



銀座まる市監修 蕎麦居酒屋

そばごや



銀座まる市監修 蕎麦居酒屋

そばごや



先付け

蕎麦の実入り
自家製ポテトサラダ

680

こだわり長芋とろろ

780

アカモクの土佐酢

780

いたわさ

680

長芋そーめん

780

ニシン甘露煮

780

銘柄豚

しゃぶしゃぶサラダ

1280

ピリ辛葱辣油冷奴

580

イカの塩辛

680

エイヒレ

780

極上つまみ筋子

980

極上つまみたらこ

980

国産鴨のタタキ

1580



国産鴨のタタキ

そば屋渾身のつまみ

だし巻き卵

980

甘い卵焼き

880

鶏もも肉焼鳥 タレ・塩

980

鶏の白レバレア焼 タレ・塩

980

鴨もも肉の香り焼き

1880

蕎麦屋の
鶏親子煮

1180

蕎麦揚げ和風餡かけ

980

銘柄豚の生姜焼き

1480

銘柄豚の時雨煮

780

『銘柄豚使用』
蕎麦屋のカツ煮

1380

天ぬき(天ぷら蕎麦の蕎麦抜き)

1280

自家製味噌の茄子田楽

780

蕎麦の実揚げ

300



『銘柄豚使用』蕎麦屋のカツ煮



鴨もも肉の香り焼き



鶏の白レバレア焼



だし巻き卵



蕎麦居酒屋
そばごや

蕎麦アレルギーの方はご注意ください。当店ではその他の料理も同じ調理器具を使用しています。

焼魚

自家製 鯖の燻製	880
ハラス焼き	980

天ぷら

天ぷら盛り合わせ <small>海鮮2種、海老1本 野菜4種</small>	2580
海老1本追加	720
季節の野菜天	1380
季節の海鮮天ぷら	1580
キノコ天ぷら	1380
かき揚げ <small>※内容は別紙のおすすめメニューをご覧ください。</small>	1180

揚げ物

蕎麦屋の 鶏の唐揚げ	880
蕎麦屋の 茄子と豆腐の揚げ出し	780
自家製厚揚げ	680
自家製厚揚げ納豆	780
銘柄豚のトンカツ	1280



自家製厚揚げ納豆





蕎麦居酒屋
そばごや

変わり蕎麦

希少海苔の蕎麦

4500

トリュフ蕎麦

5200

キャビア蕎麦

5200

カラスミ蕎麦

4500

冷やしかき揚げ蕎麦

1880

冷やしピリ辛豚肉蕎麦

1280

冷やし青唐辛子とろろ蕎麦

1380

冷やし納豆ぶっかけ蕎麦

1280

こだわりの冷やしたぬき蕎麦

1280

海老天せいろ

2580

天ぷらせいろ

2380

もり蕎麦

800



キャビア蕎麦



もり蕎麦

冷たい蕎麦

蕎麦アレルギーの方はご注意ください。当店ではその他の料理も同じ調理器具を使用しています。

当店は蕎麦の太さと蕎麦粉の種類を選んで頂けます。

太さは3種類「細麺」「中細麺」「太麺」。

蕎麦粉は2種類ございますのでスタッフへご確認の上お申し付け下さい。





蕎麦居酒屋
そばごや

蕎麦アレルギーの方はご注意ください。当店ではその他の料理も同じ調理器具を使用しています。

つけ汁

梅おろしつけ汁	豚のピリ辛つけ汁	鴨ちらしつけ汁	胡麻つけ汁	豚カレー南蛮つけ汁	とろろつけ汁	そばごやつけ汁
400	600	980	600	600	680	600



鴨ちらしつけ汁



豚しゃぶカレー南蛮つけ汁

板蕎麦

(別途つけ汁を注文いただきます)

梅	竹	松
1.5名	2名〜3名用	4名〜5名用
900	1800	3600

当店は蕎麦の太さと蕎麦粉の種類を選んで頂けます。
太さは3種類「細麺」「中細麺」「太麺」
蕎麦粉は2種類ございますのでスタッフへご確認の上お申し付け下さい。



温かい蕎麦

かけ蕎麦

900

豚カレー南蛮蕎麦

1680

鶏卵蕎麦

1280

こだわりのたぬき蕎麦

1280

たぬき蕎麦の為に作っているこだわりの揚げ玉を使用。
揚げ玉に数種類の出汁を入れて特別に仕込んでおります。
別皿でお出し致しますので好みのタイミングでお入れ下さい。

