

お昼の御膳メニュー

ランチタイム 11:00~15:00 のみ

多加はしの美味しさを並べた、お得な御膳はいかがですか？



当店自慢！地域 No.1 の大海老天が
付いた人気 No.1 の御膳です。

大海老天御膳 1900 円
(2090 円)



旬の野菜天も取り入れた女性にも
嬉しい御膳です

野菜天御膳 1500 円
(1650 円)



豊洲直送の新鮮な刺身二点盛です

特選刺身御膳 1500 円
(1650 円)

- ご注文時にそば又はうどん(冷・温)をお申し付け下さい
- 季節や仕入れ等により、料理内容が変更になる場合がございます
- 麺のみ大盛り可能 +250 円(税込 275 円)



当店人気の真さばの味噌煮です

さば味噌御膳 1350 円
(1485 円)

本日のお造り

旬の鮮魚	¥900
紋甲イカ	¥780
生本まぐろ	¥1,480
3点盛	¥2,350

本日のオススメ

~~炊き上げおでん ¥1089~~

~~※お粗 王子に炊き、お水には湯きりお湯は昆布の7品目です。~~

ふぐのおつまみセット ¥1298

※ふぐ皮の煮こごり、小ふぐのから揚げのセットです。

真鱈白子の天ぷら(5個) ¥968

※外はサク、と!中はとろ〜り!特製そば湯でどうぞ!

春期限定メニュー

白海老と野菜のかき揚げ蕎麦冷温
各¥1,650

※毎年人気!たぶら海老と野菜の大きなかき揚げ!!

活あさり蕎麦 ¥1,430

※白醤油スーフーに、あさりの旨味、胡麻の香りがよく合う活あさりです。

比叡又湯葉と奥又蒸卵のとじ蕎麦 ¥1,540

※農林水産大臣賞受賞の最高級生湯葉と、ブランド卵の美味しいトコ!

若竹せいろ ¥1,540

※香り高い穂付筍とわかめの磯の香り、紫蘇の臭の香りと薬味の汁!

桜海老と春キャベツのみぞれせいろ ¥1,650

※駿河湾の桜海老と、ゆわが春キャベツと、3種の海老香りの汁に合わせた汁。

因胡麻つけ汁せいろ ¥1,485

※何回も改良を重ね、完成した濃厚な胡麻つけ汁です。

かつ丼 ¥1375 ミニかつ丼 ¥880

ミニ (もり or かけ) を+550円でセットに!

全て税込み価格です。

一品



比叡産すり身とおまかせ
具材のさつま揚げ



ダシと卵にこだわった
玉子焼き
ハーフサイズあります

NEW!



ビール・日本酒に合う！
そら豆と白身魚を合わせた
ほぼ空豆天

- ポテトフライ 400円(440)
- 赤イカとにんにくの芽炒め 550円(605)
- そば豆腐の揚げ出し 630円(693)
- 川海老の素揚げ 650円(715)
- 鹿児島 若鶏の竜田揚げ 650円(715)
- 鶏ささみの磯辺揚げ(3本) 650円(715)
- おまかせ さつま揚げ 680円(748)
- 小田原 鈴廣の板わさ 700円(770)
- 春 ほぼ空豆天 700円(770)
- そば屋の玉子焼き(ハーフ) 500円(550)
- そば屋の玉子焼き 800円(880)
- 春 若筍しんじょうの天ぷら 800円(880)
- 野菜天盛り合わせ 1100円(1210)
- 天ぷら盛り合わせ(並) 1300円(1430)
- 天ぷら盛り合わせ(上) 1800円(1980)



天ぷら粉を使用した
青海苔と鶏のサクッと
ジューシーな旨味の共演。
紅生姜が隠し味？磯辺揚げ！



筍の天ぷらは
塩で召し上がれ！

- 焼き枝豆 380円(418)
- 自家製 そばごま豆腐 380円(418)
- 自家製 そば味噌(3本) 400円(440)
- 滋賀 比叡湯葉のお刺身 600円(660)
- 豚もつ煮(豚腸100%) 600円(660)
- スペイン 生ハムとチーズ 650円(715)
- 春 福岡 筍の天ぷら 800円(880)
- ウインナー5種盛り合わせ 700円(770)
- カナダ産 特上赤身の馬刺し 1200円(1320)



農林水産大臣賞受賞！！
比叡湯葉は
延暦寺御用達の逸品



赤身と脂のバランスが
良いカナダ産 馬刺し

NEW!



