

冷しもの

せいろそば

挽きたて、打ちたてをこ質味下さい

九〇〇円

(税込価格)

ざるそば

上質海苔使用

九七〇円

おろしそば

一、一〇〇円

辛味大根おろしそば

一、四〇〇円

なめこおろしそば

一、二〇〇円

納豆そば

ひきわり納豆

一、二〇〇円

生湯葉おろしそば

日光直送湯葉・入荷次第

一、八〇〇円

とろろそば

ごまだれせいろそば

金胡麻使用

一、五五〇円

とじせいろそば

玉子とじのつけ汁

一、四〇〇円

鴨せいろそば

国産合鴨

一、八〇〇円

天せいろそば

大海老

二、二〇〇円

天ざるそば

特大海老

二、三〇〇円

\*うどん(手打ち)でのご用意も承ります  
\*そばアレルギーのお客様はお申し出くだされませ

田舎そば

挽きぐるみ太打ち・限定枚数

一、〇〇〇円

季節変わり

よもぎ  
蓬そば

三月中旬まで・限定枚数

一、五〇〇円

汁もの

- 玉子としそば 一、二〇〇円
- なめこそば 一、二〇〇円
- 山かけそば 一、三〇〇円
- 山菜そば 一、四〇〇円
- おかめそば 一、八〇〇円
- 生湯葉そば 一、八〇〇円
- 鴨南ばんそば 二、六〇〇円
- 天ぷらそば 二、六〇〇円

日光直送湯葉・入荷次第

国産合鴨

大海老二尾

\*うどん(手打ち)でのご用意も承ります  
\*そばアレルギーのお客様はお申し出くだされませ

(税込価格)

御飯物

- 釜揚げうどん 一、二〇〇円
- 釜揚げ鴨汁うどん 二、一〇〇円
- 鍋焼きうどん 二、四〇〇円
- 天重 二、六〇〇円
- 海老野菜天ぷら御飯 二、六〇〇円
- 天ぷら御飯 二、八〇〇円

大海老二尾(お吸い物付)

(お吸い物付)

大海老二尾(お吸い物付)

一品料理

つぶ貝しぐれ煮

厚岸産・入荷次第

八〇〇円

板わさ

鈴廣・焼き板

八〇〇円

玉子厚焼

赤玉使用

八〇〇円

生湯葉刺身

日光直送湯葉・入荷次第

八〇〇円

そば豆腐

粗挽き純粉使用

八〇〇円

きんぴら

ゴボウ

八〇〇円

上新香

三種盛り合せ

八五〇円

おきつね焼き

鴨肉詰め

九〇〇円

アボカドのサラダ

青じそドレッシング

九五〇円

揚げ出し豆腐

なん骨入り

九五〇円

鳥だんご

海老入り 蕎麦の海苔巻素揚げ

九七〇円

磯揚

鴨ロース

九七〇円

海老野菜天ぷら

大海老一尾と季節野菜

二、二〇〇円

大海老天ぷら

大海老二尾

二、四〇〇円

蕎麦がき

粗挽き純そば粉

一、三〇〇円

蕎麦寿司

太巻き一本(一二切)

三、〇〇〇円

調理に約一時間かかりますので、ご予約をおすすめいたします

(税込価格)

㊦ 季節のおすすめ品

(税込価格)

三点 (カキオイル漬け・そば豆腐・菜の花辛し和え) 900円

季節の味・定番の品を少量ずつ盛り付けました。内容は変わる事があります。

北海道産特選 白子の石焼き 2,000円

仕込み次第。石の上で焼き上げ、そのままお出しいたします。味付けはヒマラヤ岩塩のみ。

牡蠣(カキ)の松前焼き 1,800円

入荷次第。羅白昆布に大粒のカキをのせ、生醤油の味付けのみで焼き上げました。三陸産。ウィルス感染防止を鑑み、昆布の切り分けはお受けできません。

北海道産特選 白子ポン酢 1,500円

仕込み次第。新鮮でとろけるような白子に、ご好評の自家製三杯酢をあわせました。

たらの芽天ぷら 1,200円

春を呼ぶ山菜の代表格。自家製抹茶塩どうぞ。お持ち帰りできます(特価1,050円)

