

## 冷たい手打ち蕎麦

### せいろ (ざるそば)

900 円

国内産の石臼挽きそば粉を使用し、店主が技と丹精を込めてお作りした手打ちそばです。

### 鴨汁せいろ

1,800 円

河内鴨ロース肉を特製出汁で煮込んだ実に美味しいつけ汁と手打ちそばを一緒にご堪能いただきます。


### 天せいろ

1,900 円

手打ちそばと天ぷら (海老二尾と季節のお野菜) をお楽しみください。

### 自然薯つけとろ蕎麦

1,500 円

 伊勢志摩で育った自然薯の格別の風味、味わいを手打ち蕎麦と一緒に召し上がりください。

### 野菜天せいろ

1,500 円

天ぷらに姿を変えた季節のお野菜を手打ち蕎麦と召し上がりください。

### 自然薯 (じねんじょ)

自然薯はカルシウム、鉄分、リン等のミネラルやビタミン類が豊富で新陳代謝や細胞の増殖機能を促進し、疲労回復、滋養強壮効果を持つことで知られています。また、アミラーゼ等の消化酵素が沢山含まれ消化を助け栄養の吸収効率を高めます。胃腸の弱い方、二日酔い対策として効果があります。



このマークのついたお料理は店主のおすすめの逸品です。

# 温かい手打ち蕎麦

## かけ蕎麦

900 円

国内産の石臼挽きそば粉を使用し、店主が技と丹精を込めてお作りした手打ちそばです。

## 鴨なんばん

1,800 円

最高級の河内鴨ロース肉を特製出汁で煮込みました。深みのある旨みと手打ちそばと一緒にご堪能ください。当店で最も人気のある逸品です。


## 天ぷら蕎麦

1,900 円

手打ちそばと天ぷら（海老二尾と季節のお野菜）をお楽しみください。

## 自然薯とろろ蕎麦

1,500 円

 伊勢志摩で育った自然薯の格別の風味、味わいを手打ち蕎麦と一緒に召し上がりください。

## 野菜天ぷら蕎麦

1,500 円

天ぷらに姿を変えた季節のお野菜を手打ち蕎麦と召し上がりください。

## 湯葉蕎麦

1,600 円

なめらかで上品な生湯葉をたっぷり楽しんでいただける温かい蕎麦です。



このマークのついたお料理は店主のおすすめの逸品です。