五〇〇

奥能登ビール 日本海倶楽部

・ピルスナー きりりとした味わい。ほどよい苦みのある、



・ヴァイツェン

フルーティで爽やかな味わい。のどごしの良さと

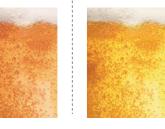
日本酒

冷や(一合)



梅酒

•天狗舞 梅酒 五〇〇



ハイボールサワー&

四〇〇

・ハイボール

•天狗舞 山廃純米酒

•加賀鳶 極寒純米酒

七00

七00

七00

九00

• 手取川 吉田蔵

•宗玄 隧道蔵 純米酒

・レモンサワー •カルピスサワー

・ピーチサワー •グレープサワー

・男梅サワー ・ジンソーダ

熱燗(二合)

•立山 吟麗 普通酒

六〇〇

焼酎

・ノンアルコールビール

三五〇

100

•赤霧島 ・雲海 ・いいちこ(深薫) 四〇〇 四〇〇

四五〇 ・ジュース各種

・カルピス

• ウーロン茶

・オレンジジュー

ース

・コカコーラ

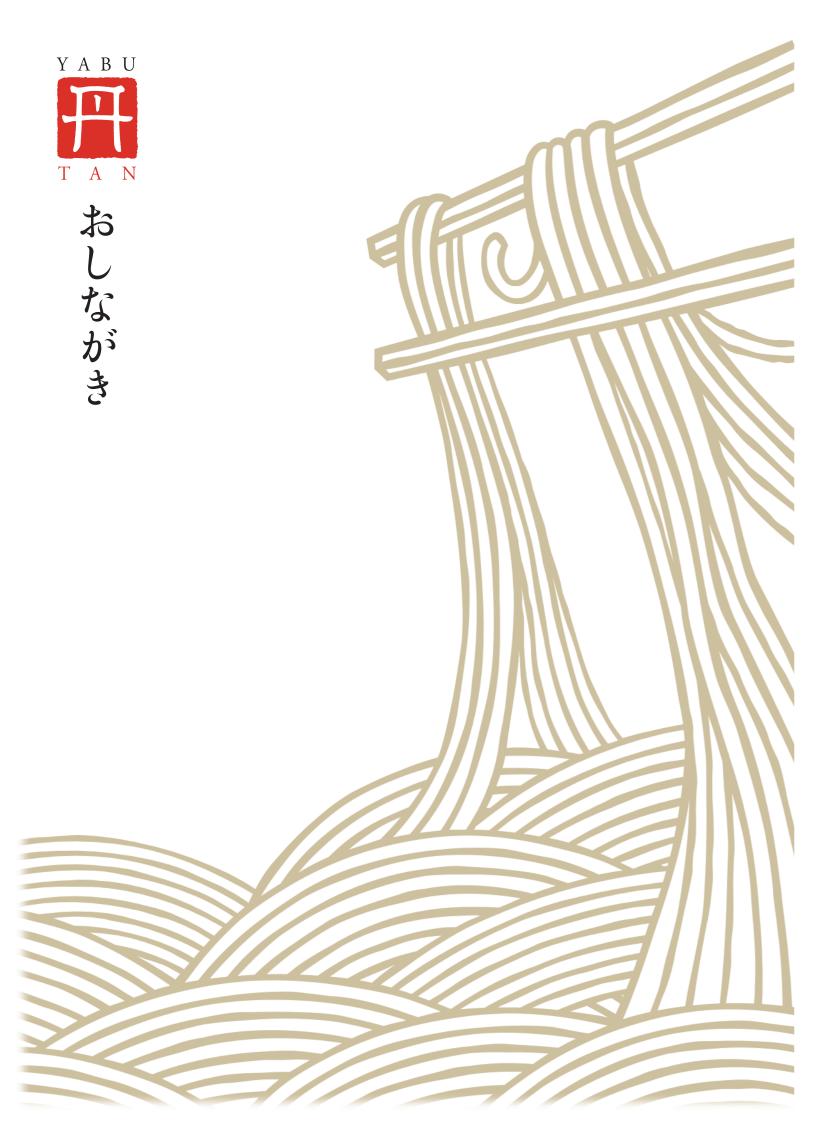
•ジンジャエール

・コーヒー (ホット・アイス) 三五〇

•営業時間/午前11時~午後8時30分)

•表示価格はすべて税込です。







天麩羅せいろ…1,300円 ※温かい蕎麦もあります



かき揚げ天せいろ…1,300円 ※温かい蕎麦もあります



肉そば…950円



かけそば…700円



おろしそば(太麺のみ)…900円 鰹節と辛味大根たっぷり!



かしわ南蛮そば…850円





細麺/のどごしと風味をお楽



しみください。



太麺/風味の強さと食べごた えをお楽しみください。あたた かい麺におすすめです。





おろしそば(太麺のみ) かしわ南蛮そば 九〇〇 九五〇 八五〇

> ヒマラヤの大自然で 藏づくり本格醸造「かえし」使用 自家製粉、自家製麺。

※温かい蕎麦もあります

得田のいなりそば

九〇〇

400

・天麩羅せいろ*

かき揚げ天せいろ*

00111

400

1,500



醤油とざらめ、みり 蕎麦屋の命と言える至極の一品です 蔵で約3か月熟成させます すべての味付けの基本となる、



かえし黒天丼(味噌汁・漬物付)

かえしかしわ丼(味噌汁・漬物付) 九〇〇

上シロ丼(味噌汁・漬物付

九五〇

五〇

※一個からご注文できます。 ※お持ち帰りもできます。

*黒いなり(一個)

(ごはん、みそ汁、小鉢、お漬物)・ごはんセット

お得なセット。蕎麦や一品料理と組み合わせてどうぞ

かえしかしわ丼(味噌汁・漬物付)…900円



黒いなり(2個)…300円 蕎麦のお供にどうぞ

「黒天丼」と「上シロ丼」からお選びいただけます。 蕎麦と相性ピッタリのセットメニュー 丁度良い大きさが嬉しい



・ こニ上シロ丼おろしそばセット(漬物付)

ミニ上シロ丼かけそばセッ

ト(漬物付)

001.1

一、三五〇

ミニ上シロ丼せいろ

(漬物付)

001,1

どちらもオススメ! あなたは白、黒 さぁ、どっち?

こ二黒天丼かけそばセット(漬物付)

こ二黒天井せいろセッ

ミニ黒天丼おろしそばセット(漬物付)

一、四〇〇

1,=00

1,500



ミニ上シロ丼せいろセット(漬物付)…1,200円



ミニ黒天丼せいろセット(漬物付)…1,300円







肉抜き…600円



玉子焼…450円

豚のかえし煮…850円



赤ウインナー…400円



西圓寺漬物盛り合わせ…550円



作田の板わさ…400円



枝豆ナムル…400円



上シロ…650円



かしわかえし焼き…500円

・かき揚げ抜き ・得田のいなり抜き ・天抜き ・かしわ抜き ・かしわかえし煮 ・エ子焼 ・エ子焼 ・ 本 で し の 板 わ さ

公口公

五〇〇

400

五〇〇

400



得田のいなり抜き…500円

•西圓寺 漬物 盛り合わせ

五五〇

四〇〇

四〇〇

四〇〇

四〇〇

四五〇

五〇〇

八五〇

六五 〇



天抜き…700円



かき揚げ抜き…700円

が江戸っ子の通だとされています。呼び、これを肴に蕎麦屋で酒を飲むの天ぷら蕎麦の蕎麦抜きを「天抜き」と「抜き」とは?