百合根の茶碗蒸し 1,000円

新商品。なめらかな食感と百合根(ユリネ)のホクホク感、素材本来の甘みをお楽しみください。ホタテを加え、だしにコクとうまみを足しています。

寒ブリの塩焼き ~自家製フキ味噌添え 1,000円

冬の幸、寒ブリに早春の幸、フキみそを合せました。シンプルながら季節の移り変わりを味わいで楽しみいただけます。

鴨だし煮大根 950円

仕込み次第。煮くずれすることなく鴨肉の出汁が芯までしっかり味をえる一品です。

菜の花辛し和え 900円

春先取りの一品。総菜のひとつ上の茹で加減と味付けをお楽しみください。お持ち帰りできます(特価850円)

鴨汁そばがき 1,600円

軟らかめに掬いたそばがきに鴨汁を張り、コクのある一品に仕上げました。

湯豆腐 950円

国産大豆使用のなめらかな「絹ごし」に長ねぎ、椎茸、春菊を添えて。

麦特別献立 (二名〜三〇名様までご予約にて承ります)

- 一、三点突き出し
- 二、生湯葉刺身
- 三、蕎麦だんごの揚げ出し
- 四、蕎麦寿司
- 五、茶碗蒸し
- 六、大海老と野菜の天ぷら
- 七、せいろそば
- 八、シャーベット

(税込価格)

お一人様(全八品) 六、九〇〇円  
お一人様(全九品) 九、一〇〇円  
お子様向 お一人様(全六品) 三、七〇〇円  
(三〜八歳位まで)

他、ご用向きに合わせまして、お値段・内容等、ご相談承ります

季節の特別献立(別途、品書きをご用意しております)

季節のおすすめ品を中心におひとり様ずつ盛り付けてご用意する

少人数様向けのお得なコース献立です。事前予約は承っておりません。

「せいろそば」と「シャーベット」を含み全七〜八品。

全日、午前十一時より午後七時まで、一〜六名様で承ります。

人数様の多い場合、繁忙時、また品切れの際はご容赦くださいませ。

お一人様 五、八〇〇円  
(税込価格)

炊きうどん (うどん寿き・十一月〜二月)

二名〜一〇名様まで、ご予約にて承ります

お一人様 五、五〇〇円  
(税込価格)

甘味

そば志るこ

シャーベット

バナニアイスクリーム

よもぎ団子

二種盛り

そばチップと自家製小豆あん添え

(税込価格)

七七〇円

四五〇円

七七〇円

四五〇円

季節限定品

国産ヨモギをたっぷり練りこんだ自家製十勝産大納言小豆あんをからませながら早春の味と香りをお楽しみくださいとの詰まりにご注意くださいませ

三月初旬より

桜アイスクリーム 自家製小豆あん添え

七七〇円

お土産

手打ちそば (汁付)

\*お買い上げ当日中にお召し上がりくださいませ。夏期販売休止

(八%税込価格)

一、六〇〇円

特製・生 手打ちうどん (汁付)

一、四〇〇円

自家製粉 粗挽 純そば粉

一、三〇〇円

お持帰り用 天重

二、三〇〇円

お持帰り用 海老野菜天ぷら

二、一〇〇円

お持帰り用 大海老天ぷら (三尾)

二、三〇〇円

お持帰り用 玉子厚焼 (二本)

二、〇〇〇円

ゆず七味

(八%税込価格)

