



北前そば
高田屋®

蕎麦屋の厳選

鴨料理

蕎麦屋ならではの鴨料理をお楽しみください。



濃いめは
プラス150円にて
承ります。

高田屋の お茶割り

静岡県の山間地域茶園で
栽培された茶葉を使用した
天空の抹茶®
抹茶本来の深い旨みと
コクが味わえます。

天空の抹茶ハイ 580円

ほのかに甘く、
とうもろこしの
香ばしい香り。
スッキリした味わい。

とうもろこしひげ茶ハイ 冷温 580円

高田屋
名物

お店で毎日煮出した
「そば茶」を使った
名物のお茶割り。
そば茶ハイ
550円 冷温

高田屋特製

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。

高田屋ハイ 550円

ハイボール

数量
限定

竹鶴ピュアモルト

素材はモルトだけ。
グレーンを使わずに実現
できる最上級の飲みやすさを追い求めて。

竹鶴ハイボール 1,250円

〈ショット〉
竹鶴 1,250円

ストレート・ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割りからお選びください。

※竹鶴の濃いめをご希望のお客様はダブルをご注文ください。

人気

スーパーニッカ

「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。

スーパーニッカハイボール 780円

〈ショット〉
スーパーニッカ 780円

ストレート・ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割りからお選びください。

※ウイスキー濃いめはプラス150円にて承ります。

ブラックニッカ

ブラックニッカハイボール 580円
ジンジャーハイボール 650円
コークハイボール 650円
白桃おろしハイボール 650円

〈ショット〉
ブラックニッカ 580円

ストレート・ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割りからお選びください。

※ウイスキー濃いめはプラス150円にて承ります。

サワー

定番サワー

- ウーロンハイ 冷温 550円
- 緑茶ハイ 550円
- 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 680円

※濃いめはプラス150円にて承ります。

昆布マドラーがほのかな旨みをプラス!

濃厚トマトサワー 680円 ポン酢サワー 580円

完全トマトの旨みを凝縮。
大葉が爽やかさを添えます。

爽やかな酸味と
柑橘の香りが広がる一杯。

ビール

アサヒ スーパードライ

- グラス 490円
- ジョッキ 690円
- 中瓶 780円
- ピッチャー 3,580円
- スーパードライ
エクストラコールド 780円

ノンアルコール

- ドライゼロ 630円

まずはよく冷えた
この一杯

「ほんのり甘い」
1938年から
愛され続けている
伝統の商品。

アップル
ワインハイボール
580円

ハイボールには「鴨料理」が合う

岩手県産
鴨の炙り串 1本 750円
※タレ・塩を選べます。

新
鴨肉の塩唐揚げ 850円

ドリンク

- 烏龍茶 冷温
- ジンジャーエール
- 緑茶
- オレンジジュース
- トマトジュース
- コーヒー 冷温
- ココ・コーラ
- カルピス
- とうもろこしひげ茶 冷温

各390円

日本酒

「高田屋」の名前の由来である江戸時代後期の廻船問屋、高田屋嘉兵衛が漁場開拓、北前航路開拓の基盤とした「北前船」をモチーフとしたオリジナルの日本酒です。

広島県
純米
高田屋特製
北前船

もっさり 800円
小 930円
大 1,760円



たっぷり約3合 /

北前船を特大サイズでご奉仕。1人で飲むもよし！皆で分けて飲むもよし！

特大サイズで飲む
高田屋の北前船(冷酒)
蕎麦味噌付き 2,200円

【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。全量純米酒であること、完全発酵させる事などに挑戦していくこと、このような伝統的な酒造りを通して、温故知新の精神で、旨くてキレのある酒を造り出しています。北前船は高田屋の島だけに造られた、藤井酒造の思いやエスプリが詰まったお酒です。

