



北前そば  
高田屋®

高田屋と

鴨



江戸時代から親しまれてい  
た蕎麦屋の鴨料理。  
高田屋ならではの逸品をご  
用意いたしました。





# 高田屋の

# お茶ハイ

お家で毎日飲んでました「お茶ハイ」を使っている物のお茶別。

**cold hot**  
そば茶ハイ  
500円

静岡の山間地域で数度栽培された上質なそば茶を使用。そば茶本来の深い旨味とコクが味わえます。

**cold hot**  
天空の抹茶ハイ  
550円

天然の抹茶原料と新鮮な高田産の抹茶を使用。

ほのかに甘く、どうもこしの香ばしい香り。スッキリした味わい。

**cold hot**  
どうもろこしひげ茶ハイ  
550円

ウイスキーを「そば茶」で割ることで、飲みやすく爽やかな味わいに。和食との相性も抜群。

**高田屋特製**  
高田屋ハイ  
480円

## サワー

### 定番サワー

- ・ウーロンハイ **cold hot** 500円
- ・緑茶ハイ 500円
- ・ゆずレモンサワー 550円
- ・白桃おろしサワー 580円
- ・生搾りレモンサワー 650円

※焼酎濃いは、60円にて承ります。

### ご当地サワー



高田屋嘉兵衛の生誕の地から爽やかなオレンジサワーをお届けします。

・淡路島鳴門オレンジサワー 580円



高田屋嘉兵衛が鉄路開拓した北海道から華やかなぶどうの香りと味わいをお楽しみ下さい。

・北海道余市ぶどうサワー 580円



仕事帰りの  
この一杯

## ビール

### アサヒスーパードライ

- ・グラス 480円
- ・ジョッキ 670円
- ・中瓶 720円
- ・ピッチャー 3,380円
- ・スーパードライエクストラコールド 750円

## ノンアルコール

- ・ドライゼロ 590円

## ハイボール

- ・ブラックニッカハイボール 500円
  - ・ジンジャーハイボール 580円
  - ・コークハイボール 580円
  - ・白桃おろしハイボール 580円
- 芋焼酎をソーダ割ったスッキリしたハイボール。
- ・金黒タンサン 550円

## ウイスキー

- ・ブラックニッカ 500円
- ・スーパーニッカ 680円

※ストレート・ロック・水割り・お酒割り・ソーダ割りからお選びください。

“上質なハイボール”  
甘く優しい香りにまろやかなコクとなめらかな口あたり。

スーパーニッカに合うおつまみ

スーパーニッカハイボール 680円

串焼き 五種盛り 1,480円



## “ほんのり甘い”

1938年から愛され続けている伝統の商品。ハイボールにすることで、ほんのり甘くて奥妙な仕上がり。

アップルワインハイボールに合うおつまみ

アップルワインハイボール 580円

鴨の肉味噌と炙りチーズだし巻き玉子 1,180円

## ジャパニーズ クラフトジン

ジン専門の京都蒸留所がつくる、ジュニパーベリーの効いたロンドスタイルに、和のエッセンスを加えたクラフトジン。

・季の美 780円

※飲み方は、ストレート・ロック・水割り・お酒割り・ソーダ割りからお選びください。



## 果実酒

- ・濃醇梅酒 550円
- ・アップルワイン 580円

※果実酒の飲み方は、ストレート・ロック・水割り・お酒割り・ソーダ割りからお選びください。

おすすすめ

お湯割り



## ノンアルコール

- ・酔わないウメッシュ 480円

## ワイン

- 白ワイン
- ・グラス 650円
  - ・デキャンタ 1,870円
- 赤ワイン
- ・グラス 650円
  - ・デキャンタ 1,870円

## ソフトドリンク

- ・烏龍茶 **cold hot**
  - ・ジンジャーエール
  - ・緑茶
  - ・オレンジジュース
  - ・コーヒーマ **cold hot**
  - ・ココア
  - ・カルピス
  - ・どうもろこしひげ茶 **cold hot**
- 各390円

