

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

そばのつなぎは、
米国オーストラリー
小麦を使用してお
そばのつなぎは、
米国オーストラリー
小麦を使用してお



セットでお得!!
上天ざるそば
No.104 (二段) (写真) 1,919円(税込2,110円)
No.105 (三段) 2,137円(税込2,350円)

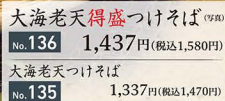


セットでお得!!
大海老天ざるそば
 No. **103** (三段) (写真) **1,800円**(税込1,980円)
 No. **102** (二段) **1,582円**(税込1,740円)

上天ぷら 大海老・真あなご・野菜2種・有明海産海苔 1,000円(税込1,100円)	大海老天ぷら 大海老・天・海鮮・野菜3種 700円(税込770円)	真あなご天ぷら 真あなご・海鮮・野菜3種 746円(税込820円)
--	---	---

つけ天そば

ごま油の香り豊かなアツアツのつけ汁に自慢の天ぷら、風味豊かな北海道産そばとの相性抜群!!



真あなご天得盛つけそば(写真)

No. 141 1,482円(税込1,630円)

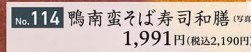
No. 140 真あなごつけそば
1,382円(税込1,520円)

No.151 純和鶏得盛カレーつけそば(写真)
1,446円(税込1,590円)

No. 144 純和鶏カレーつけそば
1,346円(税込1,480円)

鴨

戦にはビタミンB群や鉄分が豊富に含まれ、ビュッティーミートと言われています。



No.113 鴨南蛮そば 1,310円(税込1,440円)

お好みの
麺類とセットで
お楽しみください。



天ぷらミニ井セット
600円(税込660円)



いくらミニ丼セット
600円(税込660円)

寿司セット
600円(税込660円)

ごはん(漬物付)	No. 556	ごはん大 300円(税込330円)	No. 555	ごはん中 255円(税込280円)	No. 554	ごはん小 200円(税込220円)
----------	----------------	----------------------	----------------	----------------------	----------------	----------------------

石挽迎

昨日、早朝の石臼でそばの実を挽いています
「石挽」ならではの豊かな香り、
「挽きたて」ならではの風味豊かなそばを
お楽しみください。

北海道産そば



北海道産そば

「云たてにこたわり
提供しております」

- ・挽きたく、煮湯、白だし、天かす、香辛料
- ・打ちたて、何日かかき、店頭に並べる
- ・湯がきて、注ぎのなかに掛かる

たり

「サガミの朝は
『だー釜の火入れから』
毎日欠かす朝夕に大釜を火をとる。
これは、風味が時間の経過と共に
減少してしまつたためです。
特選素材を地域に合わせ、ブレンドし、
当店自製のもそば、とんこの美味しさを
いそ、引き立てています。」

天ぷら
素材の味を生かした
揚げたて天ぷら



天ぷら

素材の味を生かした揚げたて天ぷら

職人がこだわり、選んだ天然の食材が特徴。

揚げたての天ぷらは、お箸でつまみ、お湯につけてから、お醤油でいただきます。

●揚げ油では、海老・蟹・そば・卵・小麦・乳も同じ油で揚げています。●製造工場では、「そば、小麦」を原料とした製品と同じ工程で作られています。●22時以降、初回オーダーされたお客様に対し10%の深夜料金をいただきます。

寿司

天ぷら、うどん、そば、和膳、デザート

504 上寿司天ざるそば和膳【7貫】(¥和)
1,991円(税込2,190円)

505 寿司天ざるそば和膳【5貫】
1,810円(税込1,990円)

424 にぎり寿司 舞 (¥和)
1,691円(税込1,860円)

426 にぎり寿司 舞 (デザート付)
1,800円(税込1,980円)

425 にぎり寿司 華 (デザート付) (¥和)
1,455円(税込1,600円)

423 にぎり寿司 華
1,346円(税込1,480円)

503 彩り寿司和膳
1,546円(税込1,700円)

天然ほじめ 真あなご

デザート

大和芋

素材厳選

日本古来から親しまれてきた山の産物といわれる「大和芋」
香り、味、粘りにこだわった大和芋が、自慢のとうろ汁は、
素材の味を生かし、引き立てます。

516 たっぷりとうろ汁と麦めし和膳
1,900円(税込2,090円)

118 天ぷら とうろ汁ざるそば (¥和)
1,619円(税込1,780円)

115 とうろ汁ざるそば
1,191円(税込1,310円)

120 とうろそば寿司和膳 (¥和)
1,737円(税込1,910円)

119 とうろそば (¥和) 1,055円(税込1,160円)

真鯛

愛媛県産活しめ

宇和島風 黄身とろろり

宇和島風鯛めしは、卵黄とろろりを使い、鯛の旨みから、
ご飯にのせる鯛の華やかな料理です。

博多風 香るたまごおろし

博多風鯛めしは、卵黄とろろりを使い、鯛の旨みから、
ご飯にのせる鯛の華やかな料理です。

440 博多風鯛めしと麺
1,828円(税込2,010円)

441 お得な茶碗蒸し付 (¥和)
2,100円(税込2,310円)

437 宇和島風鯛めしと麺
1,828円(税込2,010円)

438 お得な茶碗蒸し付 (¥和)
2,100円(税込2,310円)

井

井と麺の美味しい組み合わせ。
ホリニームもたっぷり！

ごはん大盛
¥60円(税込)
¥240円(税込)
麺の大盛に
¥60円(税込)
¥240円(税込)
※おまかせメニューは
おまかせメニューです。

※おまかせメニューは
おまかせメニューです。

とろける うまさ

No.434 サーモン、べら井と麺 (写真)
1,946円(税込2,140円)
No.435 お得な茶碗蒸し付 2,219円(税込2,440円)

