

純鶏 名古屋 コーチン




コーチンもも肉
ならてはの弾カと
ジューシーで
豊潤な旨味を
お楽しみください。

110 ざるそばと名古屋コーチンの照り焼きと天ぷら【竹】(写真)

一人前 1,770円(税込)    

109 ざるそばと名古屋コーチンの照り焼きと天ぷら【松】 一人前 1,990円(税込)    

天ぷらは【松】【竹】から
お選びください。

松



竹



108 ざるそばと名古屋コーチンの照り焼き 1,290円(税込)  

お蕎麦の食べ方 新提案

ざるつゆを2つお持ちいたします。色々な葉味がございますのでお好みでお召し上がりください。
【名古屋コーチンの照り焼き】をざるつゆに漬けて召し上がることで、ざるつゆにコーチン肉の旨味や照り焼きタレが加わり、更に美味しくお召し上がりいただけます。是非、お楽しみください。



ねぎ

ねぎのアリシは蕎麦に含まれているビタミンB1の吸収を高める他、疲労回復、冷え性にも効果的です。生の刻みねぎ、揚げねぎ、焼きねぎと色々な味の変化をお楽しみ下さい。



わさび

鼻から抜けるツンとした香りが癖になる。冷たい蕎麦には欠かせない王道の薬味。わさびの辛味成分シニグリンが、蕎麦のビタミンB2の働きを高めてくれます。



大根おろし

消化酵素ジアスターゼがたっぷり含まれていることが知られています。ジアスターゼは、消化を助けるので、胃腸が弱い人や二日酔いするときなどに取り入れると良いといわれています。



そば湯

蕎麦を茹でたときの茹で汁です。蕎麦が持つビタミンB1やルチンといった栄養がたっぷりと溶け出しているため、蕎麦が持つ風味を楽しめ、余すことなく栄養も取り入れることができます。



八味唐がらし

サガミが開発した、独自ブレンドの七味唐がらしに麵つゆとの相性が良い胡椒を合わせた唐辛子・山椒・胡椒の三辛に胡麻・陳皮・青さ・麻の実・ケンの実の五香をブレンドして作られています。



自慢のそば

そばには、免疫細胞「マクロファージ」を活性化させる物質「リポポリサッカライド」が多く含まれており、病気の予防、改善、美肌効果があるといわれております。

牛肉2倍
プラス
360円
(税込)

105 大えび天肉ねぎつけそば
1,680円(税込)

麺の大盛り
プラス 250円(税込)

「そば」は「きしめん」に変更できます。



106 ざるそばと天ぷら【松】(写真) 1,560円(税込)



104 名古屋コーチンつけそば 1,350円(税込)

107 ざるそばと天ぷら【竹】 1,340円(税込)

- 103 かけそば 温冷 810円(税込)
- 101 ざるそば 890円(税込)
- 102 天おろしそば 温冷 1,230円(税込)

天ぷらは【松】【竹】からお選びください。



ご一緒にどうぞ。

三二井

各 550円(税込)

204 味噌串かつニ井

201 天ぷらニ井

202 ねぎとろニ井

203 ごはん 250円(税込)



なごやめし
SAMURAI CUISINE

名古屋名物みそ煮込 濃厚味噌のアツアツお鍋。
煮込類は、独自の粘りとコシの強さを引き出した専用麺を使用しています。

みそ煮込



名古屋
コーチン

ごはん付
プラス 250円(税込)

301 名古屋コーチンみそ煮込と天ぷら【松】(写真) 2,080円(税込) 🍲🌿🍤

305 名古屋コーチンみそ煮込と天ぷら【竹】 1,860円(税込) 🍲🌿🍤



名古屋
コーチン

303 名古屋コーチンみそ煮込と 201 天ぷらミニ丼(写真)
1,910円(税込) 🍲🌿🍤

303 名古屋コーチンみそ煮込 1,360円(税込) 🍲🌿



牛肉2倍
プラス
360円
(税込)

307 牛すきみそ煮込(写真) 1,730円(税込) 🍲🌿

308 牛すきみそ煮込ごはん付 1,950円(税込) 🍲🌿

ご一緒にどうぞ。 三二丼

各 550円(税込)

203 ごはん 250円(税込)



204
味噌串かつミニ丼

🍲🍷🌿



201
天ぷらミニ丼

🍲🌿🍤



202
ねぎとろミニ丼

🍲🌿

どんぶり

丼と麺の美味しい組み合わせをお楽しみください。



そば きしめん
麺が選べます

404 名古屋
コーチン丼と麺

温冷 1,520円(税込)



麺の大盛り

プラス 250円(税込)



そば きしめん
麺が選べます

402 ねぎとろ丼と麺 温冷 1,490円(税込)



大
天

そば きしめん
麺が選べます

401 天丼と麺 温冷 1,520円(税込)



こだわりの
豚ロース

そば きしめん
麺が選べます

405 味噌かつ丼と麺 温冷 1,460円(税込)



こだわりの
豚ロース

そば きしめん
麺が選べます

403 かつ丼と麺 温冷 1,490円(税込)





なごやめし
SAMURAI CUISINE

厳選した小麦粉・水塩を独自の配合で丁寧に仕上げました。
コシの強さが自慢の麺です。

きしめん

当店の
おすすめ

温かいきしめんに変更できます。

きしめん

当店自慢の
なごやめしが
一度に楽しめる!

手羽先

味噌串かつ

502 だらなごやめしセット 1,430円(税込)

麺の大盛り

プラス 250円(税込)

「きしめん」は「そば」に変更できます。



501 天おろしきしめん 202 ねぎとろニ井 (写真)

1,780円(税込)

501 天おろしきしめん 1,230円(税込)

503 牛肉きしめん(揚げもち入り)

1,390円(税込)

牛肉2倍
プラス
360円
(税込)

ご一緒にどうぞ。

ニ井

各 550円(税込)

203 ごはん 250円(税込)



204 味噌串かつニ井



201 天ぷらニ井



202 ねぎとろニ井