### ご当地ソフトドリンク



年間を通して温暖な気候の中で育った鳴門みかんは、島内限定栽培で希少価値が高く「おの種」と言われています。

・淡路島鳴門みかんソーダ

・淡路島鳴門みかんジンジャー 各420円



北海道でも有数のぶどう産地であり、おうちのワイナリーが醸成された、お酒から取り寄せました。

・北海道余市ぶどうソーダ

・北海道余市ぶどうウーロン 各420円

お通し代 350円を頂戴しております。



# 日本酒

高田屋オリジナル。  
ごまそばにもつまみにも  
合う飾らない日本酒。

「高田屋」の名前の由来である江戸時代後期の船問屋、高田屋重貞が船問屋、北前航路開拓の功績として「北前船」をモチーフとしたオリジナルの日本酒です。

【純米】  
北前船

日本酒度 +15度  
アルコール度 15~18%  
酸度 1.7  
精米歩合 68%  
アミノ酸度 1.4  
原料米 八反梅

もっさり 700円  
小 830円  
大 1,500円

【純米】  
玄島



【藤井酒造】  
藤井酒造では伝統的な酒造りを採用しています。全日本無酒蔵であること、完全自然発酵させる事などに挑戦していくこと、このように伝統的な酒造りを守り、自然発酵の精神で、昔々からある酒造りを出しています。高田屋は酒造りの功績に敬意を表し、藤井酒造の試飲イベントがきっかけとなりました。



【純米】  
石川

軽快でキレの良い辛口でありながら、おろからに  
来の旨味が広がる  
「粋な辛口」。

【純米】  
加賀

こっかんじゅんまいたるも  
極寒純米辛口

【純米】  
宮城

ほのかな香りと  
さっぱりとした後味。  
軽い旨味のある辛口で  
お燗にも最適。

【本醸造】  
浦霞

日本酒度 +5~6度  
アルコール度 15~16.9%  
酸度 1.2~1.3  
精米歩合 65%  
アミノ酸度 1.3~1.4  
原料米 非公式

もっさり 840円  
小 990円  
大 1,700円

【純米】  
福島

辛口ながらも、  
会津清酒の旨味である  
旨味を大事にして  
醸された日本酒。

【本醸造】  
会津ほまれ

日本酒度 +15.5度  
アルコール度 18%  
酸度 1.53  
精米歩合 68%  
アミノ酸度 1.2  
原料米 五百万石

もっさり 840円  
小 990円  
大 1,700円

【純米】  
新島

まるでキレの良い辛口で、  
ほのかに感じる  
上品な甘やかしが  
料理を引き立てる。  
少し高級な食中酒です。

【大吟醸】  
八海山

日本酒度 +16度  
アルコール度 15.0%  
酸度 1.2  
精米歩合 45%  
アミノ酸度 1.1  
原料米 山田錦(特選、特級) 五百万石(純米)

