

# 《当店2名様一番人気》

二大名物が

一度に楽しめる



瓦そば2人前 2,600円(税別) 2,860円(税込) + うなめし 2,300円(税別) 2,530円(税込)



# この地で出逢う美味しさ

## 瓦そば 発祥の由来

明治十年、西南の役において熊本城を圍む薩軍の兵士たちは、長い野戦の合間に瓦を用いて野草、肉などを焼いて食べたという古老の話をヒントを得て、弊店設立者 高瀬慎一が数十年を経過した日本瓦を用い、弊店独自の製法にて開発いたしました雅味豊かな茶そばに、牛肉、錦糸卵、ねぎ、海苔、もみじおろし、レモンなどを配し、これも又、弊店独自のつゆを添えて「瓦そば」と名付け供したるところ、大方の絶賛を得て広く各地よりこ来店賜るところとなりました。

今後とも弊店の名譽と責任において益々研鑽を重ね大方諸公のご期待に添えますよう精進いたす所存でございます。

何卒一層のご愛顧、お引き立てのほど、伏してお願ひ申し上げます。



鹿児島県産うなぎ使用

### うなめし

2,300円 <税抜> 2,530円 <税込>



### うなぎ蒲焼き

3,900円 <税抜>  
4,290円 <税込>



### うなぎ重

4,000円 <税抜>  
4,400円 <税込>



### 【元祖瓦そば】

[1人前] . . . . 1,300円 <税抜>

1,430円 <税込>

※写真は2人前です



### 厳選された抹茶

京都宇治の石臼挽き抹茶を使用。



### 北海道産そば粉

そば粉は風味が壊れやすいので北海道産のそば粉のみ使用



### 上質な鰻と昆布

北海道利尻産昆布を使用



お子様プレート

650円 (税抜)

715円 (税込)



12/28~1/5まで販売休止

天婦羅盛合わせ

1,040円 (税抜)

1,144円 (税込)



ふく白子豆腐

460円 (税抜)

506円 (税込)



ふく皮

510円 (税抜)

561円 (税込)



長州鶏の竜田揚げ

700円 (税抜)

770円 (税込)



真ふくの唐揚げ

800円 (税抜)

880円 (税込)



天婦羅漬

720円 (税抜)

792円 (税込)



鯛茶漬

850円 (税抜)

935円 (税込)



白子豆腐揚げ出し

540円 (税抜)

594円 (税込)



サザエ

240円 (税抜)

254円 (税込)

12/28~1/5まで販売休止

焼き

円 (税抜)

円 (税込)

お茶漬け・・・360円 (税抜) 396円 (税込)  
ごはん・・・200円 (税抜) 220円 (税込)



元祖 瓦そば 1,300円(税別) 1,404円(税込)



うなめし 2,300円(税別) 2,484円(税込)



うな重  
4,000円(税別)  
4,284円(税込)



うなぎ蒲焼  
3,900円(税別)  
4,184円(税込)

- ・ふくの唐揚げ 800円(税別) 864円(税込)
- ・長州鶏の竜田揚げ 700円(税別) 756円(税込)
- ・天婦羅盛合せ 1,040円(税別) 1,123円(税込)

瓦そば たかせ  
〒759-6301  
下関市豊浦町川崎5437  
☎083-772-2680

TAKE OUT

# お持ち帰りメニュー

レンジで温めてお召し上がりいただけます。

## ドリンクメニュー

### ビール

- ◆スーパードライ(中瓶) 570円(税抜) 627円(税込)
- ◆生ビール(中ジョッキ) 570円(税抜) 627円(税込)
- ◆生ビール(グラス) 450円(税抜) 495円(税込)
- ◆ノンアルコールビール 440円(税抜) 484円(税込)

### 焼酎

- ◆黒霧島(芋)  
水割り・湯割り・ロック 450円(税抜) 495円(税込)
- ◆いいちこ(麦)  
水割り・湯割り・ロック 450円(税抜) 495円(税込)

### お酒

- ◆日本酒 熱燗・冷や 400円(税抜) 440円(税込)

### その他

- ◆氷結レモン 400円(税抜) 440円(税込)

### ソフトドリンク

- ◆ウーロン茶 270円(税抜) 297円(税込)
- ◆コーラ 270円(税抜) 297円(税込)
- ◆オレンジ 270円(税抜) 297円(税込)

ご家庭での祝事、仏事に...



