銀座まる市監修 蕎麦居酒屋

そばごや

麻布 十番

蕎

銀座まる市監修 蕎麦居酒屋

そばごや

麻布十番 蕎麦居酒屋 蕎 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
銘柄豚 しゃぶしゃぶサラダ	1280
ピリ辛葱辣油冷奴	580
絶品わさび昆布	580
イカの塩辛	680
エイヒレ	780
極上つまみ筋子	980
極上つまみ明太子	980
国産鴨のタタキ	1580

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。
表示価格はすべて税込です。
22時以降ご注文された商品の合計金額に対し、深夜料金として10%加算させていただきます。

国産鴨のタタキ

ピリ辛葱辣油冷奴

銘柄豚 しゃぶしゃぶサラダ

アカモクの土佐酢

麻布十番 蕎麦居酒屋 そばごや

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

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。
表示価格はすべて税込です。
22時以降ご注文された商品の合計金額に対し、深夜料金として10%加算させていただきます。

『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

麻布十番 蕎麦居酒屋 そばごや

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

天ぷら

天ぷら盛り合わせ 海老2本 海鮮2種 野菜4種	2180
海老1本追加	620
季節の野菜天	1380
季節の海鮮天ぷら	1580
キノコ天ぷら	1380

焼魚

自家製 鯖の燻製	880
ハラス焼き	980

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。
表示価格はすべて税込です。
22時以降ご注文された商品の合計金額に対し、深夜料金として10%加算させていただきます。

麻布十番 蕎麦居酒屋 そばごや

冷たい蕎麦

もり蕎麦	800
天ぷらせいろ 海老1本　海鮮1種　野菜4種	2180
海老天せいろ 海老2本　野菜4種	2380
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
冷やし青唐辛子とろろ蕎麦	1380
冷やしピリ辛豚肉蕎麦	1280

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。

変わり蕎麦

カラスミ蕎麦	4500
キャビア蕎麦	5200
トリュフ蕎麦	5200
希少海苔の蕎麦	4500

キャビア蕎麦

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。
表示価格はすべて税込です。
22時以降ご注文された商品の合計金額に対し、深夜料金として10%加算させていただきます。

麻布十番 蕎麦酒屋 そばごや

板蕎麦

(別途つけ汁を注文いただきます)

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

つけ汁

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

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。
表示価格はすべて税込です。
22時以降ご注文された商品の合計金額に対し、深夜料金として10%加算させていただきます。

鴨ちらしつけ汁

豚カレー南蛮つけ汁

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。

麻布十番 蕎麦居酒屋 蕎 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お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 2180
海老1本　海鮮1種　野菜4種

海老天蕎麦 2380
海老2本　野菜4種

月見蕎麦 1280

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。
表示価格はすべて税込です。
22時以降ご注文された商品の合計金額に対し、深夜料金として10%加算させていただきます。

麻布十番 蕎麦居酒屋 そばごや

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。
表示価格はすべて税込です。
22時以降ご注文された商品の合計金額に対し、深夜料金として10%加算させていただきます。

麻布十番 蕎麦居酒屋 そばごや

丼物

『銘柄豚使用』
蕎麦屋のカツ丼　1480

蕎麦屋の親子丼　1380

蕎麦屋のカレー丼　1280

デザート

自家製そば茶プリン　580

そばごやアイス最中　580
（大分県産こだわり卵を使った自家製アイスを使用）

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。
表示価格はすべて税込です。
22時以降ご注文された商品の合計金額に対し、深夜料金として10%加算させていただきます。

麻布十番 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1度は召し上がって頂きたい特別な鴨南蛮蕎麦。

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。
表示価格はすべて税込です。
22時以降ご注文された商品の合計金額に対し、深夜料金として10%加算させていただきます。

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

麻布十番 蕎麦居酒屋 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　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。

キャビア蕎麦　5200

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。

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。
表示価格はすべて税込です。
22時以降ご注文された商品の合計金額に対し、深夜料金として10%加算させていただきます。

麻布
十番
蕎

麻布十番
蕎