もっさり 1,090円  
小 1,240円  
大 2,100円

【純米吟醸】  
秋田

麗やかな口当たりで、  
優しく広がる旨味、  
とても香りの良い吟醸酒です。  
スッと切れる後味の  
バランスは最高です。

【純米吟醸】  
雪の茅舎

日本酒度 +1度  
アルコール度 16%  
酸度 1.5  
精米歩合 55%  
アミノ酸度 0.8  
原料米 山田錦 秋田酒造

もっさり 1,070円  
小 1,220円  
大 2,100円

【純米大吟醸】  
富山

山田錦を50%まで精白し、  
長期低温貯蔵により、  
酸ごと良い(穏やかな香り)と  
まろやかな口当たり  
を上げました。

【純米大吟醸】  
銀盤

日本酒度 +16度  
アルコール度 15%  
酸度 1.2  
精米歩合 50%  
アミノ酸度 1.3  
原料米 岡山産 山田錦

もっさり 1,070円  
小 1,220円  
大 2,100円

【純米吟醸】  
新潟

穏やかな吟醸香と、  
爽やかに柔らかな  
味わいが広がる  
純米吟醸酒です。

【純米吟醸】  
越乃寒梅

日本酒度 +2度  
アルコール度 15%  
酸度 1.2  
精米歩合 55%  
アミノ酸度 1.4  
原料米 五百万石、山田錦

もっさり 1,090円  
小 1,240円  
大 2,200円

【純米】  
京都

【大吟醸】  
月桂冠

小 650円  
大 1,100円

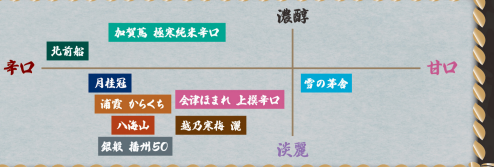
飲み比べセット  
＜3種＞ 高米味噌付き 1,230円  
～下記の3種よりお選びください～  
A 高田屋おすすめ(純米吟醸/銀盤/雪の茅舎)  
B 濃醇 (加賀産/雪の茅舎/北前船)  
C 淡麗 (越乃寒梅/会津ほまれ/浦霞)

スマホで検索  
高田屋で呑める / 日本酒の話  
誠の想いこたわりを  
詳しく紹介しています  
ぜひ酒の肴として  
お楽しみください!

高田屋  
おすすめ  
たっぷり  
約3合分!  
特大朱盃で飲む高田屋の北前船(冷酒) 2,200円

大人の鴨南蛮  
鴨肉の旨味が引き出された温かい  
つゆと熱々の組立合わせたのが絶妙  
極み鴨南蛮 980円  
※この商品はお酒が含まれていますので、  
運転される方、お歳暮の方にはお断りさせていただきます。

