

# 初夏の限定メニュー



季節限定



## 初夏の味覚天せいろ

自慢の国産二八蕎麦に、旬な素材の天麩羅（稚鮎、鱧、みょうが、アスパラガス、ヤングコーン）をどうぞ。

冷

温

一、六九〇円

（税込）

季節限定



## オリーブ薫る レモン蕎麦

オリーブ漬けされた爽やかなレモンと大根おろしの組み合わせが癖になる美味しさ

冷

一、一九〇円

（税込）

季節限定



## 香味野菜と 鯉の冷やし蕎麦

初鯉とさつぱりとした香味野菜を合わせた、暑い日におすすめのお蕎麦です

冷

一、四九〇円

（税込）

おそばの量

大盛

十一五〇円  
（税込）

特盛

十二五〇円  
（税込）

トッピング

刻みのり

十八〇円  
（税込）

わかめ

十二〇〇円  
（税込）

生卵

十一〇〇円  
（税込）

おろし

十二〇〇円  
（税込）

おあげ

十二二〇円  
（税込）



# 単品メニュー

季節限定

初夏のおすすめ天麩羅

初夏の天麩羅盛り合わせ

夏の訪れを感じられる天麩羅盛り合わせです。(稚鮎、鱈、みょうが、アスパラガス、ヤングコーン)

一、二九〇円  
(税込)



## 単品

みょうが

二三〇円  
(税込)

ひげ付き

ヤングコーン  
三〇〇円  
(税込)

鱈(さわら)

三〇〇円  
(税込)

稚鮎

三三〇円  
(税込)

アスパラガス

四三〇円  
(税込)

## 旬 初鯉 特集

当店の鯉は、1本釣りで水揚げされ活きたまま船上で瞬間冷凍した、鮮度と栄養価を閉じ込めた鯉を使用しています。薬(わら)の強い火で炙り、鮮度と香りにこだわりました。

鯉のたたき

八二〇円  
(税込)

鯉のたたきサラダ

八九〇円  
(税込)

ハーフサイズ

五五〇円  
(税込)



逸品料理

穴子の天麩羅

一本揚げ

九九〇円  
(税込)