若筍しんじょう
筍のシャキシャキと
タラのふわふわ食感がいい！
新緑はほうれん草で表現！



生姜醤油に漬け込み、
カリッと揚げた竜田揚げ
ビールとの相性抜群！



そば屋の定番つまみ
そば味噌
1時間練り続ける自信作！

京鴨のおつまみ

- 京鴨の肝しぐれ煮(生姜醤油煮) 530円(583)
- 砂肝とにんにくの芽炒め 580円(638)
- 京鴨もも肉の燻製 700円(770)
- 京鴨ロースと九条ネギの炙り 1200円(1320)

鮮魚

本日のお造り

店内のボード
または
別紙のメニューを
ご覧下さい

- わさび茎と利尻昆布の佃煮 400円(440)
- あさりの山椒煮 450円(495)
- 北海道 真イカの塩辛 550円(605)
- 春 北海道 ホタルイカの沖漬け 750円(825)
- 春 北海道 子持ちニシンの甘酢漬け 800円(880)
- 自家製 炙りメサバ 850円(935)
- 春 富山 白海老の唐揚げ 850円(935)
- 自家製 銀だらの西京焼 850円(935)
- 北海道 イカのウニ蟹味噌和え 880円(968)
- 北海道 焼きタコほん酢(九条ネギ添え) 880円(968)
- 岩ダコの唐揚げ 880円(968)
- 特製 昆布メイカの一晩干し 900円(990)
- 北海道 真さばの味噌煮 900円(990)
- 北海道 ホタテの醤油焼(3個) 900円(990)
- 国産 生本まぐろの山かけ 1350円(1485)



好評につき、年間販売！
国内原料不漁で高値
昆布の旨味を染み込ませた
マツイカ(半身)の一夜干し



ニシンと数の子の親子甘酢メ
プチプチ食感がたまらない！



富山湾の生ホタルイカを
醤油ベースの特製タレに
漬け込みました

NEW!



本場、函館から直送！
「真イカの塩辛」
ビタミンBとミネラル
が豊富、整腸効果も

「豊洲直送が
美味しさの秘密」



皮目の香ばしさで・・・
一味違う「炙りメサバ」



漁獲量激減で高値のイカに、ウニと
蟹味噌を和え、ちよっと贅沢な肴に。



冬限定のはずが、人気店のため
レギュラーメニュー入り！
オホーツク海の水タコを炙りました

多加はし特製サラダ



お酒に合います！
富山の白エビは揚げ
ても別格の旨さ！



世界三大生ハム
ハモンセラーノと
豆乳胡麻ドレッシング
が美味しい豆腐サラダ！

- 揚げ蕎麦 シーザーサラダ 750円(825)
- スペイン 生ハムと豆腐のサラダ 750円(825)
- おまかせ 海鮮サラダ 800円(880)
- ハーフサラダ(一人前) 各 550円(605)

写真はイメージです

蕎麦屋のデザート

写真はイメージです

自家製 ブリュレアイス 480円(528)

そば茶で作るブリュレアイス。女将手作りのため1日数量限定です！
提供直前にカラメルゼしますので、表面はパリパリ、中はひんやりとろウマ♪



女性に
人気

自家製 ブリュレアイス

自家製 そばがきしるこ 550円(605)

当店のそばがきは国産そば粉100%です！

店長
おすすめ



クリームあんみつ
黒みつと濃厚バナナが◎

クリームあんみつ 680円(748)

創業100年の老舗 横浜甘味処「鎌子屋」ご協力商品！
名店の所以は「黒みつ」にあり！濃厚バナナアイス入り

濃厚バナラアイス 380円(418)