日本酒  
分類図



お通し代 350円を頂戴しております。

お飲み物

※表示価格は税別です。

※価格は時期・状況により変更することがあります。

# 焼酎



お蕎麦にもおつまみにもよく合う、個性豊かな焼酎を、各種取り揃えました。

# 蕎麦焼酎



宮崎県

そばの個性を引き出した、甘い味と香りが特徴。

うん かい  
**雲海** グラス 500円  
ボトル 3,480円

## 焼酎の飲み方

ストレート

ロック	水割り
お湯割り	ソーダ割り
そば茶割り	そば湯割り

からお選びください。

## 蕎麦焼酎に合うおつまみ



蕎麦刺し 580円



だし巻き玉子 850円



鴨の朴葉焼 1,120円

# 芋焼酎

福岡県



金黒

グラス 550円  
ボトル 3,850円

手間と時間をかけた芋とみ火焚き贅次蒸留で、コクと透き通る後味を実現。

鹿児島県



伊佐錦

グラス 550円  
ボトル 3,850円

白麹ならではのすっきりした味わいをお楽しみいただけます。落ち着いた味わいで、すてきな料理によく合います。

鹿児島県



富乃宝山

グラス 780円  
ボトル 4,750円

日本酒のように黄麹を用いた、吟醸酒に負けない程の良い焼酎。

# 麦焼酎

福岡県



夢乙女

グラス 580円  
ボトル 4,100円

米麹を使用する事で生まれる甘味とマイルドな余韻の麦焼酎。

大分県



銀座のすずめ

グラス 780円  
ボトル 4,750円

熟成の進んだめらかな舌触りと、スモーキーな風味が特徴。是非、ロックで味わってください。

## 蕎麦屋で嗜む焼酎

### そば湯割り



蕎麦屋ならではの割り方。そば湯で割ってお飲みいただくことでそばと焼酎の香りがぐっと引き立ちます。

### そば茶割り



炒ったそばの茶を淹れて、そば茶で割っていただきます。香ばしい茶の香りが飲みやすくなります。温茶 or 冷茶で飲みます。

## トッピング

・ボトルセット 550円 ・レモン (1/2個) 150円

※水・水・炭酸水・お湯・そば湯・そば茶がご用意できます。

お通し代 350円を頂戴しております。



# 高田屋三種の鴨鍋



高田屋イチオシの鍋、爽やかなゆずの香りと比内地鶏のだしを使用したつゆが鴨肉の旨さを引き立てます。

岩手県産 ゆず香る  
鴨の南蛮鍋

一人前  
1,280円



高田屋名物 鴨のすき焼き鍋。甘めの蒸汁と旨味のしみた野菜が美味。鴨肉は野菜を巻いて食べると、より美味しくいただけます。

岩手県産  
鴨のすき焼き

一人前  
1,280円



野菜の旨みが染みでた、昆布だしを使用したあっさりとしたつゆ、鴨肉をしゃぶしゃぶしてお召上がりください。

岩手県産  
鴨のしゃぶしゃぶ

一人前  
1,280円



## 岩手鴨とは

岩手県田野畑村でのびのび飼育された あい鴨。飲み水は山間を流れる湧水を使い、通常の二倍の時間をかけて大切に飼育されます。鴨特有の臭みも少なく、柔らかな肉質と脂の旨みが特徴。



## 手切り鴨肉

鴨肉を店内で手切りすることで、料理に適した厚さ、大ききで切り分けられます。細かい筋や脂を取り除き、肉の旨さを最大限に引き出します。

鴨肉はおかわりできます

鴨肉 <追加>

680円

野菜 <追加>

350円



新



鴨のだし汁おでん  
880円

高田屋だからこそ味わえる、鴨のだし汁を使用した賀沢なおでん。



鴨の脂を使用する「てりてり」  
鴨の旨味がたっぷり入った  
だし汁に仕上げました。



鴨の竹葉焼  
1,120円

竹葉で焼かれた蕎麦味噌とチーズが鴨肉の旨味とコクをより引き立てます。



鴨のソーセージ  
1,050円

鴨の脂をまどわせたながら焼いて、味わい深く仕上げました。

## 鴨の肉味噌

～店内で丁寧に作った、鴨の肉味噌です～

新



鴨の肉味噌と炙りチーズ  
だし巻き玉子  
1,180円

鴨の肉味噌とチーズをふんだんに使った濃厚な味わい。

鴨味噌 蓮根挟み揚げ  
750円

高田屋特製の鴨の肉味噌をたっぷり詰め込みました。



新

## 鴨の炙り串

手切りした鴨肉を丁寧に焼き上げます。鴨肉の柔らかさ、脂の旨さがより味わえる逸品。



岩手県産 鴨の炙り串  
※タレ・塩を添えます。 750円



一本一本丁寧に串打ちした鴨肉を使用

お料理

※表示価格は税込のみです。

※産地は時期・状況により変更することがあります。



# つまみ



## 早出し

- ・かつおの梅たたき ..... 380円
- ・蕎麦味噌 ..... 450円
- ・枝豆 ..... 450円
- ・板わさ ..... 680円

新

三種盛り合せ 750円

- [単品]
- ・わさび昆布 ..... 330円
  - ・赤かぶ漬け ..... 400円
  - ・長いものたまり醬油漬け ..... 490円

# 海鮮



いかしゅうまい 780円

いかのコクと旨さが凝縮された、ほっこりあつあつのいかしゅうまい。

新

北海道産  
水干魚の炙り焼き 580円

身がふっくらして、ふわふわ食感。炙ることで香ばしさが増します。七味マヨネーズとの組み合わせが絶品。

お料理



蕎麦刺し 580円

自家製麵のごまそばをお刺身にした、蕎麦屋ならではの商品です。



かえし醬油

高田町では蕎麦刺しを「蕎麦焼く」と呼ぶ。高田町では蕎麦焼くという文化が根付いており、かえし醬油も生かしてあります。そばつゆの原料になる「かえし」だからこそ、蕎麦刺しとの相性が抜群です。

高田屋のかえし

「かえし」とは「蕎麦焼く」の略で醤油に熱を加え、煮かえした「調味液」の事です。高田町では無添加無防腐剤のこだわり、高田町産の蕎麦粉を原料で作成しています。



揚げ蕎麦 550円

ちょっとおつまみにバリバリどうぞ。

# 定番



酢もつボン酢 480円

高田屋の牛すじ

店内で柔らかくなるまで、じっくりと煮込みました。八丁味噌の濃厚なコクが牛すじの旨味を引き出します。

新



自家製牛すじの八丁味噌仕立て 480円

売切御免!