青龍御膳 4,000円(税別) 4,320円(税込)



響御膳 2,800円(税別) 3,024円(税込)

# 会席御膳

お持ち帰り専用

※ご注文は3個以上から、5日前までのご予約にて承ります。  
 ※お料理は【南本館】でのお受け取りになります。  
 (配達はおこないません、ご了承くださいませ)  
 ※仕入れ状況により、内容変更する場合があります。  
 ※数量の変更等は2日前までにご連絡ください。  
 ※前日及び当日のキャンセルにつきましては  
 キャンセル料が発生いたします。

たかせ

〒759-6301  
 下関市豊浦町川端5437  
 ☎083-772-2680  
 予約受付：9時～20時

## プレミアム会席

8,800円コース

- 【前菜】 華味巻と焼きたてのムース
- 【刺身】 三種盛り
- 【焼物】 和牛ステーキソース付き
- 【揚げ物】 海鮮ちり揚げ
- 【名物】 天ぷら
- 【和物】 餅の天婦羅
- 【肉類】 焼きたてのステーキ
- 【食事】 日本茶出し、香の肴
- 【デザート】 季節のフルーツ盛り



写真は8,800円のコース内容です。



写真は6,600円のコース内容です。

# 忘年会 新年会

4,400円コース

- 【前菜】 華味巻と焼きたてのムース
- 【刺身】 三種盛り
- 【焼物】 鶏肉の塩焼
- 【揚げ物】 天ぷら
- 【名物】 天ぷら
- 【和物】 天婦羅盛り
- 【肉類】 焼きたて、香の肴
- 【デザート】 季節のフルーツ盛り

5,500円コース

- 【前菜】 華味巻と焼きたてのムース
- 【刺身】 三種盛り
- 【焼物】 和牛ステーキソース付き
- 【揚げ物】 海鮮ちり揚げ
- 【名物】 天ぷら
- 【和物】 餅の天婦羅
- 【肉類】 焼きたてのステーキ
- 【食事】 日本茶出し、香の肴
- 【デザート】 季節のフルーツ盛り

6,600円コース

- 【前菜】 華味巻と焼きたてのムース
- 【刺身】 三種盛り
- 【焼物】 和牛ステーキソース付き
- 【揚げ物】 海鮮ちり揚げ
- 【名物】 天ぷら
- 【和物】 餅の天婦羅
- 【肉類】 焼きたてのステーキ
- 【食事】 日本茶出し、香の肴
- 【デザート】 季節のフルーツ盛り

たかせ

〒759-6301  
 下関市豊浦町川端5437  
 ☎083-772-2680

予約受付：9時～20時  
 ※ご注文は3個以上から、5日前までのご予約にて承ります。  
 ※お料理は【南本館】でのお受け取りになります。  
 (配達はおこないません、ご了承くださいませ)  
 ※仕入れ状況により、内容変更する場合があります。  
 ※数量の変更等は2日前までにご連絡ください。  
 ※前日及び当日のキャンセルにつきましては  
 キャンセル料が発生いたします。



## 瓦そばの提供について

セットを含む2人前以上をご注文のお客様は  
1枚の瓦に2～3人前盛でご提供致します。

\* 1人前ずつの盛り分けはご遠慮ください。



2人盛



3人盛

## 瓦そば お召し上がり方



- ① そばが運ばれてからそばつゆをお椀に注いでください。
- ② 具と麺をつゆにつけてお召し上がりください。
- ③ レモン・もみじおろしを入れてお召し上がりください。
- ④ 焼けてパリパリになったそばをお召し上がりください。

## うなめし お召し上がり方



- ① おひつの中をしゃもじでよくかき混ぜてください。
- ② 茶碗によそってそのままお召し上がりください。
- ③ 薬味をかけてお召し上がりください。
- ④ わさびをのせ、出汁をかけてお召し上がりください。

## 南本館お土産コーナーご紹介



ご自宅で簡単に  
瓦そばをお作り頂けます



たかせの「お土産用瓦そばセット」をはじめ、  
山口県の名産品を多数取り揃えております  
お土産コーナーのみのお立ち寄りも大歓迎  
お食事の後、お出かけのついでにぜひお立ち寄りください



インスタ  
やってます



@TAKASE\_KAMITAKA

覗いてみる