ほのかな香りとさっぱりとした後味。旨味の旨味のある辛口でお燗にも最適。

宮城県
本醸造
浦霞からくち

もっさり 840円
小 990円
大 1,850円

京都府
月桂冠

小 650円
大 1,100円

高田屋 おすすめ
日本酒飲み比べセット《三種》
蕎麦味噌付き 1,280円

～下記からお選びください～

Aセット 高田屋おすすめ	Bセット 濃醇	Cセット 淡麗
●北前船 ●銀盤 ●雪の茅舎	●加賀鳶 ●雪の茅舎 ●北前船	●越乃寒梅 ●月桂冠 ●浦霞

爽やかな口当たりにより優しく広がる旨味、とても香りの良い吟醸酒です。スパッと切れる後味のバランスは最高です。

秋田県
純米吟醸
雪の茅舎

もっさり 1,070円
小 1,220円
大 2,300円

穏やかな吟醸香とスムーズで柔らかな味わいが広がる純米吟醸酒です。

新潟県
純米吟醸
越乃寒梅

もっさり 1,120円
小 1,400円
大 2,650円

まろやかで綺麗な味わいに、ほのかに感じる上品な甘やかさが料理を引き立てる、少し高級な食中酒です。

新潟県
大吟醸
八海山

もっさり 1,120円
小 1,400円
大 2,650円

京都府
純米吟醸
玉乃光酒魂

もっさり 840円
小 990円
大 1,850円

石川県
純米
加賀鳶
極寒純米辛口

もっさり 840円
小 990円
大 1,850円

富山県
純米大吟醸
銀盤
播州50

もっさり 1,070円
小 1,220円
大 2,300円



日本酒に合うおつまみ

日本酒の味わいを引き立てる高田屋の「厳選料理」。是非、お酒と一緒に召し上がってください。

自家製 茄子の辛子漬 580円
金目鯛の焼き霜造り 880円
だし巻き玉子 900円

大人の鴨南蛮

鴨肉の旨味が溶け込んだ温かいつゆと熱燗の組み合わせが絶妙。
980円

食べ方①
お好みの量の日本酒をつゆに入れてください。

食べ方②
つゆと日本酒を混ぜて、お召し上がりください。

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

高田屋で呑める **日本酒の話**

スマホで検索

蔵の想いやこだわりを詳しくご紹介しています。ぜひ酒の肴としてお楽しみください！

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。



茅焼酎



白麴で仕込んでおり、
白麴ならではの
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ので
様々な料理とよく合います。



