

銀座まる市監修 蕎麦居酒屋 そばごや

# こだわ

能本県産 蕎麦粉『縁结び

玄挽き(げんび

玄挽きとは、 包まれたままの状態で



## 味わい 染み渡る旨味-鴨の深いコクと優しい

# 銘柄鶏『大山鶏

『チェリバレー種合鸭』使用

本場「埼玉鸭場」の

が強く、また皮下脂肪が厚くエネルチェリバレー種合鴨は鶏肉と比べ赤身

特徴です。 またこの厚い脂肪の融点は低く、溶け 口当たりが非常に良いのが



「大山鶏」といいます。大山鶏とは、鳥取県の大山山麓で 、育った銘柄鶏の



鴨ちらし南蛮蕎麦

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。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

### 本場「時重鴨場」の『チェリバレー種合鴨』使用 コクと優し 染み渡る旨味

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

### 国産鴨のタタキ

1580

こだわりの塩と山葵と醤油で食べ比べをどうぞ。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

## 国産鴨口

168 0

そばごや特製香味ダレでお召し上がり下さい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。

## 鴨もも肉の香り焼き

18880

頂きたい。 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度は召し上がって一流の料理人がいるからこそ出来る調理法、仕込みに

お客様の過去最高域に達する自信があります。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いわゆる、鴨せいろのつゆです。



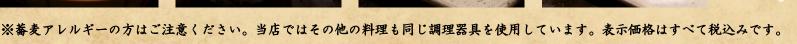














880

鶏 -な旨味が絶品

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

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 柚子胡椒を添えて~

980

大山鶏のから揚げ

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

「懶王」

980

鶏卵蕎麦

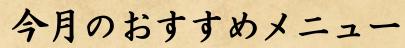
1280

大山鶏の親子煮









富山産ホタルイカ(天ぷら・酢味噌)

5

ほうれん草と京揚げのおひた

8

青森県産 長芋のあられ磯辺揚げ

8

青森県産 長芋のマグロ山かけ

1380



銘柄豚

しゃ

3.

しゃぶサラダ

のピリ辛葱辣油冷奴

自家製ポテトサラダこだわり長芋とろろアカモクの土佐酢

 $\begin{array}{ccc}
 7 & 7 \\
 8 & 8 \\
 0 & 0
\end{array}$ 

6 8 0

7 8 0

5 8 0

**(** 

5 8 0

絶品わさび昆布

7 8 0

○国産鴨のタタキ

1580 0 エイヒレ

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

春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を考ります。 海苔を巻いて食べるとより美味しく召し上がれます。

極上つまみ明太子&筋子

180 0

絶品わさび昆布

**表示価格はすべて税込みです。** 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。

蕎麦の実入り

### そば屋渾身のつまみ

鶏の白レバ

ア焼きタレ・塩

980

蕎麦の実揚げ

300

自家製味噌の茄子田楽

780

林SPF豚のカツ煮

甘 大山鶏もも肉焼鳥 VI

タレ・塩

980

だ

し巻き卵

980

卵焼き

880

大山鶏の親子煮

大山

鶏

0

陶板焼き想明椒を添えて

980

1180

1888 0

国産鴨もも肉の香り焼き

1680

国産鴨口

ス 0

陶板焼き

林 S P F 豚 の カ ツ 煮

1380

天ぬき(天ぷら蕎麦の蕎麦抜き)

1280

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)

表示価格はすべて税込みです。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。





季節の野菜天

1380

そばごや 〇大山鶏のかしわ天

〇大山鶏の唐揚げ 茄子と豆腐の揚げ出し 自家製厚揚げ

自家製厚揚げ納豆

780

天ぷら盛り 海老二本 海鮮二種 合わせ 野菜四種

2180

620

海老の天ぷら(一本)

自家製厚揚げ納豆



780

680

茄子と豆腐の揚げ出し

鮭ハラス焼き

自家製

鯖の燻製

980

880

980

大山鶏のかしわ天



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

天ぷら盛り合わせ





表示価格はすべて税込みです。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。

### 冷たい蕎麦

### 極みの変わり蕎麦

材料に限りが有る1日5食限定の特別な品です。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。

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。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

見た目も贅沢な最高級蕎麦。を使う事により蕎麦とトリュフの香りが上品に融合。を使う事により蕎麦とトリュフの香りが上品に融合。

あおさ海苔の つま蕎麦

をかけて二度お楽しめる品になったずはお蕎麦と混ぜて召し上がっあおさ海苔を特別な製法でサクサ

### もり蕎麦

海鮮一種 野菜四種

2180

### 海老天せい 野菜四種

2380

たての香り立つ蕎麦との相性抜群です!で旨味たっぷりな鴨脂を合わせた『本格鴨つけ汁』は打ち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



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



表示価格はすべて税込みです。 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。

の納豆ぶっかけ蕎麦

128 0

青唐辛子とろろ蕎麦

1380

おかわりせいろ(一枚)

50

# 蕎麦と一緒ににいかがでしょうか

天ぷら盛り 海鮮二種 合わせ 野菜四種)

大山鶏のかしわ天 海老の天ぷら(一本)

980

1380

季節の野菜天

500

こだわりとろろご飯

こだわりとろろ御飯



620

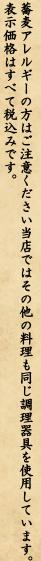
こだわりの冷やしたぬき蕎麦



納豆ぶっかけ蕎麦



青唐辛子とろろ蕎麦







こだわりの冷やしたぬき蕎麦





反	蕎	麦	
7.50	A SQUE		Т

2名~3名用。

4名~5名用。

松

3600

1800 0

0

1.5

※別途つけ汁をご注文いただきます

そばごやつけ汁

400

青唐辛子とろろつけ汁

780

とろろつけ汁

南蛮つけ汁

豚カレ



680

鴨ちらしつけ汁

680

600



980

の鴨ちらしつけ汁

の胡麻つけ汁

胡麻つけ汁



豚カレー南蛮つけ汁



600

梅おろしつけ汁

豚のピリ辛つけ汁



表示価格はすべて税込みです。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。

かけ蕎麦

こだわりのたぬき蕎麦

1280

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。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。たぬき蕎麦の為に作っているこだわりの揚げ玉を使用。

豚カレ 南蛮蕎麦

168 0

天ぷら蕎麦 海老一本 海鮮一種 野菜四種

大山鶏かしわ南蛮蕎麦

168 0

1980

の鴨ちらし南蛮蕎麦

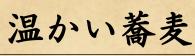
鶏卵蕎麦



豚カレー南蛮蕎麦



こだわりのたぬき蕎麦



〇海老天蕎麦 月見蕎麦

 $\frac{1}{2}$  $\frac{1}{8}$  $\frac{1}{0}$ 

168 0

心花巻とろろ蕎麦

1680

贅沢きのこ蕎麦

蕎麦と一緒ににいかがでしょうか

天ぷら盛り (海老二本 海鮮二種 野菜四種) 合わせ

620

海老の天ぷら(一本) 大山鶏のかしわ天

980



1380

季節の野菜天

こだわりとろろ御飯

500

こだわりとろろご飯



2180

大山鶏のかしわ天



贅沢きのこ蕎麦



2380

海老天蕎麦



花卷蕎麦

1480 0

表示価格はすべて税込みです。 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。

そばごや

148 0

1280

蕎麦屋のカレ

蘭王アイス最中



林SPF豚のカツ丼



蕎麦屋のカレー丼



蕎麦屋の親子丼



## そばごや 表示価格はすべて税込みです。 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。

蘭王アイス最中

580