

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、五九〇円

（税込一、七四九円）

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、三九〇円

（税込一、五二九円）

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、〇九〇円

（税込一、一九九円）

おそばの量

大盛

十一五〇円

（税込一六五円）

特盛

十三〇〇円

（税込三三〇円）

トッピング

刻みのり

十八〇円

（税込八八円）

わかめ

十一〇〇円

（税込二二〇円）

生卵

十一〇〇円

（税込二二〇円）

おろし

十二〇〇円

（税込二二〇円）

おあげ

十二〇〇円

（税込二三三円）

とろろ

十一五〇円

（税込一六五円）

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、鯖、みょうが、アスパラガス、ヤングコーン)

一、一九〇円
(税込一、三〇九円)



単品

みょうが

一八〇円
(税込一九八円)

ひげ付き

ヤングコーン

二八〇円
(税込三〇八円)

鯖(さわら)

二八〇円
(税込三〇八円)

稚鮎

三〇〇円
(税込三三〇円)

アスパラガス

三九〇円
(税込四二九円)

逸品料理

穴子の天麩羅 一本揚げ

九五〇円
(税込一、〇四五円)



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

七八〇円
(税込八五八円)

鯉のたたきサラダ

八八〇円
(税込九六八円)

ハーフサイズ

五五〇円
(税込六〇五円)