伊佐錦
グラス 550円
ボトル 3,850円



日本酒のように
黄麴を用いた、
吟醸酒に負けない
キレの良い焼酎。



富乃宝山
グラス 780円
ボトル 4,750円

蕎麦焼酎



うん かい
雲海

グラス 550円
ボトル 3,480円

そばの個性を
引き出した、
甘い味と香りが特徴。

焼酎の飲み方

- ストリート
- 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。

麦焼酎



米麴を使用することで
生まれる甘味と
マイルドな余韻の
麦焼酎。



夢乙女
グラス 580円
ボトル 4,100円



熟成の進んだ
滑らかな舌触りと、
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。



銀座のすずめ
グラス 780円
ボトル 4,750円

トッピング ボトルセット 550円 レモン(1/2個) 150円
※氷・水・炭酸水・お湯・そば湯・そば茶をご用意できます。

蕎麦屋の割り方



蕎麦屋ならではの飲み方。
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
グッと引き立ちます。



そば茶割り
炒ったそばの実を使って作る
そば茶で割ってご提供します。
香ばしいそば茶の香りで
焼酎が飲みやすくなります。

蕎麦焼酎に合うおつまみ



蕎麦刺し 580円



蕎麦屋の牛すじ大根 680円



だし巻き玉子 900円

果実酒

ストリート・ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り
からお選びください。

濃醇梅酒 550円
アップルワイン 580円

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 赤ワイン

グラス 各650円
デキャンタ 各1,870円

ジン



ジャパニーズクラフトジン
1 季の美 780円

ストリート・ロック・水割り
お湯割り・ソーダ割り
からお選びください。



高田屋

高田屋の逸品

鴨の炙り串



鴨肉を店内で手切りすることで、鴨肉の旨味を最大限に引き出します。



1本1本丁寧に串打ちした鴨肉を使用。

岩手鴨使用

岩手県産 鴨の炙り串

1本 750円 ※タレ・塩を選べます。

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。

蕎麦屋の逸品

自家製麺のごまそばをお刺身にした蕎麦屋ならではの商品です。



高田屋のかえし

「かえし」とは「煮かえし」の略で醤油に砂糖などを加え、煮かえした「調味醤油」の事です。

蕎麦刺しとかえし醤油

高田屋では蕎麦刺しを一番美味しくいただける調味料として、かえし醤油をオススメしております。



高田屋 名物

蕎麦刺し 580円

お店で煮込んでいます。



新

鴨ぬきの玉子とじ 850円

出汁の効いた甘辛いつゆで仕立てた、旨み豊かな鴨ぬき玉子とじ。別添えの卵黄を加えれば、さらに濃厚な味わいに。



新

鴨肉の冷製 大和煮 580円

甘辛だれが染み渡った鴨肉。生姜の余韻と深いコクをお楽しみください。



鴨皮ポン酢 580円

噛むほどに鴨の旨味が広がる鴨皮を、さっぱりとポン酢で仕上げました。

厳選つまみ

＼もちもち／



新

山形県産 ひめもちの磯辺焼き 680円

きめ細やかで伸びの良い「ひめもち」を使用。卓上で焼き上げる出来たての香ばしさ。※一部、店舗では焼いて提供いたします。

蕎麦味噌のコク、かえし醤油の旨みを添えて。

新

奈良漬の マスカルポーネ和え ~揚げ板そば添え~ 750円

熟成した奈良漬の深い旨みを、なめらかなマスカルポーネでまろやかに。パリッと香ばしい揚げ板そばと一緒にどうぞ。



そばつゆを使ったメニュー

そばつゆでコトコト煮込みました。



蕎麦屋の牛すじ大根 680円



高田屋特選 そばサラダ 1,120円

そばつゆの風味豊かな味わい。



蕎麦つゆで煮る 豚角煮 ~温玉添え~ 980円

そばつゆとの相性抜群!



完全無添加のそばつゆ

毎朝、お店では本枯れ節を使った「天然出汁」を煮出しています。この天然出汁に醤油、砂糖、さば枯節、むろあじ節を加え、高田屋の「かえし」を合わせて「そばつゆ」は作られます。

新



高田屋の極み天ぷら盛合せ 2,350円 (大海老・厚身キス・穴子・いか・大葉)



高田屋 名物

大海老の天ぷら盛合せ 1,850円



厚身キスの天ぷら ~かつお海添え~ 800円

じゃがいものかき揚げ 580円



つまみ

	高田屋	自家製 茄子の辛子漬	アボカドのそば味噌 マヨネーズ和え
板わさ	■わさび昆布	330円	
	■揚げ板そば	350円	
	■かつお梅のたたき	380円	
	■蕎麦味噌	450円	
	■枝豆	450円	
	■自家製 茄子の辛子漬	580円	
	■鶏せせりの梅もろみ	580円	
	■奈良漬のマスカルポーネ和え	600円	
	■板わさ	680円	
	■アボカドのそば味噌 マヨネーズ和え	680円	



群馬県産の
身厚なもつ使用!

もつを味わう
純もつ煮込み 650円



蕎麦屋の牛すじ大根
680円



山形県産
ひめのもちの磯辺焼き
680円
※一部、店舗では焼いて提供いたします。



奈良漬の
マスカルポーネ和え
〜揚げ板そば添え〜 750円



蕎麦刺し 580円
自慢のごまそばをお刺身に。つるっとしたのごしがたまりません。



蕎麦屋の一口
いかそうめん 450円



濃厚いか明太子
450円



揚げごぼう 680円



うざく 650円



おすすめ

十三品目の緑黄色野菜サラダ 1,050円



本日の漁師サラダ 1,280円



高田屋特選そばサラダ 1,120円



低温調理鴨の
ナッツサラダ 680円

海鮮



創作お造り五点盛り 1,580円
(金目鯛の焼き霜造り、タコ、まぐろのごま和え、大粒貝柱、いかそうめん)

- 蕎麦屋の一口いかそうめん 450円
- 濃厚いか明太子 450円
- 炙り明太子 650円
- ベ蜻の炙り刺身 750円
- 色々漬け鮮魚の
わさび昆布醤油和え 780円
- 大粒貝柱の刺身 850円
- 金目鯛の焼き霜造り 880円



金目鯛の焼き霜造り 880円



大粒貝柱の刺身 850円



真いか肝の醤油漬け
〜ルベ仕立て〜 600円
ルベ仕立てにすることで、
口の中で溶けていく食感、
肝の濃厚な味わいが楽しめます。



豊富な海鮮料理



マグロとアボカドの
山葵昆布醤油和え 850円



いかゲソと軟骨の炙り
880円

おすすめ



北海道産 宗八カレイ使用
骨まで食べられる唐揚げ 1,080円
※骨やヒレが硬く尖っ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。



いかゲソと
軟骨のゴロ焼き
1,280円

きりたんぽは最後にお召し上がり
ください。いかげそや軟骨、
とけだしたゴロ(肝)の旨味が、
きりたんぽによく絡みます。



蛸の
さつま揚げ串
580円



広島県産
カキフライ
780円

天ぷら



新

高田屋の極み
天ぷら盛合せ 2,350円
(大海老・厚身キス・穴子・いか・大葉)



