

# お造り

岩屋漁港から直送の鮮魚など

# 天婦羅

野菜は北淡路の農家さんから

## お造りの盛り合せ

本マグロ+淡路島の鮮魚二種類以上

二人前 九八〇円

## 海老と鮮魚とお野菜の天ぷら盛り合せ

一人前 海老一本 鮮魚一種 お野菜三種類 七八〇円

## 真鱈の造り

淡路島岩漁港から直送の新鮮な真鱈です。

四八〇円

二人前 海老二本 鮮魚二種 お野菜四種類 一〇八〇円

## 淡路とろ鯖の造り

新鮮だから酢メせずに提供できます。

五八〇円

## お野菜の天ぷら盛り合せ

五種類以上入った野菜の天婦羅盛り合せ

六八〇円

## 明石海峡の真鯛の造り

淡路島岩漁港から直送の新鮮な真鯛です。

五八〇円

## 海老天紫蘇巻き

海老を紫蘇で巻いた定番の一品 二本付き

四八〇円

## カワハギの造り 肝添え

淡路島岩漁港から直送の新鮮なカワハギです。

六八〇円

## 季節の野菜を使ったかき揚げ

野菜と季節の具材を使ったかき揚げです。

五八〇円

## 本マグロの造り

淡路島岩漁港から直送の新鮮な真鯛です。

八八〇円

## 生湯葉の刺身

新鮮なくみ上げ湯葉です。

四八〇円

大豆の香りをお楽しみください。

# 一品

蕎麦屋ならではの一品料理。蕎麦を食べる前にどうぞ。

## ゴルゴンゾーラ豆腐 ハチミツがけ

吉野葛で時間をかけて練り上げます。

四八〇円

## レンコンまんじゅう 蕎麦の実あんかけ

吉野葛で時間をかけて練り上げます。

四八〇円

## 冷や奴湯葉のせ

本わさびで食べる本格派

三八〇円

## 季節の具材のだしまき玉子

季節ごとの旬の具材を使用しております

五八〇円

## 豆腐と水菜じゃこのサラダ

カリカリじゃこと桜海老がアクセント

四八〇円

## かに味噌のクリームコロッケ 2ケ (2ケ以上奇数も可)

カニのみそが濃厚なクリームコロッケです。

五八〇円

## トマトとアボカドの和プレーゼ

野菜と季節の具材を使ったかき揚げです。

四八〇円

## 鮮魚の天ぷらとサツマ芋のフィッシュ&チップス

サツマ芋をメーブルバターで食べる新感覚

六八〇円

## カレー風味の自家製オイルサーディン

スパイシーなオイルサーディン

三八〇円

## 半熟玉子とベーコンのガレット

フランスブルターニュ地方の料理

六八〇円

## 淡路島産野菜のバーニャカウダ風

北淡路の農家さんが作ったお野菜を

冷製アンチョビが効いたソースでどうぞ

六八〇円

## 冷 蕎麦

石臼引き二八せいろ

北海道キタワセ玄蕎麦使用

七〇〇円

天ざる

一二〇〇円

とろろ

九〇〇円

辛味大根おろし

九〇〇円

夏期限定

すだち冷やかけ

一一〇〇円

## 温 蕎麦

とろろ

九〇〇円

玉子とじ

九〇〇円

ゆばあんかけ

一〇〇〇円

天ぷら

一〇〇〇円

大盛り + 二〇〇円 十割は + 二〇〇円

## お酒のあて

板わさ

酒盗クリームチーズ

子持ちこんにやく

ミモレット22ヶ月

生海苔わさび

ゴルゴンゾーラチーズ

かに味噌

カマンベール

からすみ大根

ドライイチジクとクリームチーズ

三五〇円

## ご飯

お酒のメのご飯もの。量は若干少なめにしております。

天丼

海老と鮮魚と旬のお野菜を醤油タレでどうぞ。

六八〇円

海鮮丼

本マグロと淡路島の鮮魚がのった贅沢な丼ぶりです。

六八〇円

とろろごはん

定番のご飯

四八〇円

## 甘味

お食事の最後に

そば茶のプリン 黒蜜がけ

クリーミーな蕎麦茶風味のプリンに濃厚な黒蜜が合います。

三八〇円

抹茶アイス 練乳のエスプーマがけ

四八〇円

お席で仕上げます。