

そばごや

SOBAGOYA TOKYO

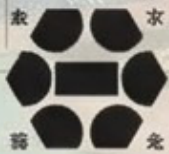


街道
之内

山
連磨
大師

蕎麦は、鮫・天麩羅・鰻と並び、
江戸の「粹」を今に伝える四大食文化の一つ。

三百五十有余年の歴史の中で愛され、
進化を遂げてきた蕎麦の奥深さを、
私たち「そばごや」は江戸東京の中心から世界へ、
そして未来へと繋いでまいります。



そばごや
SOBACAFEE TOKYO



【蕎麦前】

いたわさ

絶品わさび昆布

鴨のタタキ

自家製ポテトサラダ

相模豚しゃぶしゃぶサラダ

長芋そうめん

こだわり長芋とろろ

ピリ辛葱辣油冷奴

極上つまみ明太子&筋子

トッピング焼きのり

エイヒレ



880円	580円	1,800円	880円	880円	450円	1,380円	780円	1,680円	780円	780円
------	------	--------	------	------	------	--------	------	--------	------	------

蕎麦前・逸品



当店では蕎麦以外の料理も同じ調理道具を使用しています。そば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金額となります。別途サービス料金10%・また、22時以降にご注文いただいた商品は、深夜料金10%を加算させていただきます。



蕎麦前・逸品

【逸品】

だし巻き卵 (黄身のせ)

甘い卵焼き

鰻巻き

大山鶏もも焼き (タレ・塩)

鶏の白レバ焼き (タレ・塩)

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

相模豚のカツ煮

大山鶏の親子煮



だし巻き卵 (黄身のせ)



鰻巻き



自家製厚揚げ納豆

1,180円

1,080円

1,800円

1,180円

1,180円

980円

880円

780円

880円

1,480円

1,280円



当店では蕎麦以外の料理も同じ調理道具を使用しています。そば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金額となります。別途サービス料金10%・また、22時以降にご注文いただいた商品は、深夜料金10%を加算させていただきます。



天麩羅



天婦羅盛り合わせ



鰻の天婦羅

季節の野菜天婦羅

季節の野菜を軽やかな衣で揚げた天婦羅。

1,680円

大山鶏のかしわ天婦羅

大山鶏の旨みを衣で包んだかしわ天。

1,280円

海老の天婦羅 (1本)

海老の旨みを一本から楽しめる天婦羅。

850円

鰻の天婦羅

鰻を軽い衣で香ばしく仕上げた天婦羅。

1,780円

天婦羅盛り合わせ

海老二本・海鮮二種・野菜四種を揃えた盛り合わせ。

2,480円

季節の海鮮天婦羅盛り合わせ

季節の海鮮を楽しむ盛り合わせ。

1,880円

寿司



手巻き寿司 海老天婦羅



マグロロール寿司



サーモンロール寿司

手巻き寿司 マグロ

マグロの旨みを手軽に楽しめる手巻き寿司。

580円

手巻き寿司 海老天婦羅

海老天婦羅の香ばしさと食感を楽しむ手巻き寿司。

850円

手巻き寿司 ネギトロ

ねっとりとした旨みが広がる定番の手巻き寿司。

580円

手巻き寿司 サーモン筋子

サーモンの旨みと筋子の塩味が重なる手巻き寿司。

580円

手巻き寿司 イクラ

いくらの粒感と旨みを楽しむ贅沢な手巻き寿司。

950円

手巻き寿司 鰻

気軽につまめる鰻の手巻き寿司。

850円

マグロロール寿司

マグロの旨みを巻き込んだ食べやすいロール寿司。

780円

サーモンロール寿司

サーモンのまろやかな旨みを楽しむロール寿司

780円



御飯物



蕎麦屋のこだわり天丼



大山鶏の親子丼

蕎麦屋のこだわり天丼

こだわりの天婦羅を贅沢にのせた天丼。

2,580円

相模豚のカツ丼

相模豚の旨みを味わう満足感のある丼。

1,680円

大山鶏の親子丼

大山鶏と玉子のやさしい味わいの丼。

1,480円

蕎麦屋のカレー丼

和出汁の旨みが広がる蕎麦屋仕立てのカレー丼。

1,380円

鰻丼

鰻の旨みをしっかりと楽しみお贅沢な丼。

2,800円

こだわりとろろ御飯

とろろの粘りと風味をそのまま楽しめる御飯もの。

1,380円

絶品 塩筋子御飯

塩筋子の旨みを手軽に楽しむ御飯もの。

980円



当店では蕎麦以外の料理も同じ調理器具を使用しています。そば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金額となります。別途サービス料金10%・また、22時以降にご注文いただいた商品は、深夜料金10%を加算させていただきます。



冷たい蕎麦

全て餛飩に変更できます。



天婦羅せいろ



鴨ちらしせいろ

もり蕎麦

蕎麦の風味をまっすぐ味わう定番の冷蕎麦。

950円

天婦羅せいろ

海老一本・海鮮一種・野菜四種を添えたせいろ。

2,280円

海老天せいろ

海老二本と野菜四種を添えたせいろ。

2,480円

鴨ちらしせいろ

鴨の旨みを冷たい蕎麦で味わう一品。

1,780円

こだわりの冷やしたぬき蕎麦

香ばしい揚げ玉とつゆの旨みを楽しむ冷蕎麦。

1,380円



当店では蕎麦以外の料理も同じ調理道具を使用しています。そば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金額となります。別途サービス料金10%・また、22時以降にご注文いただいた商品は、深夜料金10%を加算させていただきます。