蕎麦
蕎麦ジェラートアイス 450円(495)

食べて健康に！ ルチンで高血圧、糖尿病、動脈硬化予防。
シス・ウンベル酸で美肌、美白効果も期待できます！
揚げ蕎麦・そばの実入り！

店長
おすすめ



美味しくて健康に良い！
蕎麦屋ならではの
そばジェラートアイス

お持ち帰り

茹でたての蕎麦をご家庭で！

手打ち生蕎麦 (2人前/薬味・汁付) 1426円(1540)

◆ その他のメニューのお持ち帰りにつきましては、
バック代60円(税込)を頂いております。
ご不明な点は、スタッフにお問い合わせ下さい。



手打ち生そば (2人前)

賞味期限は冷蔵保存で3日

当店の蕎麦について

当店の蕎麦は、北海道産の石臼挽き
蕎麦粉をはじめ、良質な国内産蕎麦粉
を使用した手打ち二八蕎麦になります。
手打ち蕎麦ならではの風味とコシを
お楽しみ下さい！

●北海道
●北海道
●福島
●茨城
●その他

当店の蕎麦粉
主な産地



ご飯もの

カレー丼 (当店オリジナル、蕎麦屋のカレーライス！) 900円(990)

親子丼 (岩手地鶏、国産地鶏卵2個使用) 1000円(1100)

かつ丼 (よんげんごん 四元豚シルキーポーク使用 土・日・祝日のみの限定販売) 1300円(1430)

ミニかつ丼 (食べやすいハーフサイズ 土・日・祝日のみの限定販売) 850円(935)

野菜天丼 (野菜7種) 1150円(1265)

白海老と野菜のかき揚げ天丼 (富山湾産 白海老使用) 1350円(1485)

天重 (地域No1の大海老1本・野菜3種) 1450円(1595)

上天重 (地域No1の大海老2本・野菜3種) 2000円(2200)

◆ 上記メニューはお吸い物の代わりに、+500円(550)で
通常より少なめのもり または かけ(そば・うどん)をセットにできます！

ライスセット (お吸い物・サラダ・お新香付) 一品のお供に~ 400円(440)

ライス (お新香付) 200円(220)

◆ +200円(220)で大盛りにできます(ライス単品・ライスセットは出来ません)

◆ ご飯もの(ライス単品以外)にはサラダ・お新香・お吸い物付き！



天重

白海老と野菜のかき揚げが
ドーンっとのった天丼



当店のお米は
新潟県産コシヒカリ
を使用しております



大海老へのこだわり

当店の海老は、船凍品バナナ大海老を使用しています。
捕場で急速冷凍し、旨味を閉じ込め輸入されたこの海老は、
天ぷらにすると衣はサクッ、身はプリッと瑞々しく！！
油から天粉までこだわり抜いた当店の天ぷらを是非ご賞味下さい。



温かいそば・うどん

かけ	800円(880)
きしめん(愛知県産軒打ち麺)	850円(935)
たぬき	900円(990)
きつね	900円(990)
玉子とじ(最高級 奥久慈卵使用)	900円(990)
かき玉(最高級 奥久慈卵使用)	900円(990)
カレー南ばん(国産豚使用)	1100円(1210)
山かけ(最高級 奥久慈卵入り)	1100円(1210)
ちから(山形県産軒つき鮮使用)	1100円(1210)
京都九条ネギそば(白醤油使用)	1100円(1210)
京都九条ネギと豚肉の南ばん(国産豚2倍)	1300円(1430)
京鴨南ばん(最高級 胸ロース使用)	1700円(1870)
野菜天ぷら(野菜6種)	1300円(1430)
天ぷら(地域No1大海老1本・野菜4種)	1700円(1870)
上天ぷら(地域No1大海老2本・野菜4種)	2350円(2585)



