草三筋町で修業してから、明治三十二年（一八九九年）麻布筈町（現在の南青山）に開業いたしました。その後、大正五年（一九一六年）に現在の新大久保駅前（百人町）に移り現在に至っております。

私どもは、代々受け継いでまいりました伝統の味を守り、ここに新しい物を加えながら、いつも新鮮な品々をとり揃えて皆様の御満足が戴けるようにと心を配り、お作り申し上げます。何卒今後とも一層の御愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

近江家 主人 敬白



近江家 先代

そば処 百人町 近江家