新

厚身キスの天ぷら
〜かつお梅添え〜
800円



じゃがいものかき揚げ 580円



**高田屋
名物**
大海老の天ぷら盛合せ 1,850円
大海老の天ぷら盛合せ(小) 1,380円



鴨味噌 蓮根挟み揚げ 750円

天ぷら単品 茄子 280円 大海老 690円

だし巻き

ふんわり、
巻きたて



だし巻き玉子 900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。

「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。



鶏
親鶏の食感、ごぼうの風味、
出汁の旨味がじんわり広がります。
鶏ごぼうのだし巻き玉子
1,080円



鰻
肉厚な鰻が入った、ちょっと贅沢なだし巻き。
う巻き 1,180円

鴨料理

鴨の炙り串



1本1本丁寧に
串打ちした鴨肉を使用。
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たる逸品。

**岩手鴨
使用**

岩手県産 鴨の炙り串
※タレ・塩を選べます。 **1本 750円**



蕎麦屋が自信を持ってお届けする鴨料理

定番



新
鴨肉の冷製 大和煮 580円
生姜を効かせ、冷製に仕上げた自家製の大和煮。甘辛だれが染み渡った鴨肉は噛むほどに旨みが広がります。



新
鴨肉の塩唐揚げ 850円



低温調理鴨 ~柚子胡椒タレ添え~
680円



鴨皮ポン酢 580円



鴨味噌 蓮根挟み揚げ 750円

陶板焼き&鍋 ~鴨を味わう~

[岩手鴨使用]



新
**岩手鴨
使用**
岩手県産
ゆず香る
鴨の南蛮鍋
1人前 1,280円



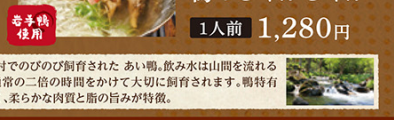
**岩手鴨
使用**
岩手県産
鴨のすき焼き
1人前 1,280円



新
鴨ぬきの玉子とじ 850円
出汁の効いた甘辛いつゆで仕立てた、旨み豊かな鴨ぬき玉子とじ。別添えの卵黄を加えれば、さらに濃厚な味わいに。



**岩手鴨
使用**
岩手県産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特徴。



鍋の岩手鴨はおかわりできます 鴨肉(追加) 680円 野菜(追加) 350円

●表示価格は税込みです。●産地・料理の内容は時期・状況により変更することがございます。

お通し代 380円を頂戴しております。

肉料理



お店で丁寧に調理した
自慢の料理です。

蕎麦つゆで煮る豚角煮
～温玉添え～ **980円**

豚角煮を、そばつゆで煮込むことで素材の味わいが引き立ちます。



炙り肴豚
～蕎麦屋のかえし仕立て～
800円



鶏せせりの梅もろみ
580円



**豚バラと玉ねぎの
もろみ味噌陶板焼き**
～和豚もちふた使用～
980円



蕎麦屋の牛すじ大根 **680円**

良質なすじ肉をにんにくを使うことなく、そばつゆで、コトコト煮込みました。



もつを味わう純もつ煮込み **650円**

群馬県産の豚肉使用。にんにくを使わず、もつ本来の旨味を存分に楽しめる一品。

揚げ物

鶏

かえし醤油

人気 蕎麦屋の唐揚げ **850円**

かえし醤油の特製ダレがしっかり染み込んだ鶏肉の唐揚げ。

鴨

うま塩

新 鴨肉の塩唐揚げ **850円**

鴨肉の個性を活かした塩仕立ての唐揚げ。コクと脂の旨味が魅力。

おすすめ



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。

北海道産 宗八カレイ使用 骨まで食べられる唐揚げ
※竹やヒレが硬く尖っ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。
1,080円



**広島県産
カキフライ**
780円



**蛸の
さつま揚げ串**
580円

串焼き



岩手鴨 使用

人気

手切りの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 **1本 750円**
※タレか塩をお選び頂けます。



よもぎ、栗(あわ)、きなこの三色生魁の山菜。周りはカリッと、中はモチモチ。

生麩田楽
2本 680円



**つくねの
山椒焼き(卵黄添え)**
1本 450円

- もも **1本 290円**
 - 皮 **1本 290円**
 - 砂肝 **1本 290円**
 - ぼんじり **1本 290円**
- ※タレか塩をお選び頂けます。