肉胡麻つけ汁せいろ



比叡湯葉の卵とじ蕎麦



活あさり蕎麦

期間限定のメニュー②

活あさり蕎麦	1300円(1430)
あさりの旨味・ごまの香りが白醤油スープと合わさった逸品。春の一押しメニュー!	
滋賀産 比叡湯葉と奥久慈卵のとじ蕎麦	1400円(1540)
比叡山延暦寺御用達、農林水産大臣賞受賞の最高級生湯葉と茨城ブランド卵の絶妙コラボ!	
肉胡麻つけ汁せいろ	1350円(1485)
改良を重ね、濃厚なごま汁に仕上げました。毎春秋、絶大な人気によるリクエスト商品です	

- ◆ 麺類をご注文の方、「小ライス」サービス! ランチタイムのみ(11:00~15:00)
- ◆ ご注文の際は、そば 又は うどん のどちらかをお申し付け下さい
- ◆ +250円(275)で、麺を大盛りになります
- ◆ +50円(55)で、麺を「きしめん・そうめん」に変更できます(そうめんは在庫次第)
- ◆ 写真はイメージです。仕入れにより、原材料が一部変わる場合がございます



京鴨 美味しさの秘密!

京都の豊かな放牧環境でストレスなく育てられた京鴨は、栄養バランスが非常に良く、ほどよく引き締まった肉質は調理するとジューシーな旨味と歯ごたえが味わえます。蕎麦との最高の組み合わせを是非ご賞味下さい。

冷たいそば・うどん

もり(二八せいろ)	800円(880)
ざる(国産のり使用)	900円(990)
冷したぬき	950円(1045)
冷しきつね	950円(1045)
梅おろし	950円(1045)
とろろ(最高級 奥久慈卵入り)	1100円(1210)
胡麻サラダそば(自家製ごま汁)	1100円(1210)
京鴨せいろ(京鴨も肉使用)	1300円(1430)
野菜天もり(野菜6種)	1300円(1430)
天もり(地域No1大海老1本・野菜4種)	1700円(1870)
上天もり(地域No1大海老2本・野菜4種)	2350円(2585)



桜海老と春キャベツのみぞれせいろ



若竹せいろ



白海老と野菜のかき揚げせいろ



期間限定のメニュー①

静岡県産 桜海老と春キャベツのみぞれせいろ	1500円(1650)
今が旬の希少な駿河湾の桜海老と春キャベツを3種の海老香る特製つけ汁で!	
富山県産 白海老と野菜のかき揚げ蕎麦	1500円(1650)
毎年大人気のメニュー。白海老と野菜いっぱいのかき揚げ!	
福岡県産 若竹せいろ	1400円(1540)
春定番の人気メニュー。香り高い豚付節の旨味とわかめの磯の香りが合う!	

みんなで分けるなら・・・

もり汁セット	250円(275)
トッピングに・・・	
もち・奥久慈卵	各120円(132)

Professionalレモンサワー
リスイエロ

数量限定



サワーを飲んで
未来を語ろう。

SOUR to the FUTURE

指定農園の国産檸檬でつくる
アールグレイ紅茶のレモンサワー。
美食にあう大人テイストのサワーです。

※写真はイメージです

♪ クセになる美味しさ ♪

グラス 530 円 (583)

ちょい飲みセット

¥ 1,000 (1100)

クーポン対象外



・生ビール(中グラス) ・お通し ・おつまみ 3 種

※お通し・おつまみの内容は仕入れにより変わります。

生ビールは下記に変更できます

- 生大ジョッキ(+220円) ● 樽酒 ● 赤・白ワイン(グラス)
- 本日の燗酒 ● 緑茶ハイ ● ウーロンハイ
- 果実酒(ロック・水・お湯) ● 焼酎グラス(ロック・水・お湯)

厳選日本酒

■ 樽酒 菊正宗(生) 680円(748)
冷酒の定番。日本酒アワード最高金賞受賞!

