

# 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 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、鴨せいろのつけ汁です。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。



蕎麦原酒屋 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まれた最高の銘柄鶏です。

大山鶏の親子煮

1280

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

く 柚子胡椒を添えて

1580

大山鶏の手羽先塩焼き

1240

大山鶏ささみレア焼き

1380

大山鶏のから揚げ

980

# 卵

のこだわり

まっからん

## 『十六代真っ赤卵』

鶏卵蕎麦

1380

だし巻き卵

1080

甘い卵焼き

980

「十六代真っ赤卵」は、自然豊かな津軽山系山地、青森県蓬田村にある坂本養鶏株式会社で生産されています。美しい濃い黄身の色は、酵母とバプリアエキスによるもの。元気の源である飼料は、鶏の栄養を考えて、メーカーと共同開発しています。海藻、ヨモギ、本酢液、米ぬかなど自然由来のものを使用しています。



大山鶏の親子煮



だし巻き卵



大山鶏ささみレア焼き



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。



そばいせ



# 先付け

蕎麦の実入り

自家製ポテトサラダ

780

こだわり長芋とろろ

880

アカモクの土佐酢

880

いたわさ

780

長芋そうめん

880

ピリ辛葱辣油冷奴

680

銘柄豚  
しゃぶしゃぶサラダ

1380

絶品わさび昆布

680

エイヒレ

830

国産鴨のタタキ

1680

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。



極上つまみ明太子&筋子



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



蕎麦原酒屋  
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。





# そば屋渾身のつまみ



蕎麦原酒屋  
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。

蕎麦の実揚げ

350



林SPF豚のカツ煮

自家製味噌の茄子田楽

880

天ぬき(天ぷら蕎麦の蕎麦抜き)

1380



林SPF豚のカツ煮

1480

大山鶏もも肉焼鳥(塩)

国産鴨ロースの陶板焼き

1780



国産鴨もも肉の香り焼き

国産鴨もも肉の香り焼き

1980

鶏の白レバレア焼き(タレ・塩)

1080



鶏の白レバレア焼き(タレ)

大山鶏の陶板焼き(柚子胡椒を添えて)

1080

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

だし巻き卵

1080





# そば屋渾身のつまみ



蕎麦屋酒房  
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。

大山鶏のかしわ天	自家製鯖の燻製	鮭ハラス焼き	季節の海鮮天ぷら盛り合わせ	季節の野菜天	海老の天ぷら(一本)	天ぷら盛り合わせ <small>海老二本 海鮮二種 野菜四種</small>	自家製厚揚げ納豆	自家製厚揚げ	茄子と豆腐の揚げ出し	大山鶏の唐揚げ
1080	980	1080	1680	1480	720	2280	880	780	880	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







蕎麦原酒屋  
そばごや

# 冷たい蕎麦



## 鴨ちらしせいろ

1780

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

海老二本 野菜四種

## 天ぷらせいろ

2280

海老一本 海鮮一種 野菜四種

## もり蕎麦

900

# 極みの変わり蕎麦

## 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。

## キャビア蕎麦

5500

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

5500

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。

## あおき海苔のひつま蕎麦

2980

あおき海苔を特別な製法でサクサクに仕上げます。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



海老天せいろ



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。





蕎麦原酒屋 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。

# 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) 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

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 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



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







蕎麦原酒屋  
そばごや

# つけ汁

# 板蕎麦

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	そばごやつつけ汁
700	780	1080	700	780	780	880	450

梅	竹	松
1.5名	2名〜3名用。	4名〜5名用。
1000	1900	3700

※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  
表示価格はすべて税込みです。



胡麻つけ汁



鴨ちらしつけ汁



豚カレー南蛮つけ汁







蕎麦原酒屋  
そばごや

# 温かい蕎麦

かけ蕎麦

1000

こだわりのたぬき蕎麦

1380

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。

豚カレー南蛮蕎麦

1780

天ぷら蕎麦

2280

海老一本 海鮮一種 野菜四種

大山鶏かしわ南蛮蕎麦

1780

鴨ちらし南蛮蕎麦

2080

鶏卵蕎麦

1380



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

蕎麦アレルギーの方にはご注意ください。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

花巻蕎麦

1580

海老天蕎麦

2480

月見蕎麦

1380

花巻とろろ蕎麦

1780

贅沢きのご蕎麦

1780

蕎麦と一緒にいかがでしょうか

・天ぷら盛り合わせ

(海老二本 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



大山鶏のかしわ天



贅沢きのご蕎麦



海老天蕎麦



蕎麦屋 蕎麦 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。

# 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

蕎麦屋のカレー丼

1380

大山鶏の親子丼

1480

林SPF豚のカツ丼

1580