おすすめ

串焼き 三種盛り 850円
串焼き 五種盛り 1,480円

新



**山形県産ひめのもちと
アボカドの天ぷら揚げ出し** **750円**



**高田産
若物**
きりたんぼチーズ揚げ **750円**
チーズをマスカルポーネに変えて、さらに美味しく。



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。



**のり塩添え/
じゃがいもの
かき揚げ**
580円
のり塩の香りが、じゃがいもの旨味を一層引き立てます。



揚げごぼう **680円**
カリッと揚げたごぼうの食感がクセになります。



新 **揚げ板そば** **350円**
パリッと香ばしい、そばのおつまみ。

●表示価格は税込みです。●産地・料理の内容は時期・状況により変更することがございます。●お通し代 380円を頂戴しております。

**お食事
メニューは
次ページに
ございます。**

冷たい ごまそば



厚身キス天せいろ 1,480円



濃厚そば味噌マヨの
アボカドサラダそば 1,150円



わさび昆布と鬼おろしの
花巻そば 980円



高田屋
名物
大海老の
天ぷらせいろ 2,200円

- せいろ 750円
- ざる 830円
- 挽きたて黒ごませいろ 880円
- 冷やしたぬき 1,100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
- 一口鶏天と鬼おろしの冷やしそば 1,180円
- 大海老の天ぷらせいろ(小) 1,680円

おそばの
大盛できます
+150円

温かい ごまそば



高田屋
名物
鴨南蛮(岩手鴨使用)
1,350円



生姜香る牛肉そば 1,280円



鶏ごぼうの玉子とじそば
1,100円

- かけ 780円
- たぬき 880円
- きつね 930円
- 月見とろろそば 1,150円
- 大海老の天ぷらそば 2,200円

つけ ごまそば



鴨せいろ(岩手鴨使用)
1,350円



濃厚ごまだれそば
1,230円



鶏せせりと
ひめのもち天のつけそば 1,180円



牛肉と揚げ葱のつけ汁そば 1,150円

つけごまそばには
近い飯セット
がおすすすめ!



※近い飯セットはつけごまそば注文の方限定です。

- ・Aセット +180円
【白飯(小)+生卵】
- ・Bセット +200円
【白飯(小)+温玉】

お好みの食べ方でどうぞ



ご飯と一緒に! 卵をかけても!

重セット



ごまそばと
大海老の天重のセット 2,200円



ごまそばと
鰻重のセット 3,200円

セットのおそばは
冷温
が
お選
び
い
た
だ
け
ま
す

大盛できます
おそば +150円
ご飯 +130円



ごまそばとかつ重のセット
1,680円



ごまそばと森林どりの
親子重のセット 1,680円



ごまそばと炙り煮豚重のセット
1,550円

ごまそば トッピング

- のり 100円
- 揚げ玉 100円
- 生卵 110円
- 温玉 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

●表示価格は税込みです。●産地・料理の内容は時期・状況により変更することがございます。お通し代 380円を頂戴しております。

バメニューは
次ページに
ございます。

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井。
生卵、蕎麦味噌、バターなど
お好みの味で
お召し上がりください。

茨城県産
常陸牛の
極み牛井
1,980円



極み牛井の
食べ方を極める!



好みの加減で肉を煮上げる!!



王道の卵 OR 蕎麦味噌バター
お好みの味でいただく!!

夏のメニュー

お酒の後の定番、皆さんと
ご一緒に締めくくりにどうぞ



板盛りせいろ **2人前より承ります。**
(写真は4人前のイメージです。) **1人前 740円**

＼お蕎麦のお供に／



蕎麦味噌焼きおにぎり
(2個)480円



小海老の小天丼 580円

ちよ
うど
い
い
！
小そば



せいろ(小) 740円



揚げごぼうの
冷やしぶっかけそば
880円

鴨肉の旨味が溶け込んだ温かいつゆと
熱燗の組み合わせが絶妙。



極み鴨南蛮
980円

食べ方①



お好みの量の日本酒を
つゆに入れてください。

食べ方②



つゆと日本酒を混ぜて、
お召し上がりください。

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

甘味



お酒・食事のみにぴったりの
ちよこつとサイズ



新
蕎麦の実アイスと
小豆のアイスクーキ
(チーズ風味)
380円

香ばしい蕎麦の実アイスと、マスカル
ポーネを使った小豆のアイスクーキ。



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
各330円

●蕎麦の実アイス ●黒ごまアイス ●大学芋

ソフトドリンク

- 烏龍茶 **冷温**
- ジンジャーエール
- 緑茶
- オレンジジュース
- コーヒー **冷温**
- コカ・コーラ
- カルピス
- とうもろこし ひげ茶 **冷温**
- トマトジュース

各390円