■ 燗酒(極熱・熱・普通・ぬる)
本日の燗酒 かんざけ 別紙のメニューをご覧ください! 550円(605)

■ 地酒(冷酒) ※ポイントカード対象酒(利き酒以外)

雪男 辛口本醸造 780円(858)
旨味ある酒質でありながら、キレに冴えた淡麗辛口酒。新潟と辛口が好きなら、まず1杯!

澤乃井(東京) 純米 大辛口 780円(858)
言わずと知れた多摩の銘酒。スッキリした飲み口ながら、コクのある味わい。

黒龍(福井) 吟醸 830円(913)
フルーティーな香りと爽やかな酸味のバランスが良い淡麗辛口酒。食中酒におススメの1杯!

数量限定

冬季限定酒

くどき上手J-I(山形) 純米大吟醸 辛口改 ~~1000円~~
辛口酒の常識を覆したジュシーな新時代テイストで爆発的な人気に。先駆的な辛口美酒の傑作!

数量限定

冬季限定酒

一白水成(秋田) 純米吟醸 袋吊り生 1000円(1100)
江戸元祿の原点回帰とも言える極少量生産の超限定品! 雑味一切なしの美山錦の雫を集めた逸品

数量限定

冬季限定酒

仙禽(栃木) モダン壺式 火入れ 1000円(1100)
ドメニュー技法と生飯の掛け合わせ「江戸返り」で誕生した奇跡の芸術品。20年ぶりの神改革酒!

利き酒3種セット (種類は選べません) 1200円(1320)
お得な冷酒おまかせ3種(210ml)セット!
レア酒が入ることも♪



写真は一例です



ビール

■アサヒ スーパードライ(生)
大グラス 830円(913円)
中グラス 630円(693円)
小グラス 430円(473円)
■キリン 一番搾り 中瓶 650円(715円)
■アサヒ ドライゼロ 小瓶 450円(495円)

ハイボール

■レモンハイボール 550円(605円)
■ジンジャーハイボール 550円(605円)

果実酒

■鳳凰美田 熟成秘蔵梅酒 550円(605円)
栃木県産高級宮ノ梅を美田の吟醸酒で仕込んだ業界No.1人気の梅酒です。
■鳳凰美田 ゆず酒 550円(605円)
厳選した高級柚子玉を美田の吟醸酒で仕込んだ果実感たっぷりの逸品です。

ソフトドリンク

■りんご100%ジュース 300円(330円)
■ジンジャエール 300円(330円)
■ウーロン茶 300円(330円)
※4合ボトルキープは3ヶ月

酎ハイ・サワー

■緑茶ハイ 480円(528円)
■ウーロンハイ 500円(550円)
■リサイズエロー(紅茶サワー) 530円(583円)
■濃厚 生レモンサワー 530円(583円)
■無糖 瀬戸内生レモンサワー 530円(583円)
瀬戸内レモン100%の当店オリジナルサワー

厳選焼酎

■そば 黒麹 グラス 530円(583円)
4合ボトル 3500円(3850円)
■芋 赤兎馬 グラス 550円(605円)
4合ボトル 3980円(4378円)
■米 情け嶋 グラス 550円(605円)
4合ボトル 3980円(4378円)
八丈島の隠れた蒸留所が生み出す極上の味!
■米 よろしく千萬あるべし(八海山) グラス 550円(605円)
清酒蔵らしい全くクセのない芳醇旨口米焼酎!

◇ 梅干し(1個) 180円(198円)
◇ レモンスライス(1枚) 30円(33円)
◇ ソーダ割り 120円(132円)
◇ ソーダ水(500ml) 250円(275円)

多加はし 宴会コース料理



旬のおまかせコース

お一人様 消費税込 5000円

前菜盛り合わせ

お造り二点盛

茶碗蒸し

本日の一品

天ぷら盛り合わせ

蕎麦(冷 or 温)

デザート

(全7品)



※コースは営業日2日前までの完全予約制
 ※キャンセルは料金が発生する場合があります
 ※2名様より承ります
 ※季節や仕入れにより、献立が変わります。事前にご確認ください。

写真はイメージです

WINE MENU



スペイン老舗ワイナリー直輸入!

