

この時期おすすめメニュー



鴨南ばん 2250円

体にやさしい脂がたっぷりの鴨肉を



天ぷらそば 2100円

自慢の天ぷらをおそばとともに



かき南ばん 1,900円

おおぶりの牡蠣の風味と滋養を



湯葉そば 1650円

栄養たっぷりで美味しい生湯葉を



けんちん 1,550円

体が温まるたっぷりの根菜類を



桜えび花まきおろし 1250円

静岡名産の桜えびの香りと食感を

おろしそばは湯通したそばと温かい出汁でお召し上がりになれます。

「あったかいおろし」とご注文下さい。

栄養計算をしました 安田屋本店

| | | |
|-------|--------|------|
| 主食 | 3 | つ |
| 副食 | 2 | つ |
| 主菜 | 1 | つ |
| 牛乳乳製品 | 0 | つ |
| 果物 | 1(0.5) | つ |
| エネルギー | 752 | kcal |
| 脂質 | 8.9 | g |
| 塩分 | 5.9 | g |

| | | |
|-------|--------|------|
| 主食 | 1.5 | つ |
| 副食 | 1 | つ |
| 主菜 | 1(0.5) | つ |
| 牛乳乳製品 | 0 | つ |
| 果物 | 0 | つ |
| エネルギー | 459 | kcal |
| 脂質 | 7.5 | g |
| 塩分 | 2.6 | g |

| | | |
|-------|-----|------|
| 主食 | 1.5 | つ |
| 副食 | 1 | つ |
| 主菜 | 4 | つ |
| 牛乳乳製品 | 0 | つ |
| 果物 | 0 | つ |
| エネルギー | 536 | kcal |
| 脂質 | 5.4 | g |
| 塩分 | 5.6 | g |

| | | |
|-------|-----|------|
| 主食 | 1.5 | つ |
| 副食 | 0 | つ |
| 主菜 | 0 | つ |
| 牛乳乳製品 | 0 | つ |
| 果物 | 0 | つ |
| エネルギー | 370 | kcal |
| 脂質 | 2.3 | g |
| 塩分 | 2.1 | g |

塩分は、器の汁を全部飲んだときの量です。
塩分が気になる方は、汁を半分残すと塩分の量は半分になります。

静岡県栄養士会

| | | |
|-------|--------|------|
| 主食 | 1.5 | つ |
| 副食 | 1(0.5) | つ |
| 主菜 | 2 | つ |
| 牛乳乳製品 | 0 | つ |
| 果物 | 0 | つ |
| エネルギー | 571 | kcal |
| 脂質 | 11.9 | g |
| 塩分 | 2.7 | g |

栄養バランスガイド



1日分

| | |
|--|------------|
| 5.7 主食 (ごはん、パン、麺) ごはん(中粒) 170g 又は 4割程度 | 1つ = 150g |
| 5.6 副食 (野菜、海藻類) 野菜類 100g 程度 | 1つ = 100g |
| 3.5 主菜 (肉・魚・卵) 肉・魚・卵 大さじ 10g 程度 | 1つ = 100g |
| 2 牛乳・乳製品 牛乳 200ml 程度 | 1つ = 200ml |
| 2 果物 みかん 2つ 又は 2割程度 | 1つ = 100g |

SVとは、サービング(食事の提供量の単位)の略です。1日の摂取の目安をおぼえましょう。

特別料理 (予約にて承ります)

うどん寄せ鍋(うどんすき風) 一人前 三三〇〇円より
 駿府蕎麦懐石 三八五〇円より

けんちゃんそば 一五五〇円
 松茸そば 時 価
 かき南ばん 一九〇〇円

小盛りは一〇〇円引きとなります

大盛りは二〇〇円増しとなります

一品

揚げたて天ぷら
 海老 五五〇円
 キス 五五〇円
 桜海老かき揚 五五〇円
 野菜 五五〇円
 天ちらし (盛合せ) 二〇〇〇円
二、三人前
 鴨やき 一六五〇円
 やきとり 八八〇円
 いたわさ 五〇〇円
 やきのり (有明産) 五五〇円
 親子煮 七五〇円
 かつ煮 八五〇円
 そばがき 一〇〇〇円
 そばがき (小) 八〇〇円
 あらびきそばがき 一二〇〇円
 漬物 五〇〇円

おのみもの
 ビール

ビール 七二〇円
 小ビール 五二〇円
そば焼酎
 そば焼酎(そば湯割)一杯 五五〇円
 そば焼酎ボトル(720ml)二七〇〇円
6ヶ月保管します

お酒

燗酒
 喜平 (180ml) 六八〇円
 菊正宗樽酒 (150ml) 六八〇円
 開運 (180ml) 六八〇円
 冷酒
 喜平 生原酒(300ml) 九八〇円
 開運吟醸酒(180ml) 七三〇円
 萩錦登呂の里(180ml) 七三〇円
 特別純米酒
 大吟醸(720ml)あります