No.407 かつ井と麺 1,419円(税込1,560円)
No.408 お得な茶碗蒸し付 (写真) 1,691円(税込1,860円)

No.401 大海老天井と麺 1,355円(税込1,490円)
No.402 お得な茶碗蒸し付 (写真) 1,628円(税込1,790円)
No.421 大海老と真あなごのふわ天天井と麺 1,755円(税込1,930円)
No.422 お得な茶碗蒸し付 (写真) 2,028円(税込2,230円)

No.404 真あなごと大海老天井と麺 (写真) 1,673円(税込1,840円)
No.405 お得な茶碗蒸し付 1,946円(税込2,140円)

No.401 大海老天井と麺 1,355円(税込1,490円)
No.402 お得な茶碗蒸し付 (写真) 1,628円(税込1,790円)

No.418 たっぷりべら井 (写真) 2,664円(税込2,930円)
No.419 たっぷりべら井と麺 2,800円(税込3,080円)

うなぎ

宮崎・鹿児島県産

ふつくと
上質な味わい

うなぎは、ビタミンA、B1、D、Eや
DHA・EPA・ミネラルなど、
身体に大切な栄養素が
豊富に含まれております。

国産山椒

時期により産地を運び、
すっきりとした辛味と爽やかな
香りが特徴です。うなぎに軽く
振りかけていただきますと
素材の旨みが引き立ちます。

写真はイメージです。

うなぎ1.5尾使用

No.463 特上うなぎ重と麺 5,300円(税込5,830円)
No.462 特上うなぎ重 5,164円(税込5,680円)

No.451 うなぎ重(一尾)と麺 4,000円(税込4,400円)

No.453 うなぎ井(半身)と麺 2,700円(税込2,970円)

No.459 うなぎひつまぶし御膳(一尾) (写真) 4,400円(税込4,840円)
No.455 うなぎひつまぶし(一尾)と麺 4,200円(税込4,620円)

ひつまぶしの 美味しい召し上がり方

器に入ったまま、しゃもじで四〜五回おき混ぜます。

一膳目 そのままだら茶碗によろしくお召し上がりください。

二膳目 お好みの薬味を添えてお召し上がりください。

三膳目 お好みの薬味を添えてお茶漬け用の出汁をかけてお召し上がりください。

純和鶏



- No.413 純和鶏丼と麺 (写真)
1,619円 (税込1,780円)
- No.414 お得な茶碗蒸し付
1,891円 (税込2,080円)



- No.316 五目うどんと天ぷらミニ丼セット (写真)
1,619円 (税込1,780円)
- No.315 五目うどん
1,019円 (税込1,120円)
- No.367 なべ焼うどんと
寿司セット (写真)
1,828円 (税込2,010円)
- No.365 なべ焼うどん
1,228円 (税込1,350円)
- No.366 なべ焼うどん (ごはん付)
1,482円 (税込1,630円)
- No.308 カレーうどん天ぷら定食 (写真)
1,646円 (税込1,810円)
- No.305 カレーうどん
1,046円 (税込1,150円)

- お好みの麺類と
セットで
お楽しみください。
- 天ぷらミニ丼セット
600円 (税込660円)
- いばりミニ丼セット
600円 (税込660円)
- 寿司セット
600円 (税込660円)
- ごはん
(漬物付)
- No.556 大 300円 (税込330円)
- No.555 中 255円 (税込280円)
- No.554 小 200円 (税込220円)



四川風みそ煮込

- No.356 四川風みそ煮込天ぷら定食 (写真)
1,864円 (税込2,050円)
- No.354 四川風みそ煮込
1,264円 (税込1,390円)
- No.355 四川風みそ煮込 (ごはん付)
1,519円 (税込1,670円)

プラス
110円 (税込)
で四川ごまだれ
に!

自社製麺

うどん

小麦粉の香りと味をより厳選し、
こだわりの製法で仕上げました。



- No.328 たっぷり桜海老おろしうどんと
いくらミニ丼セット (写真)
2,091円 (税込2,300円)
- No.327 たっぷり桜海老おろしうどん
1,491円 (税込1,640円)

- No.321 大海老天おろしうどんと
寿司セット (写真)
1,891円 (税込2,080円)
- No.319 大海老天おろしうどん
1,291円 (税込1,420円)

- No.314 どれうどんと
天ぷらミニ丼セット (写真)
1,655円 (税込1,820円)
- No.312 どれうどん
1,055円 (税込1,160円)

- 大海老天玉子とじあんかけうどん
- No.326 [2本] (写真) 1,855円 (税込2,040円)
- No.325 [1本] 1,473円 (税込1,620円)

- 純和鶏
- No.357 大海老天みそ煮込 (写真)
1,510円 (税込1,660円)
- No.358 大海老天みそ煮込 (ごはん付)
1,764円 (税込1,940円)

- 純和鶏
- No.352 みそ煮込和膳 (写真)
1,819円 (税込2,000円)
- No.350 みそ煮込
1,128円 (税込1,240円)
- No.351 みそ煮込 (ごはん付)
1,382円 (税込1,520円)

岩手県洋野町産

みそ煮込

味噌の
効能
味噌は、
味や香りを
よく引き出し、
栄養価も高く、
体に良いと
いわれています。

伝統
の味
味噌の味は、赤白入で味噌の
味をしっかりと
引き出し、
体に良いと
いわれています。