和食向けに作られた日本人のためのワイン



ソル デ ラホズ
Sol de lahoz (赤)

スペインを代表する黒ぶどうテンプラニーニョを使用し、酸味やタンニンが豊富でフルーティーなミディアムワイン。

【グラス】530円(583) 【ボトル】2800円(3080)



ソル デ ラホズ
Sol de lahoz (白)

アイレンやシャルドネ種を使用した飲みやすいワイン。辛口で香りが強く、フレッシュ感のある爽やかな味わい。

【グラス】530円(583) 【ボトル】2800円(3080)

ワインにおすすめ!



京鴨もも肉の燻製 くんせい 700円(770)

スペイン ハモンセラーノ 生ハムとチーズ 600円(660)

ウィンナー5種盛り合わせ 700円(770)

準自家製粉方式 ～当店の蕎麦ができるまで～

当店の蕎麦粉は、契約農家さんから直接買い付けることで、年間を通して安定した品質の仕入れを行っております。気候変動等によるやむを得ない産地変更もありますが、

主な契約品種は「北海道中標津町 有機栽培種キタワセ」です。

この品種による農林水産大臣賞受賞「最果て蕎麦粉」生みの親「上原農場」と親戚である群馬県館林市にある「手打 玄蕎麦 ことぶき」のご協力の下、製粉所を通さず、その都度、新鮮な玄蕎麦を製粉したての状態に輸送してもらっております（準自家製粉方式）。

自慢の蕎麦粉を使用した「手打ち東京二八蕎麦」を是非ご賞味ください。



健康の秘訣は

蕎麦にあり！！



そば塩の原料 蕎麦の葉の粉末

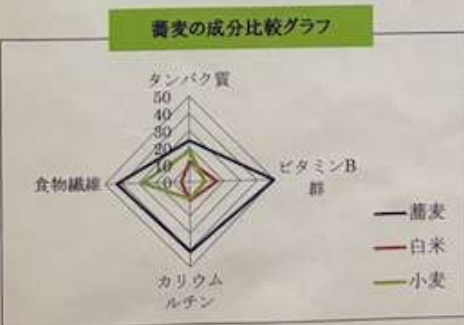
◎生命力の源 ～胚芽は新芽の出る栄養素のかたまり～

コメや小麦は精米・製粉で胚芽(栄養素)がはがれてしまいます。蕎麦は種実の中に胚芽があるため、製粉すると自然に蕎麦粉に入ります。それ故に、他の穀物と比べて胚芽の量が多いです。一杯の蕎麦を食べると、約2300の胚芽を食べたことになります。蕎麦は諸外国からは『素晴らしい食品』と注目されています。消化吸収が早く、夜に食べても胃もたれしないのも嬉しい特徴。



◎米や小麦より栄養満点！ ～蕎麦コラム～

- タンパク質・・・3大栄養素の一つで、主にエネルギー源。これが白米の約2倍！
他にもカルシウム・鉄などのミネラルも豊富に含まれていますので血や骨、筋肉といった身体の構成・機能の維持に必要な栄養素を摂ることができます。実は、お子様の成長促進に最適！！
- ビタミンB群・・・蕎麦はビタミンの宝庫。特に多く含まれているのがビタミンB1・B2・Eです。米の3倍！
疲労回復や美肌、心臓病予防に効果があり、更年期障害の軽減、不妊にも効果があると言われています。
- カリウム・ルチン・・・血圧低下や便秘解消効果あり。特にルチンが豊富で、米の4倍以上。
動脈硬化を防ぐ働きが代表的です。
- 食物繊維・・・白米の8.5倍もあり、今、注目されています。



当店のそば塩、ご存知ですか？

当店でお出しする天然醸や一品料理。そこに付いてる茶色いお塩は、当店オリジナルの「そば塩」です。蕎麦粉の原料である蕎麦の花の葉を粉末にして、塩度の低いオーストラリア産の湖塩と混ぜたものです。そのため、ルチンを多量に含んだ健康的なお塩になっています。