



銀座まる市監修 蕎麦居酒屋

そばごや

こだわりの板蕎麦

熊本県産 蕎麦粉『縁結び』使用

玄挽き(げんびき)

玄挽きとは、ソバの実が黒い殻に包まれたままの状態
石臼に入れて製粉することになります。

こうして作ると、黒みがかった麺になります。
殻の食感も顕著でたまにカリッと殻を噛む感触もあります。



鴨の深いコクと優しい
味わい染み渡る旨味！



銘柄鶏『大山鶏』の上質
な脂とジューシーな旨味

本場「埼玉鴨場」の
『チエリバレー種令鴨』使用。

チエリバレー種令鴨は鶏肉と比べ赤身
が強く、また皮下脂肪が厚くエネルギー
が豊富です。

またこの厚い脂肪の融点は低く、溶け
やすいため、口当たりが非常に良いのが
特徴です。



大山鶏とは、鳥取県の大江山麓で育った銘柄鶏のことを
『大山鶏』といいます。
日本名水百選にも数えられる、ミネラルたっぷりの地下天
然水、さわやかに澄んだ空気に恵まれ、美味しい鶏に育つ
条件の整った最高の環境で育った最高の銘柄鶏です。



こだわりの鴨

極上の深いコクと優しい 味わい 染み渡る旨味！

本場「埼玉鴨場」の『チエリバレー種令鴨』使用。

チエリバレー種令鴨は鶏肉と比べ赤身が強く、また皮下脂肪が厚くエネルギーが豊富です。またこの厚い脂肪の融点は低く、溶けやすいため、口当たりが非常に良いのが特徴です。

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。

国産鴨ロース陶板焼き 1680

国産鴨ロースをお好みの焼き加減でお楽しみいただけます。
そばごや特製香味ダレでお召し上がり下さい

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
114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みです。



厳選された素材の数々



蕎麦居酒屋
そばこや

銘柄鶏『大山鶏』の上質な脂と ジューシーな旨味が絶品



大山鶏とは、鳥取県の大江山麓で育った銘柄鶏のことを「大山鶏」といいます。
日本名水百選にも数えられる、ミネラルたっぷりの地下天然水、さわやかに澄んだ空気に恵まれ、美味しい鶏に育つ条件の整った最高の環境で育った最高の銘柄鶏です。

大山鶏もも肉焼鳥 タレ・塩 980

大山鶏かしわ天 980

大山鶏の陶板焼き 980
（柚子胡椒を添えて）

大山鶏のから揚げ 880

卵のこだわり 『蘭王』

蘭王（らんおう）は、自然豊かな大分県杵築市の農場で、ミネラル分豊富な天然飼料で育てた鶏から生まれた卵です。色鮮やかなオレンジ色の黄身はコクと旨味が凝縮され見た目にも食欲をそそります。

だし巻き卵 鶏卵蕎麦 1280

980

甘い卵焼き 大山鶏の親子煮 1180

880



大山鶏の親子煮



だし巻き卵



大山鶏かしわ天(四枚)



大山鶏もも肉焼鳥(タレ)

※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みです。



今月のおすすめメニュー

富山産ホタルイカ(天ぷら・酢味噌)

950

ほうれん草と京揚げのおひたし

680

青森県産長芋のあられ磯辺揚げ

780

青森県産長芋のマグロ山かけ

1380

茄子とキノコのおろしポン酢

780



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。
表示価格はすべて税込みです。





蕎麦居酒屋
そばこや

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

長芋そうめん

780

ピリ辛葱辣油冷奴

580

銘柄豚
しゃぶしゃぶサラダ

1280

絶品わさび昆布

580

エイヒレ

780

国産鴨のタタキ

1580

極上つまみ明太子&筋子

1800

トッピング焼きのり

300

海苔を巻いて食べるとより美味しく召し上がれます。

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みです。



絶品わさび昆布



長芋そうめん



銘柄豚しゃぶしゃぶサラダ



ピリ辛葱辣油冷奴





蕎麦居酒屋
そばごや

そば屋渾身のつまみ

蕎麦の実揚げ

300

自家製味噌の茄子田楽

780

天ぬき(天ぷら蕎麦の蕎麦抜き)