九五〇円

そばぼうろ

五五〇円

もり汁

二五〇円

自家製・秘伝の万能汁。無添加。ご家庭での煮物・すき焼きなどにも。簡単にプロの味に近づきます。180ml

他、季節のおすすめ品・人気の一品料理などを お持帰り用価格でご用意しております。

# § 甘 味 §



そば志るこ 770円 よもぎ団子 450円

自家製粉そば粉で作った団子を浮かべています。十勝産の大納言小豆使用のあんも自家製

国産ヨモギをたっぷり練りこんだ自家製。小豆あんをからませながら早春の味と香りをお楽しみください



バニラアイスクリーム 770円 洋ナシとイチゴのシャーベット 450円

自家製大納言小豆あん添えトッピングの自家製そばチップも好評です

二種盛合せ。食後のお口直しにも好評です。自家製



SAPPORO

## ◆ お 飲 物 ◆

		(税込価格)
◆ 生ビール	サッポロ	850円
	サッポロ (小グラス)	500円
	白穂乃香 <small>しろほのか</small> -無濾過・限定醸造-	1,000円
◆ ビール	サッポロ黒ラベル (中びん)	850円
	エビス (小びん)	800円
◆ ノンアルコール	プレミアム・アルコールフリー	600円
◆ 日本酒	剣 菱 杉樽 一合升(冷酒)	1,200円
	白鶴 上撰 きりっと辛口 一合(燗)	950円

◆ 特選純米酒 蔵出ししぼりたて(冷酒)  
土佐鶴・純米新酒 90ml 1,000円

◆ 焼 酎	嚴窟王 <small>げんくつおう</small> (米) 一合	1,500円
	黒壺《赤》 <small>くろいち</small> (紫芋) 一合	1,500円
	十割 <small>とわり</small> (蕎麦) 一合	1,500円
	知心剣 <small>しらしんけん</small> (麦) 一合	1,500円
	知心剣 <small>しらしんけん</small> (麦) ボトル(四合)	5,800円

焼酎はお好みで、水・氷・お湯・蕎麦湯の用意をいたします  
梅干(1ヶ)350円 レモン(2切)100円

◆ ワイン	フルボトルまたは半分ボトルにてご用意します 銘柄は「おしながき」最終ページをご覧くださいませ	
◆ ソフトドリンク	ウィルキンソン炭酸水	400円
	ウーロン茶	350円
	オレンジジュース	350円

### ◇ 季節の特別献立 お一人様 5,800円 ◇

「季節のおすすめ品」を中心に、全7~8品(せいろそば、  
シャーベットを含む)をお一人様ずつ盛り付けてご用意します。  
お料理の取り分けなどにお気遣いすることなく、ご歓談いただけます。  
午前11時より午後7時まで承ります。1~6名様まで。  
ご予約不要(不可)。品切れの際はご容赦くださいませ。  
詳しくは併せておたずねくださいませ



お飲物

日本酒

劍菱 杉樽 (冷酒) 一合マス  
白鶴 上撰きりつと辛口 一合燗

焼酎

巖窟王 (がんくつおう・米) 一合 一、五〇〇円  
 黒壺《赤》 (くろいち あか・紫芋) 一合 一、五〇〇円  
 十割 (とわり・蕎麦) 一合 一、五〇〇円  
 知心劍 (しらしんけん・麦) 一合 一、五〇〇円  
 知心劍ボトル 四合 五、八〇〇円

氷・水・お湯・そば湯をお好みにてご用意いたします

梅干(一ケ) 三五〇円  
レモン(二切) 一〇〇円

期間限定  
土佐鶴

純米新酒 高知県安芸郡  
蔵出ししぼりたて  
冷酒 90ml 一、〇〇〇円

生ビール

サツポロ  
白穂乃香しろほのか 無濾過・限定醸造

ビール

サツポロ 中びん  
エビス 小びん

ノンアルコール プレミアムアルコールフリー

ソフトドリンク  
ウィルキンソン炭酸水

ウーロン茶  
オレンジジュース

ワイン

フルボトル又はハーフボトルにて取り揃えております  
後方のワインリストをご覧くださいませ

八五〇円  
 一、〇〇〇円  
 八五〇円  
 八〇〇円  
 六〇〇円  
 四五〇円  
 三五〇円  
 三五〇円

(税込価格)

