

冷ごまそば

- 大海老の天ぷらせいろ 2,200円
- 大海老の天ぷらせいろ(小) 1,680円
- 濃厚キス天 せいろ 1,480円
- 牛肉と揚げ葱の冷やしぶっかけそば 1,180円
- 彩り野菜のサラダそば 1,180円
- 一口鶏天と鬼おろしの冷やしそば 1,180円
- 濃厚そば味噌マヨのアボカドサラダそば 1,150円
- 冷やしたぬき 1,100円
- つけとろろそば 1,050円
- わさび昆布と鬼おろしの花巻そば 980円
- 挽きたて黒ごませいろ 880円
- ざる 830円
- せいろ 750円



大海老の天ぷらせいろ(小) 1,680円



一口鶏天と鬼おろしの冷やしそば 1,180円



わさび昆布と鬼おろしの花巻そば 980円

温ごまそば

- 大海老の天ぷらそば 2,200円
- 月見とろろそば 1,150円
- 鶏ごぼろの玉子とじそば 1,100円
- きつね 930円
- たぬき 880円
- かけ 780円



生姜香る牛肉そば 1,280円



高田屋名物

鴨南蛮(岩手鴨使用) 1,350円

つけごまそば

鴨



鴨せいろ(岩手鴨使用) 1,350円

濃厚ごま



濃厚ごまだれそば 1,230円

鶏



鶏せせりとひめのもち天のつけそば 1,180円

牛



牛肉と揚げ葱のつけ汁そば 1,150円

つけごまそばには
追い飯セット
がおすすめ!



※追い飯セットはつけごまそば注文の方限定です。

お好みの食べ方でどうぞ



ご飯と一緒に! 卵をかけても!

名物



特盛せいろ 1,180円
自慢のごまそばを、満足いまでご堪能いただけます。

通常おそばの約2.2倍

選べる小丼5種

- お好みのおそばとセットで全てのおそばにつけられます。
- 三種の海鮮漬け小丼 700円
 - 濃厚キスといかの小天丼 650円
 - 濃厚いか明太子とだしとろろ小丼 600円
 - 鶏せせりの梅もろみ小丼 580円
 - 濃厚カレー小丼 380円

お食事とセットで +220円(ソフトドリンク商品は各390円)

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



- ### トッピング
- ごまだれ(小) 290円
 - 鴨だれ(小) 290円
 - とろろ 220円
 - かつお入り南高梅 180円
 - きつね 150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
 - 生卵 110円
 - のり 100円
 - 揚げ玉 100円

そば大盛り 150円

甘味

- 蕎麦の実アイスと大学芋 480円
はつかりした大学芋は、蕎麦の実アイスと一緒に食べるのがオススメ。
- 蕎麦の実アイスとよもぎ白玉のぜんざい 450円
高田屋風のぜんざいに仕上げました。奥やか風味のよもぎ白玉がクセになります。
- 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。



- ### 単品
- 蕎麦の実アイス
 - 黒ごまアイス
 - 大学芋 各330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場合がございます。※写真は全てイメージです。
※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。



昼のお品書き





高田屋 ごまそばと 小井のセット

大海老天

高田屋
名物



ごまそばと大海老の天丼のセット
冷温 1,390円

大粒貝柱

ごまそばと大粒貝柱と小海老の
ばら天丼のセット 冷温 1,300円



ごまそばと 小井のセット



人気
ごまそばと三種の海鮮漬け
小井のセット 冷温 1,300円

セットの
おそばは
冷温
お選び
いただけます

おそばのみ
大盛できます
+150円

通常セットの
約1.5倍

小井セットのそばは
通常セットより
そば多め!



新
ごまそばと厚身キスと
いかの小天丼のセット 冷温 1,250円



ごまそばと濃厚いか明太子と
だしとろろ小井のセット
冷温 1,200円



新
ごまそばと鶏せせりの
梅もろみ小井のセット
冷温 1,180円



ごまそばと
濃厚カレー小井のセット
冷温 980円

とんかつ



ごまそばとかつ丼のセット
冷温 1,300円

森林どり

ごまそばと森林どりの
親子丼のセット 冷温 1,300円



セットの
おそばは
冷温
お選び
いただけます

大盛
できます

おそば +150円
ご飯 +130円

天丼のこだわり



秘伝のタレに一度ぐららせて、しっとり
ジューシーな味わいに仕上げています。



ごまそばと穴子天丼のセット 冷温 1,300円

ちょっと贅沢に重のセット



ごまそばと大海老の
天重のセット 冷温 2,200円



ごまそばと鰻重のセット
冷温 3,200円



おすすめ
ごまそばと炙り煮豚重のセット
冷温 1,550円

おすすめそば



高田屋
名物
大海老の天ぶらせいろ
2,200円



新
厚身キス天せいろ 1,480円



彩り野菜のサラダそば
1,180円



高田屋
名物
鴨南蛮(岩手鴨使用) 1,350円



牛肉と揚げ葱の
冷やしぶっかけそば 1,180円



新
濃厚そば味噌マヨの
アボカドサラダそば 1,150円

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。

自家製麺

高田屋の全店舗では毎日、蕎麦を製麺して
います。高田屋の「ごまそば」は栄養価の高い
黒ごまをしっかり刻み、ごまの香りと蕎麦
の美味しさを最大限に引き立てる独自の
配合とレシピを用いて作っています。

ドリンク
メニュー
は裏面に
ご紹介します。