1280

林SPF豚のカツ煮

1380

国産鴨ロースの陶板焼き

1680

国産鴨もも肉の香り焼き

1880

鶏の白レバレア焼き
タレ・塩

980

大山鶏の陶板焼き
柚子胡椒を添えて

980

大山鶏の親子煮

1180

大山鶏もも肉焼鳥
タレ・塩

980

甘い卵焼き

880

だし巻き卵

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みです。



林SPF豚のカツ煮



大山鶏もも肉焼鳥(塩)



国産鴨もも肉の香り焼き



鶏の白レバレア焼き(タレ)





蕎麦居酒屋
そばごや

そば屋渾身のつまみ



大山鶏の唐揚げ

880

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



天ぷら盛り合わせ

2180

海老二本 海鮮二種 野菜四種

海老の天ぷら（一本）

620

季節の野菜天

1380

季節の海鮮天ぷら盛り合わせ

1580

きのこ天ぷら盛り合わせ

1380



大山鶏のかしわ天

980

自家製鯖の燻製

880

鮭ハラス焼き

980



大山鶏のかしわ天



天ぷら盛り合わせ



自家製厚揚げ納豆



茄子と豆腐の揚げ出し

蕎麦アレルギーの方はご注意ください
表示価格はすべて税込みです。





蕎麦居酒屋
そばごや

冷たい蕎麦



鴨ちらしせいろ

1680

仕入れにこだわった国産の鴨肉をじっくりと煮込み、上質で旨味たっぷりの鴨脂を合わせた『本格鴨つけ汁』は打ちたての香り立つ蕎麦との相性抜群です！

海老天せいろ
海老二本 野菜四種

2380

天ぷらせいろ
海老一本 海鮮一種 野菜四種

2180

もり蕎麦

800

極みの変わり蕎麦

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。材料に限りがある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、味わたった事の無い新しい蕎麦の領域。

トリユフ蕎麦

5200

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

あおさ海苔のひつま蕎麦

2800

あおさ海苔を特別な製法でサクサクに仕上げてます。先ずはお蕎麦と混ぜて召し上がって頂き、後から、お出汁をかけて二度お楽しみする品になっております。



鴨ちらしせいろ



天ぷらせいろ



キャビア蕎麦



カラスミ蕎麦



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みです。

冷たい蕎麦

- ・ 天ぷら盛り合わせ
(海老二本 海鮮二種 野菜四種) 2180
- ・ 海老の天ぷら(一本) 620
- ・ 大山鶏のかしわ天 980
- ・ 季節の野菜天 1380
- ・ こだわりとろろ御飯 500

蕎麦と一緒にいかがでしょうか

- こだわりの冷やしたぬき蕎麦 1280
- 納豆ぶっかけ蕎麦 1280
- 青唐辛子とろろ蕎麦 1380
- おかわりせいろ(一枚) 500



こだわりとろろご飯



こだわりの冷やしたぬき蕎麦



納豆ぶっかけ蕎麦



青唐辛子とろろ蕎麦



蕎麦居酒屋
そばごや

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	青唐辛子とろろつけ汁	そばごやつけ汁
600	680	980	600	680	680	780	400



胡麻つけ汁



鴨ちらしつけ汁



豚カレー南蛮つけ汁

板蕎麦

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

※別途つけ汁をご注文いただきます

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みです。





そばごや

蕎麦アレルギーの方はご注意ください
表示価格はすべて税込みです。

温かい蕎麦

かけ蕎麦

900

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。

豚カレー南蛮蕎麦

1680

天ぷら蕎麦

2180

海老一本 海鮮一種 野菜四種

大山鶏かしわ南蛮蕎麦

1680

鴨ちらし南蛮蕎麦

1980

鶏卵蕎麦

1280



鴨ちらし南蛮蕎麦



豚カレー南蛮蕎麦



こだわりのたぬき蕎麦



表示価格はすべて税込みです。

温かい蕎麦

1480

2380

1280

1680

1680

蕎麦と一緒にいかがでしょうか

2180

(海老二本 海鮮二種 野菜四種)

620

980

1380

500



こだわりとろろご飯



大山鶏のかしわ天



贅沢きのこ蕎麦



海老天蕎麥

デザート

蘭王アイス最中

580

自家製そば茶プリン

580



蘭王アイス最中



林SPF豚のカツ丼



蕎麦屋のカレー丼

丼物

蕎麦屋のカレー丼

1280

大山鶏の親子丼

1380

林SPF豚のカツ丼

1480



蕎麦屋の親子丼

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みです。