- ・自家製 生姜寄せ豆腐 ..... 580円
- ・うざく ..... 650円
- ・炙り明太子 ..... 650円
- ・しらすとじゃこの 生姜寄せ豆腐 ..... 680円

# サラダ



十三品目の緑黄色野菜サラダ 1,050円



高田屋特選そばサラダ 1,120円



本日の漁師サラダ 1,280円



鶏せせりとプロックリーの ナッツサラダ 880円



いかゲソと軟骨の炙り 830円

生でも食べられる新鮮ないかを使用。生姜醬油でさっぱりとお召し上がりください。



真いかゴロ焼き 1,180円

新鮮なゴロ(肝)と真いかを贅沢に使った、コクと風味豊かな人気の一品。

新



鯛と大粒貝柱の刺身三種盛り 1,280円



金目鯛の焼き霜造り 880円



大粒貝柱の刺身 850円

- ・炙り明太子 ..... 650円
- ・色々漬け鮮魚のわさび昆布醬油和え ..... 650円
- ・トロアジの炙り ..... 680円

新



北海道産 宗八カレイの唐揚げ 1,080円

※身や骨が残っていませんのでお召し上がりください。



カレイ一尾を豪快に唐揚げにしました。身はもちろんのこと、頭から尻尾まで食べられます。



広島県産 カキフライ 750円

蛸のさつま揚げ串 580円

※魚介類は生かきのみです。

※産地は北海道産(宗八カレイ)です。



だし巻きたて  
ふんわり、  
巻きたて



だし巻き玉子 850円

「蕎麦屋」のだし巻き

高田屋では出汁、卵などを独自の黄金比率で合わせ、一つ一つ手巻きて焼き上げています。出汁の香りとふんわりとした口当たりが絶妙な高田屋の名物です。

「だし巻き」はご注文を頂いてから丁寧に焼き上げますので、少々お時間を頂戴しております。

種類豊富なだし巻き玉子

**しし**  
たっぷりのしらすと風味豊かな「青のり」をのせ、あっさりとした味わい。  
しらすたっぷり  
海苔のだし巻き玉子  
980円

**明太子**  
ピリッと辛い明太子が外にも中にも沢山入っただし巻き。  
明太子の  
だし巻き玉子  
1,050円

**鰻**  
肉厚な鰻が入った、ちよっと贅沢なだし巻き。  
う巻き  
1,180円

**鴨**  
鴨の肉味噌とチーズをふんだんに使った濃厚な味わい。  
鴨の肉味噌と  
炙りチーズ  
だし巻き玉子  
1,180円

天ぷら



蕎麦屋の技。  
和食の伝統を伝える。

名物

大海老の天ぷら盛合せ 1,850円



串焼き

串焼き 三種盛り 850円  
串焼き 五種盛り 1,480円

**新**  
手切りした鶏肉を丁寧に焼き上げます。鶏肉の柔らかさ、脂の旨さがより味わえる逸品。  
岩手県産 鴨の炙り串  
750円

※タレか塩をお選び頂けます。  
よもぎ、栗(あむ)、きぬぎの三色の生熟田楽。周りはカリッと中はモチモチ。  
生麩田楽  
二本 680円

**新**  
つくねの大葉・チーズ焼き 450円  
つくねの山椒焼き(卵黄添え) 450円

もも 一本 290円 砂肝 一本 290円  
皮 一本 290円 ぼんじり 一本 290円  
※タレか塩をお選び頂けます。



鴨味噌 蓮根挟み揚げ 750円  
穴子一本天 780円  
とり天南蛮  
～自家製わさびタルタルのせ～ 780円  
いかゲソと軟骨の天ぷら 880円  
野菜の天ぷら盛合せ 1,350円  
大海老の天ぷら盛合せ(小) 1,380円  
大海老の天ぷら盛合せ 1,850円

