



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





蕎麦居酒屋
そばごや

先付け

蕎麦の実入り
自家製ボテトサラダ

アカモクの土佐酢

680

こだわり長芋とろろ

780

いたわさ

680

長芋そーめん

780

ニシン甘露煮

780

しやぶしやぶサラダ

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

1580



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。



蕎麦居酒屋
そばごや

そば屋渾身のつまみ

○だし巻き卵	甘い卵焼き	鶏もも肉焼鳥 タレ・塩	鶏の白レバニア焼 タレ・塩	鴨もも肉の香り焼き	鶏親子煮	蕎麦揚げ和風餡かけ	銘柄豚の生姜焼き	銘柄豚の時雨煮	蕎麦の実揚げ	自家製味噌の茄子田楽	天ぬき(天ぷら蕎麦の蕎麦抜き)	『銘柄豚使用』蕎麦屋のカツ煮
980	880	980	980	1880	1180	980	1480	780	1280	780	1280	300



『銘柄豚使用』蕎麦屋のカツ煮



鴨もも肉の香り焼き



鶏の白レバニア焼



だし巻き卵



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



蕎麦居酒屋
そばごや

焼魚

ハラス焼き

自家製鯖の燻製

980

880

かき揚げ

※内容は別紙のおすすめメニューをご覧下さい。

1180

キノコ天ぷら

1380

天ぷら

季節の海鮮天ぷら

1580

季節の野菜天

1380

海老1本追加

720

天ぷら盛り合わせ

海鮮2種、海老1本 野菜4種

2580

銘柄豚のトンカツ

1280

揚げ物

自家製厚揚げ

680

自家製厚揚げ納豆

780

鶏の唐揚げ

880

茄子と豆腐の揚げ出し

780

蕎麦屋の
蕎麦屋の



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



キャビア蕎麦

トリュフ蕎麦

5200

キャビア蕎麦

5200

カラスミニ蕎麦

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

冷たい蕎麦

こだわりの冷やしたぬき蕎麦

1280

冷やし納豆ぶっかけ蕎麦

1280

海老天せいろ

2580

天ぷらせいろ

2380

もり蕎麦

800



もり蕎麦

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。

麻布
蕎麦
居酒屋

相席まるきの監修

つけ汁

○ 豚のピリ辛つけ汁

梅おろしつけ汁

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

900

1800

3600



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	1.5名
竹	2名～3名用
松	4名～5名用



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

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

1680

きざみきつね蕎麦

1480

花巻とろろ蕎麦

1680

かしわ南蛮蕎麦

1680

贅沢キノコ蕎麦

1680

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。

デザート

自家製そば茶プリン
580
(大分県産こだわり卵を使った自家製アイスを使用)

そばごやアイス最中
580

自家製そば茶プリン

580

丼物

蕎麦屋のカツ丼
1680
蕎麦屋の親子丼
1380
天丼
1480



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一度は召し上がり頂きたい。

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つた特別な鴨の出汁を使用した鴨つゆで食べる蕎麦は、召し上がり頂きたい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つた特別な鴨の出汁を使用した一度は召し上がり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。

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 4500

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。
材料に限りが有る1日5食限定の特別な品です。

キヤビア蕎麦

贅沢に使ったキヤ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、味わった事の無い新しい蕎麦の領域。

トリュフ蕎麦

5200

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。

希少海苔の蕎麦

4500

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。

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。