おのみもの
 ノンアルコール

サイダー 三五〇円
 オレンジジュース 三五〇円
 ウーロン茶 三五〇円

甘味

パニアアイスクリーム 五五〇円
そばの実 添え
 そばぜんざい 六五〇円
 そばもち・小豆あん

おみやげ

箱そば 九〇〇円
 // 天ぷら入 一五五〇円
 手打箱そば 一一五〇円
 // 天ぷら入 一七五〇円

価格は消費税込みです



ごはんもの (おみやげのお弁当も調整いたします)

おそばと一緒に

- おろしそば膳 一三五〇円
- かつ膳 一三五〇円
- 天重膳 一六五〇円
- 海老 一六五〇円
- キス 一六五〇円
- かき揚 一六五〇円
- 天ぷらごはん膳 二二〇〇円

天ぷら定食 二二五〇円
 ごはんお代わり御自由にどうぞ

- 天井 一二五〇円
- 親子井 (いりたま) 一〇〇〇円
- 親子井 (いりたま) 一二五〇円
- かつ井 (ソース風味) 二〇〇〇円
- 炊き込みごはん 二二五〇円
- 吹き込みごはん 五七〇円
- ごはん 三七〇円
- 天ぷら 四〇〇円
- 小 三〇〇円

自慢の味

- かき玉 一〇〇〇円
- あんかけうどん 一〇五〇円
- 鍋焼きうどん 一〇五〇円
- もち入 一五〇〇円
- 天ぷら付 一六〇〇円
- 釜揚げうどん 一〇〇〇円
- 天ぷら付 一六五〇円

季節の味

- けんちゃんそば 一五五〇円
- 松茸そば 時 価
- かき南ばん 一九〇〇円

特別料理 (予約にて承ります)

- うどん寄せ鍋(うどんすき風) 一人前 三三〇〇円より
- 駿府蕎麦懐石 三八五〇円より

小盛りは一〇〇円引きとなります
 大盛りは二〇〇円増しとなります

一品

- 揚げたて天ぷら 五五〇円
- 海老 五五〇円
- キス 五五〇円
- 桜海老かき揚 五五〇円

おのみもの

ビール

- ビール 七二〇円
- 小ビール 五二〇円
- そば焼酎 五五〇円
- そば焼酎(そば湯割り)一杯 五五〇円

おのみもの ノンアルコール

- サイダー 三五〇円
- オレンジジュース 三五〇円
- ウーロン茶 三五〇円

そば粉十割 (長野県柏原産)

手打ち きりしたそば

まぐろづけそば 一二〇〇円
 きつねあられ 一〇五〇円
 そばやっこ 一〇五〇円
 そうめん 一〇〇〇円

鳥南ばん 九五〇円
 しっぽく 一一〇〇円
 カレーそば 九五〇円
 にしんそば 一二五〇円

国内産そば粉に
 二割程のうどん粉が
 入っております
 小盛りは一〇〇円引きとなります
 大盛りは二〇〇円増しとなります

せいろそば 一〇〇〇円
 さるそば 一一五〇円
 天ざる 一二〇〇円
 天ぷらそば 一二〇〇円
 鴨南ばん 一二五〇円
 鴨せいろ 一二五〇円
 湯葉そば 一六五〇円
 湯葉せいろ 一六五〇円

自然薯のとろろそば
 登呂そば 一五五〇円
 揚げ登呂そば 一五五〇円
 どちらも冷たい、温かい、お好みをどうぞ

純白のさらしそば
 大御所そば 一一〇〇円

高級抹茶を練りこんだ香り高いそば
 湯通しで召し上がれ
 茶つきり 一一〇〇円

大御所・茶つきり・せいろ、三種相乗り
 大海老天ぷら付
 駿河そば 一七五〇円

お選びのおそばに
 揚げたての天ぷらをどうぞ

海老 五五〇円
 桜海老かき揚 五五〇円
 キス 五五〇円
 野菜 五五〇円

小盛りは一〇〇円引きとなります
 大盛りは三〇〇円増しとなります



きりしたそば

冷たいおそば

| | |
|---------------------|-------|
| きりした (もり) | 七五〇円 |
| おろしそば お好みで四種揃えております | |
| すこもり(温泉玉子) | 九五〇円 |
| こがね (揚玉) | 九五〇円 |
| 桜えび花巻おろし | 一二五〇円 |
| 天ぷら付 | 一五〇〇円 |
| 天もり | 一三〇〇円 |
| まぐろづけそば | 一二〇〇円 |
| きつねあられ | 一〇五〇円 |
| そばやっこ | 一〇五〇円 |
| そうめん | 一〇〇〇円 |