天ぷら単品 茄子 280円 大海老 690円



蕎麦屋の  
天ぷら

「蕎麦屋の技」

高田屋の天ぷらは素材により打ち粉、衣、揚げ時間などを調節し、衣の中で「蒸す」ように揚げています。

お料理

※天ぷらは揚げたてに仕上げます。  
※天ぷらは期間限定に仕上げます。



# 揚げ物



蕎麦屋のかえし醤油と生姜に漬げ込んだサクッと熱々の自家製唐揚げ

蕎麦屋の唐揚げ 850円



「蕎麦屋の唐揚げ」はかえしを使った特製タレに漬げ込んでいます。かえしを使うことにより、鶏の旨味とコクが増し、よりジューシーな味わいになります。

# 新



ピリッとしたわさびタルタルソースの辛さと甘酸っぱいタレに絡めた「とり天」が絶品。

とり天南蛮  
～自家製わさびタルタルのせ～ 780円



店内で作る自家製のタルタルソース。わさびを使用することで、「とり天」をより爽やかな味わいに仕上げます。

# 肉料理

# 新



もろみ味噌仕立ての牛バラ焼き 1,280円



玉ねぎをたっぷりを使用した牛バラ焼き。濃厚なもろみ味噌だれが、牛肉の旨味をより引き出します。



炙り煮豚 ～蕎麦屋のかえし仕立て～ 1,400円



煮豚に「かえし」を塗る事で旨味を風味がより増します。蕎麦屋ならではの味付けです。



炙り煮豚（ハーフ）  
～蕎麦屋のかえし仕立て～ 750円

# 海鮮

# 新



北海道産 宗八カレイの唐揚げ 1,080円  
カレイ一尾を豪快に唐揚げしました。身はもちろんだこと、頭から尻尾まで食べられます。

骨まで食べられる。

\*骨やヒレが破れている場合がございます。注意してお召し上がりください。



広島県産 カキフライ 750円  
蛸のさつま揚げ串 580円

# 名物



きりたんぼチーズ揚げ (690円)  
もちもちとしたきりたんぼと、中に入ったチーズがたまらない。



鴨味噌 揚げ蕎麦 550円  
蓮根挟み揚げ 750円

# 売切御免!

# 新



自家製牛すじの六丁味噌仕立て 480円



店内で柔らかくなるまで、じっくりと煮込みました。六丁味噌の濃厚なコクが牛すじの旨味を引き出します。

※北海道産カレイは冷凍品です。※各地は時期限定により販売する場合がございます。



# メニュー



お酒の後の定番、皆さんとご一緒に締めくぐりにどうぞ

**板盛りせいろ** 二人前より承ります。(写真は四人前のイメージです。) **740円**



蕎麦味噌  
焼きおにぎり **二個**  
**480円**

せいろ(小)  
**740円**



小海老の小天井  
**580円**

新

## 大人の鴨南蛮

鴨肉の旨味が溶け込んだ温かいつゆと熱湯の組み合わせが絶妙。



極み鴨南蛮 **980円**

※この商品はお酒が含まれていますので、運ばされる方、20歳未満の方は注文できません。

## 温かい ごまそば



鴨南蛮(岩手鴨使用)  
**1,350円**



鶏せせりのカレー南蛮  
〜温玉添え〜 **1,180円**



大粒貝柱天ぷらと  
あおさのそば **1,180円**



ゆず香る  
とり天そば **1,180円**

- かけ ..... 750円
- ためき ..... 850円
- きつね ..... 900円
- 三色生麩の追い髭そば 1,180円
- 生姜香る牛肉そば ..... 1,180円
- いかゲソと軟骨の天ぷらそば ..... 1,180円
- にしんの追い髭そば ... 1,400円
- 大海老の天ぷらそば ... 2,200円

## つゆそば ごまそば



鴨せいろ  
(岩手鴨使用) **1,350円**



温厚ごまだれそば 1,230円



牛肉と揚げ葱のつけ汁そば 1,150円



炙り煮豚の  
カレーつけ汁そば 1,150円



鶏せせりのつけ汁そば 1,100円

つけごまそばには**追い飯**セットがおすすめ!