# ワインリスト (Wine List)

(ボトルでのご提供となります)

## ■ 赤ワイン (Red)

### コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・ラ・ベル・ヴェ

(Cote de Nuits-Villages La Belle Vue '22)

750ml ￥8,900

フランス・ブルゴーニュ コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ産。  
ジュヴレイ・シャンベルタン地区にあるフレデリック・エスマノンが  
手掛けるAOCワイン。  
チャーミングな赤い果実の香りを主体に、軽くミントハーブの涼やかさ  
も。優しいタンニンとともに、まるやかな果実味と新鮮な酸味の調和を  
お楽しみいただけます。ピノ・ノワール種100%。

### テヌータ・ディ・リリアーノ、キャンティ・クラッシコ D.O.C.G.

(Tenuta di Lilliano, Chianti Classico D.O.C.G. '19)

750ml ￥6,500

イタリア・トスカーナ産  
収穫は全て手摘み。アイリスやユリを想わせるエレガントな  
ブーケ、熟したベリーを想わせる香りと、濃縮感のある果実味が  
特徴。フルーティでありながら、複雑味にとんだ長い余韻が楽し  
めるキャンティです。

### ラーモレ・ディ・ラーモレ、

### ドゥエラーメ・キャンティ・クラッシコ D.O.C.G.

(Lamole di Lamole Duellame Chianti Classico D.O.C.G. '19)

375ml (ハーフ) ￥3,500

イタリア・トスカーナ産  
ミネラル分豊富な丘陵地帯で収穫されたサン・ジョベーゼ主体の  
キャンティ。アイリスやスミレ、赤系果実やハーブの華やかな香り、  
上質な酸とみずみずしい果実味のある味わいです。

### イル・ラ・フォルジュ、カベルネ・ソーヴィニオン

(Ile La Forge Cabernet Sauvignon '20)

375ml (ハーフ) ￥2,800

フランス・ランドック産  
南仏のレ・ドメーヌ・ポール・マス4代目が厳選したブドウのみで作出す、  
重厚でしっかりとしたボディは、ヴァン・ド・ベイ(生産地限定地酒)とは  
思えないお値打ちの一本です。

## □ 白ワイン (White)

### ジラード、シャルドネ・カーネロス

(Girard, Chardonnay Carneros '20)

750ml ￥7,000

アメリカ・カリフォルニア州産  
手摘みで収穫されたブドウは10か月のフレンチオーク樽でシェー  
ルリー熟成。新鮮な柑橘類にピーチ系の果実の香りがありながら、  
フィニッシュには焼き菓子に使うスライス類やクレーム・ブリュレの  
風味が広がる、シュールリーならではの深みのある味わいがお楽  
しみいただけます。

### ラ・シャブリジェンヌ、シャブリ・ラ・ピエレレ

(La Chablisienne, Chablis la Pierrelee '19)

750ml ￥6,600

フランス・ブルゴーニュ シャブリ産A.O.C.ワイン  
シャブリ全体の1/4もの生産量を誇る生産者共同組合が作る  
こだわりのシャブリ。リンゴや洋ナシのエレガントなアロマが  
楽しめるさわやかな味わいです。

### ドメーヌ・デュ・コロンビエ、シャブリ

(Domaine du Colombier, Chablis '20)

375ml (ハーフ) ￥3,900

フランス・ブルゴーニュシャブリ産A.O.C.ワイン  
発酵は全て天然酵母使用。豊富な果実味と土壌からくるミネラリ  
ーな味わいがバランス良く、和食全般に良く合います。

### 丸藤葡萄酒、ルバイヤート

(Rubaiyat White NV)

360ml (ハーフ) ￥2,700

国産・山梨県甲州市勝沼町  
複数年ブレンドにより、落ち着いた香り、やや複雑な味わいが  
バランスよく、甲州種を気軽に楽しみいただける1本です。