温かいおそば

| | |
|--------------|-------|
| かけ | 七五〇円 |
| たぬき | 八五〇円 |
| 葱南ばん(きざみきつね) | 九〇〇円 |
| 月見そば | 九五〇円 |
| 玉子とじ | 九五〇円 |
| 天どじ | 一四〇〇円 |
| 天南ばん | 一二五〇円 |
| 親子南ばん | 一〇五〇円 |
| 鳥南ばん | 九五〇円 |
| しっぽく | 一一〇〇円 |
| カレーそば | 九五〇円 |
| にしんそば | 一二五〇円 |

お選びのおそばに
揚げたての天ぷらをどうぞ

海老 五五〇円
桜海老かき揚 五五〇円
キス 五五〇円
野菜 五五〇円

国内産そば粉に
二割程のうどん粉が
入っております

小盛りは一〇〇円引きとなります

大盛りは二〇〇円増しとなります



手打ち きりしたそば

| | |
|-------|-------|
| せいろそば | 一〇〇〇円 |
| ざるそば | 一一五〇円 |
| 天ざる | 一二〇〇円 |

純白のさらしそば
大御所そば

一一〇〇円

高級抹茶を練りこんだ香り高いそば
湯通しで召し上がれ
茶つきり

一一〇〇円

お品書

当店では俳人一茶の里、信州柏原において国内最優秀の蕎麦を大正の頃から契約栽培をしており年間を通じて良質のおそばをお客様に提供できるように努力しております

また、主などは春先の近海物を当店用の特別仕様で製造した鯉節を使用しております

当店ではご注文を承りましてからおそばを茹で天ぶらを揚げますので、多少のお時間がかかります
ご承知ください

店内は禁煙となっております

そばの香りをお楽しみください

おすすめの献立

鱈(きす)天重膳 1650

開ききす天ぷら 南瓜 大葉 白飯
かけそば 時雨昆布
漬物 フルーツ

海老(えび)天重膳 1650

大海老 南瓜 大葉天ぷら 白飯
かけそば 時雨昆布 漬物 フルーツ

かき揚天重膳 1650

桜海老かき揚 白飯
かけそば しぐれこんぶ
漬物 フルーツ

おすすめの献立

天ぷら御膳 2100

桜えびかき揚げ 鱧(開ききす)
大海老 野菜 盛り合せ
かけそば 炊込飯又ハ白飯
時雨昆布 香のもの フルーツ

おろしそば膳 1350

おろしそば 桜えびかき揚げ 漬物
炊込飯又ハ白飯 しぐれこんぶ
フルーツ

かつ膳 1350

とんかつ煮重 かけそば
しぐれこんぶ 漬物 フルーツ



お飲み物

ビール

| | | |
|-----------|-------|------|
| ビール | | 七二〇円 |
| 小ビール | | 五二〇円 |
| 【ノンアルコール】 | | |
| キリンフリー | | 三五〇円 |

ハイボール

| | | |
|-------------|-------|------|
| すっぱみかんハイボール | | 五〇〇円 |
|-------------|-------|------|

そば焼酎

| | | |
|----------------|-------|-------|
| そば焼酎（そば湯割り）一杯 | | 五五〇円 |
| そば焼酎ボトル（720ml） | | 二七〇〇円 |

6ヶ月保管します。

お酒

【燗酒】

| | | |
|------------|-------|------|
| 本醸造 喜平（一合） | | 六八〇円 |
| 菊正樽酒（一合） | | 六八〇円 |

【冷酒】

| | | |
|---------------|-------|------|
| 喜平 生原酒（300ml） | | 九八〇円 |
| 漣（150ml） | | 六八〇円 |

ソフトドリンク

| | | |
|----------|-------|------|
| オレンジジュース | | 三五〇円 |
| サイダー | | 三五〇円 |
| ウーロン茶 | | 三五〇円 |

静岡の地酒

喜平

静岡蔵謹醸

【静岡市】

おすすめ

誉富士生酒

七二〇ml

三二〇〇円

月一回限定蔵元直送

純米吟醸山田錦

一合

九三〇円

萩錦

【静岡市】

登呂の里

特別純米酒

一合

七三〇円

開運

【掛川市】

開運特別本醸造

一合

六八〇円

燗酒でどうぞ

開運吟醸酒

一合

七三〇円

