

【御飲物】

【ビール】

生ビール(小・グラス)	660円
生ビール(中・ジョッキ)	715円
キリン(中瓶)	770円
アサヒ(中瓶)	770円
キリンフリー(ノンアルコール)	660円

【チューハイ】

レモン	660円
グレープフルーツ	660円

【焼酎】

二階堂(麦) グラス	660円
1800ml瓶	6,600円
黒霧島(芋) グラス	660円
1800ml瓶	6,600円

【梅酒】

黒梅酒(黒糖梅酒)	660円
-----------	------

【紹興酒】

陳年5年花彫酒 2合	2,200円
------------	--------

【日本酒】

純米酒 1合	660円
--------	------

【冷酒】

大吟醸 日本盛 グラス	715円
純米吟醸生 小鼓300ml瓶	1,430円

【ワイン】

ホテルセレクトワイン(赤・白)	
グラス	715円
フルボトル	4,400円

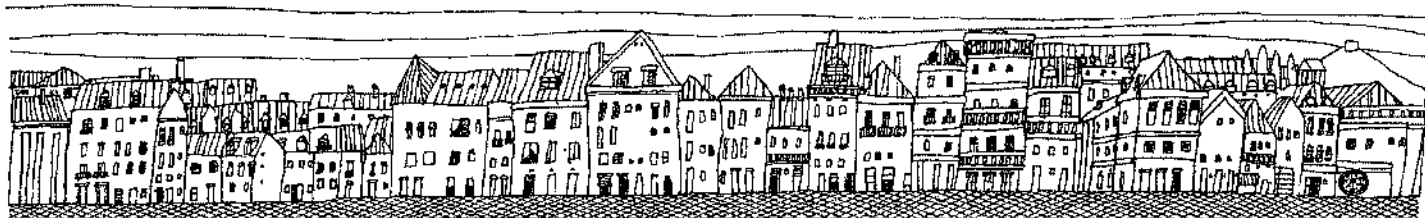
【ウイスキー】

水割り	770円
ハイボール	770円

【ソフトドリンク】

ウーロン茶	550円
コーラ	550円
ジンジャーエール	550円
カルピス	550円
オレンジジュース	550円
コーヒー	550円
紅茶	550円

*表示の税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします



【蕎麦】

丹波産(福知山市夜久野)の蕎麦を使用しており、丹精込めて生産し、
こだわりを持って製粉し、薫り高いきめ細やかなそば粉に仕上げ、製麺致しました。

安心・安全で香り高いのど越しの良い蕎麦ですので、ぜひ一度ご賞味くださいませ。

冷たい蕎麦

下記より蕎麦の種類が選べます

*焙煎粗挽き蕎麦

外皮ごと挽いた蕎麦粉をふんだんに使用した
力強い味と香りの田舎風蕎麦です。
変わりそばの究極とも言える一品です。

*丹波ノ霧

外皮を取り除いて挽いた蕎麦粉を使用した
香り高い白地の麺に粉碎した蕎麦殻を
散らした食感もめずらしい贅沢な蕎麦です。

ざる蕎麦   1,100円

天ざる蕎麦 1,540円



ざる蕎麦

温かい蕎麦

かけ蕎麦   1,100円

肉蕎麦   1,210円

にしん蕎麦   1,540円

天麩羅蕎麦 1,540円



にしん蕎麦

*表示の税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします

*アレルギーのお客様は事前にスタッフまでお声がけください (表示以外に、小鉢等で使用の場合がございます)




小麦 そば たまご えび 乳 落花生 かに クルミ



*厨房では上記食材全てを同じ調理器具を用いて調理しております

【 定食 】 小鉢・御飯・汁物・香の物付き
+165円でご飯を大盛り出来ます

シウマイ
手作り焼売定食(焼売8個)   1,320円

鶏の唐揚げ定食  1,320円

カキ
牡蠣フライ定食   1,430円

とんかつ定食   1,430円
(ソース・おろしポン酢) お選びください

酢豚定食(黒酢)   1,430円

うなぎ定食(焚合せ付き) 1,760円

天麩羅定食(焚合せ付き)    1,760円

そば御膳     2,530円
そば(温・冷選べます) 天麩羅・とろろ芋・小鉢・ご飯・汁物・香の物

お子様ランチ    1,100円
(えびフライ・唐揚げ・ハンバーグ・ポテト・ライス・デザート)



手作り焼売定食



とんかつ定食




そば御膳(冷)

【 丼物 】 汁物・香の物付き

親子丼  1,100円

肉丼 1,100円

天井    1,320円

うな重 1,540円



うな重

*表示の税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします




















*アレルギーのお客様は事前にスタッフまでお声がけください (表示以外に、小鉢等で使用の場合がございます)



小麦 そば たまご えび 乳 落花生 かに クルミ

*厨房では上記食材全てを同じ調理器具を用いて調理しております

【 単 品 】

枝豆	※そば釜茹で		440円	鶏の唐揚げ		880円
とろろ芋			440円	海老のマヨネーズ炒め	 	1,100円
胡瓜のピリ辛酢漬け			550円	酢豚 黒酢仕立て	 	1,100円
冷奴			440円	とんかつ	 	1,100円
板わさ			440円	(ソース・おろしポン酢)お選び下さい		
フライドポテト			550円	カキフライ	 	1,100円
揚げだし豆腐			550円	うなぎの蒲焼		1,210円
春巻き			660円	天麩羅盛り合わせ	  	1,320円
冷製蒸し鶏 葱ソース			660円	御飯		330円
手作り焼売(5個)		 	770円	御飯(大)		440円
クラゲの冷菜			770円			
グリーンサラダ			660円	【デザート】		
にしん煮つけ			770円	わらびもち		550円
				バニラアイスクリーム	 	440円
				(イチゴソース)		

*表示の税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします

*アレルギーのお客様は事前にスタッフまでお声がけください (表示以外に、小鉢等で使用の場合がございます)



小麦 そば たまご えび 乳 落花生 かに クルミ

*厨房では上記食材全てを同じ調理器具を用いて調理しております