追いはきセット  
・Aセット +180円  
【白飯+生卵】  
・Bセット +200円  
【白飯+温玉】

《お好みのお食べ方でどうぞ》



ご飯と一緒に!

卵をかけて!

## 冷たい ごまそば



大海老の  
天ぷらせいろ(小)  
**1,680円**



一本穴子天ぷらとあおさの  
冷やしぶっかけそば  
**1,280円**

- せいろ ..... 750円
- ざる ..... 830円
- 挽きたて黒ごませいろ ..... 880円
- つけとろろそば ..... 1,050円
- 牛肉と揚げ葱の  
冷やしぶっかけそば ..... 1,180円
- 小海老と舞茸のぼら天そば 1,180円
- 野菜の天ぷらせいろ ..... 1,650円
- 大海老の天ぷらせいろ ... 2,200円

## ごまそば と天重



ごまそばと天重のセット  
**2,200円**



ごまそばとかつ重のセット  
**1,580円**



ごまそばと南部どりの  
親子重のセット **1,580円**



ごまそばと  
ゴマふり丼のセット **1,580円**



ごまそばと  
鯉重のセット **3,200円**

- そば大盛り +150円
- ・のり 100円
- ・揚げ玉 100円
- ・生卵 110円
- ・温卵 130円
- ・黒ごますり鉢 130円
- ・大根おろし 130円
- ・白飯(小) 130円
- ・きつね 150円
- ・かつお入り南高梅 180円
- ・とろろ 220円
- ・ごまだれ(小) 290円
- ・鴨だれ(小) 290円

お料理





# 自分で作る 究極の贅沢!

茨城のブランド牛を贅沢に使用した自分で作る牛丼。  
生卵、蕎麦味噌、バターなどお好みの味でお召上がり下さい。

## 茨城県産 常陸牛の極み牛丼 1,980円

【食へ方を極める!】  
極み牛丼の



好みの加減で肉を煮上げる!!



王道の卵



蕎麦味噌バター

OR

お好みの味でいただく!!



お酒・食事のメにぴったりのちょこっとサイズ

おすすめ



チーズの程よい塩味が小豆の甘さを引き立てます。  
黒ごまアイスと食べることでより濃厚な味わいに。

小豆と黒ごまのアイスケーキ  
(チーズ風味) 380円



蕎麦の実アイスと  
大学芋 480円



蕎麦の実アイスと  
よもぎ白玉のぜんざい 450円

単品



蕎麦の実  
アイス 330円



黒ごま  
アイス 330円



大学芋 330円

## ソフトドリンク

- ・烏龍茶 **cold hot**
  - ・緑茶
  - ・カルピス
  - ・コーヒー **cold hot**
  - ・ジンジャーエール
  - ・オレンジジュース
  - ・コカ・コーラ
  - ・とうもろこし ひげ茶 **cold hot**
- 各390円



## ご当地ソフトドリンク

- 淡路島** 年間を通して温暖な気候の中で育った  
鳴門みかんは、島内限定栽培で希少価値  
が高く「幻の柑橘」と言われています。
- ・淡路島鳴門みかんソーダ
  - ・淡路島鳴門みかんジンジャー 各420円
- 北海道** 北海道でも有数のぶどうの産地であり、  
古くからワイナリーが建ち並ぶ余市から  
取り寄せました。
- ・北海道余市ぶどうソーダ
  - ・北海道余市ぶどうウーロン 各420円

●表示価格は税込みです。●原材料の一部に卵、乳、小麦、そば、えび、かになどを含み、アレルギー症状を引き起こすものがあります。●産地・料理の内容は時期・状況により変更する場合がございます。  
●写真はイメージです。●運転される方、20歳未満の方へのアルコール類の提供は禁止しております。