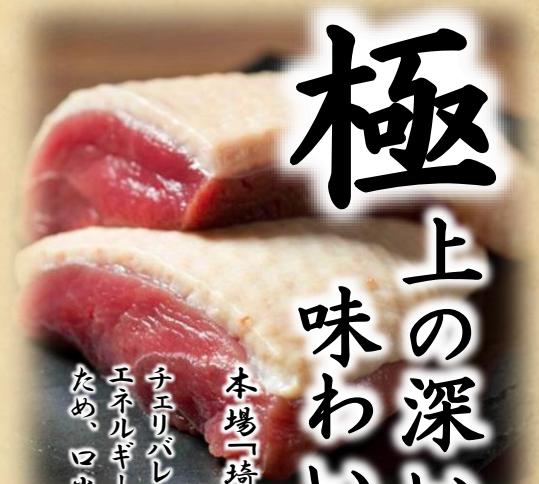




蕎麦屋酒屋
そばごや

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触感は低く、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

1680

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

1780

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

1980

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

1080

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

2180

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。





蕎麦居酒屋
そばごや

厳選された素材の数々

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、鳥取県の大山山麓で育った銘柄鶏のことです。大山鶏は、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まれました。最高の銘柄鶏です。

大山鶏もも肉焼鳥 タレ・塩 1080

大山鶏かしわ天 1080

大山鶏の陶板焼き

柚子胡椒を添えて

1080

大山鶏のから揚げ 980

980

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

1080

鶏卵蕎麦

1380

甘い卵焼き

980

大山鶏の親子煮 1280



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。





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。

先付け



極上つまみ明太子&筋子

300



極上つまみ明太子&筋子

国産鴨のタタキ

1680



絶品わさび昆布

エイヒレ

830

絶品わさび昆布

680

銘柄豚しゃぶしゃぶサラダ

1380

銘柄豚

しゃぶしゃぶサラダ

680

ピリ辛葱辣油冷奴

880

銘柄豚

ピリ辛葱辣油冷奴

880

長芋そうめん

880

いたわさ

780

アカモクの土佐酢

880

こだわり長芋とろろ

880

自家製ホテトサラダ

780

蕎麦の実入り

蕎麦の実入り



海苔を巻いて食べるとより美味しく召し上がれます。



トッピング焼きのり

300



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
屋
宿
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。

そば屋渾身のつまみ

蕎麦の実揚げ

自家製味噌の茄子田楽

350

880



林SPF豚のカツ煮

天ぬき（天ぷら蕎麦の蕎麦抜き）

1380



大山鶏もも肉焼鳥（塩）

1480

林SPF豚のカツ煮

国産鴨もも肉の香り焼き

1980



国産鴨もも肉の香り焼き

1080

鶏の白レバレー焼き

柚子胡椒を添えて

1080

大山鶏の陶板焼き

柚子胡椒を添えて

大山鶏の親子煮

1280

大山鶏もも肉焼鳥

タレ・塩

1080

甘い卵焼き

980

1080

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。



そば屋渾身のつまみ

大山鶏のかしわ天

1080



大山鶏のかしわ天

自家製鯖の燻製

980



天ぷら盛り合わせ

季節の海鮮天ぷら盛り合わせ

1480

季節の海鮮天ぷら盛り合わせ

1680

季節の野菜天

1480

大山鶏のかしわ天

1080

季節の海鮮天ぷら盛り合わせ

1680

海老の天ぷら（一本）

720

天ぷら盛り合わせ

海老二本 海鮮二種 野菜四種

2280

自家製厚揚げ納豆

自家製厚揚げ納豆

880

自家製厚揚げ

780

茄子と豆腐の揚げ出し

880

大山鶏の唐揚げ

980



茄子と豆腐の揚げ出し



自家製厚揚げ納豆



茄子と豆腐の揚げ出し



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。

冷たい蕎麦

鴨ちらしせいろ

1780



鴨ちらしせいろ

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な鴨脂を合わせた『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

2480



海老天せいろ

海老二本

野菜四種

天ふらせいろ

2280

もり蕎麦

900

海老一本 海鮮一種 野菜四種

極みの変わり蕎麦

キラスミ蕎麦

5500

贊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。



カラスミ蕎麦

カラスミ蕎麦

4800

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。

トリュフ蕎麦 5500
 優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。
 見た目も贊沢な最高級蕎麦。

あおさ海苔のひつま蕎麦 2980
 あおさ海苔を特別な製法でサクサクに仕上げています。
 先ずはお蕎麦と混ぜて召し上がる頂き、後から、お出汁をかけて二度お楽しめる品になっております。

キャビア蕎麦





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。

冷たい蕎麦

○こだわりの冷やしたぬき蕎麦

1380

納豆ぶっかけ蕎麦

1380

青唐辛子とろろ蕎麦

1480

おかわりせいろ(一枚)

600

蕎麦と一緒ににいかがでしようか

・天ぷら盛り合わせ

(海老一本 海鮮二種 野菜四種)

2280

・海老の天ぷら(一本)

720

・大山鶏のかしわ天

1080

・季節の野菜天

1480

・こだわりとろろ御飯

600



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



板蕎麦

松

4名～5名用。

竹

2名～3名用。

梅

1.5
名

1900

1000

3700

※別途つけ汁をご注文いただきます

※別途つけ汁をご注文いただきます



豚カレー南蛮つけ汁



鴨ちらしつけ汁



胡麻つけ汁

つけ汁

○鴨ちらしつけ汁

1080

○胡麻つけ汁

700

○鴨ちらしつけ汁

豚のピリ辛つけ汁

780

梅おろしつけ汁

700



蕎麦居酒屋
そばこや

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。





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。

温かい蕎麦

かけ蕎麦

1000

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。

こだわりのたぬき蕎麦

1380



こだわりのたぬき蕎麦

豚カレー南蛮蕎麦

1780



豚カレー南蛮蕎麦

天ぷら蕎麦

海老一本 海鮮一種 野菜四種

2280



鴨ちらし南蛮蕎麦

鶏卵蕎麦

1380

鴨ちらし南蛮蕎麦

2080

大山鶏かしわ南蛮蕎麦

1780





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。

・こだわりとろろ御飯

600



こだわりとろろご飯

・季節の野菜天

1480



大山鶏のかしわ天

・大山鶏のかしわ天

1080

・天ぷら盛り合わせ
(海老一本 海鮮二種 野菜四種)

2280

・海老の天ぷら(一本)

720

蕎麦と一緒ににいかがでしようか

贅沢きのこ蕎麦

1780

贅沢きのこ蕎麦

温かい蕎麦

○海老天蕎麦

2480

月見蕎麦

1380

○花巻とろろ蕎麦

1780

花巻蕎麦

1580





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。

麻布十番そばごやの お土産蕎麦

時間を掛けて熟成させた当店自慢のかえし。
厳選した食材を贅沢に使用した香り高い特別な一番出汁
2つを合わせて作った自家製の蕎麦つゆ



【セット内容】

- ・2人前の生蕎麦・こだわりの揚げ玉
- ・蕎麦の実揚げ

蕎麦の茹で方、指南書をセットにしてご提供。
他では食べられない特別な蕎麦を、
ご自宅でごゆっくりお楽しみいただけます

1,780円(2人前)



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

デザート

蘭王アイス最中

680

自家製そば茶プリン

680

丼物

大山鶏の親子丼

1480

林SPF豚のカツ丼

1580