花巻蕎麦

1480

天ぷら蕎麦

2380

海老天ぷら蕎麦

2580

月見蕎麦

1100

鴨ちらし南蛮蕎麦

1980



鴨ちらし南蛮蕎麦



こだわりのたぬき蕎麦



豚カレー南蛮蕎麦

当店は蕎麦の太さと蕎麦粉の種類を選んで頂けます。
太さは3種類「細麺」「中細麺」「太麺」
蕎麦粉は2種類ございますのでスタッフへご確認の上お申し付け下さい。



蕎麦居酒屋
そばごや

蕎麦アレルギーの方はご注意ください。当店ではその他の料理も同じ調理器具を使用しています。

温かい蕎麦

ニシン蕎麦

1
6
8
0

きざみきつね蕎麦

1
4
8
0

花巻とろろ蕎麦

1
6
8
0

かしわ南蛮蕎麦

1
6
8
0

贅沢キノコ蕎麦

1
6
8
0

当店は蕎麦の太さと蕎麦粉の種類を選んで頂けます。

太さは3種類「細麺」「中細麺」「太麺」

蕎麦粉は2種類ございますのでスタッフへご確認の上お申し付け下さい。





蕎麦アレルギーの方はご注意ください。当店ではその他の料理も同じ調理器具を使用しています。

デザート

自家製そば茶プリン	580
そばごやアイス最中 (大分県産こだわりの卵を使った自家製アイスを使用)	580

丼物

『銘柄豚使用』 蕎麦屋のカツ丼	1480
天丼	1680
蕎麦屋の親子丼	1380
蕎麦屋のカレー丼	1280



銘柄豚のカツ丼





蕎麦居酒屋
そばごや

こだわりの鴨

国産鴨を新鮮な状態で一羽丸ごと仕入れる事により、幅広い鴨の楽しみ方をご提案。
他には無い鴨の美味しさを是非体感して頂きたい。

国産鴨のタタキ 1580

新鮮だからこそ、鴨の美味しさをストレートに味わって頂きたいこだわりの塩と山葵と醤油で食べ比べをどうぞ。

鴨もも肉の香り焼き 1880

一流の料理人がいるからこそ出来る調理法、仕込みに144時間(6日間)を要する数量限定品を1度は召し上がって頂きたい。

鴨ちらしつけ汁 980

いわゆる、鴨せいろのつゆです。
通常の蕎麦店では考えられない調理法で作った特別な鴨の出汁を使用した鴨つゆで食べる蕎麦は、召し上がって頂いたお客様の過去最高域に達する自信があります。

鴨ちらし南蛮蕎麦 1980

通常の蕎麦店では考えられない調理法で作った特別な鴨の出汁を使用した「度」は召し上がって頂きたい特別な鴨南蛮蕎麦。

鴨出汁焼きおにぎり 380

鴨の出汁にこだわってるからこそその逸品。通常脇役の焼きおにぎりが主役になる、他には絶対に無い当店だけの焼きおにぎりを是非。



鴨ちらし南蛮蕎麦



鴨ちらしつけ汁



鴨もも肉の香り焼き



国産鴨のタタキ

蕎麦アレルギーの方はご注意ください。当店ではその他の料理も同じ調理器具を使用しています。





そばごや

高級変わり蕎麦

当店でしか味わえない特別な蕎麦。

長時間にわたる仕込み時間、希少性の高い食材、特別な調理法。

この3つがあり始めて成立する特別なラインナップを是非お試し下さい。

カラスミ蕎麦

1か月の時間をかけて丁寧に仕込んだ自家製からすみを使用。
材料に限りがある1日5食限定の特別な品です。

4500

キャビア蕎麦

贅沢に使ったキャビアの品のある塩味と香り高い蕎麦の香りを濃厚な黄
身が包み込み、味わたった事の無い新しい蕎麦の領域。

5200

トリュフ蕎麦

厳選した黒トリュフを使用。更に、トリュフ塩、トリュフオイル、を使う事
により蕎麦とトリュフの香りが上品に融合。
見た目も贅沢な最高級蕎麦。

5200

希少海苔の蕎麦

神奈川県横須賀産の希少な岩海苔を特別な技法で炒め揚げ、海苔の
食感と香りを最大限に高めた逸品。別皿でご提供する意味を是非味
わって頂きたい。

4500

蕎麦アレルギーの方はご注意ください。当店ではその他の料理も同じ調理器具を使用しています。

当店は蕎麦の太さと蕎麦粉の種類を選んで頂けます。太さは3種類「細麺」「中細麺」「太麺」。蕎麦粉は2種類ございますのでスタッフへご確認の上お申し付け下さい。