見防
はま(四半)八丁

とろろぶっかけ蕎麦

とろろのなめらかさを味わうぶっかけ蕎麦。

1,380円

青唐辛子とろろ蕎麦

青唐辛子の辛みととろろの相性を楽しむ冷蕎麦。

1,580円

納豆ぶっかけ蕎麦

納豆の旨みをさっぱり楽しむぶっかけ蕎麦。

1,380円

豚のピリ辛肉蕎麦

豚の旨みと辛みが効いた食べ応えのある冷蕎麦。

1,480円

豚しゃぶ豆乳担々蕎麦

豚しゃぶと豆乳のまろやかさが合う担々仕立て。

1,680円



青唐辛子とろろ蕎麦



こだわりの冷やしたぬき蕎麦

冷たい蕎麦

全て餛飩に変更できます。



当店で蕎麦以外の料理も同じ調理器具を使用しています。そば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金額となります。別途サービス料金10%・また、22時以降にご注文いただいた商品は、深夜料金10%を加算させていただきます。



温かい蕎麦

全て餛飩に変更できます。



天婦羅蕎麦



かけ蕎麦

出汁の香りと蕎麦の風味をまっすぐ味わう温蕎麦。

1,050円

こだわりのたぬき蕎麦

揚げ玉のコクとつゆの旨みが広がる定番の温蕎麦。

1,480円

花巻蕎麦

海苔の香りを楽しむ温蕎麦。

1,480円

花巻とろろ蕎麦

海苔の香りととろろの旨みを重ねた温蕎麦。

1,780円

贅沢きのこ蕎麦

きのこの旨みをたっぷり楽しむ温蕎麦。

1,680円

当店では蕎麦以外の料理も同じ調理道具を使用しています。そば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金額となります。別途サービス料金10%・また、22時以降にご注文いただいた商品は、深夜料金10%を加算させていただきます。



温かい蕎麦

全て餛飩に変更できます。



鴨ちらし南蛮蕎麦



豚カレー南蛮蕎麦

鶏卵蕎麦

卵のコクとやさしい旨みが広がる温蕎麦。

1,480円

大山鶏かしわ南蛮蕎麦

大山鶏の旨みと葱の香りが調和する南蛮蕎麦。

1,780円

鴨ちらし南蛮蕎麦

鴨の旨みと葱の香りを温かなつゆで味わう一杯。

2,080円

豚カレー南蛮蕎麦

豚の旨みと和出汁カレーが絡む人気の温蕎麦。

1,780円

天婦羅蕎麦

海老一本・海鮮一種・野菜四種を添えた温蕎麦。

2,280円

海老天蕎麦

海老二本と野菜四種を添えた贅沢な温蕎麦。

2,480円



当店では蕎麦以外の料理も同じ調理道具を使用しています。そば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金額となります。別途サービス料金10%・また、22時以降にご注文いただいた商品は、深夜料金10%を加算させていただきます。



極みの変わり蕎麦



からすみ蕎麦



トリユフ蕎麦

からすみ蕎麦

からすみの旨みを贅沢に味わう特別な一杯。

4,800円

トリユフ蕎麦

トリユフの香りを主役にした贅沢な一杯。

5,500円

当店で蕎麦以外の料理も同じ調理道具を使用しています。そば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金額となります。別途サービス料金10%・また、22時以降にご注文いただいた商品は、深夜料金10%を加算させていただきます。



板蕎麦



板蕎麦梅

一〜二名向けの板蕎麦。

900円

板蕎麦竹

二〜三名向けの板蕎麦。

1,800円

板蕎麦松

四〜五名向けの板蕎麦。

2,400円

SOBAGOYA

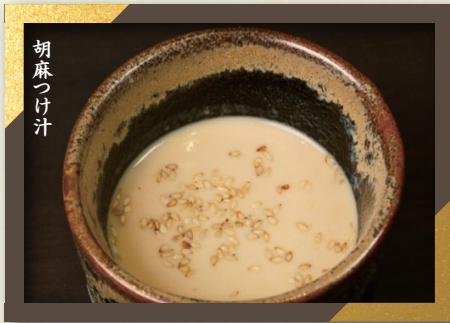


当店では蕎麦以外の料理も同じ調理道具を使用しています。そばアレルギーの方はご注意ください。

表示価格はすべて税込金額となります。別途サービス料金10%・また、22時以降にご注文いただいた商品は、深夜料金10%を加算させていただきます。



選べるつけ汁



胡麻つけ汁



豚のピリ辛つけ汁



鴨ちらしつけ汁

もりつけ汁

蕎麦本来の風味を引き立てる基本のつけ汁。

480円

胡麻つけ汁

胡麻のコクを楽しむつけ汁。

780円

とろろつけ汁

とろろのなめらかさを味わうつけ汁。

880円

青唐辛子とろろつけ汁

青唐辛子の辛みととろろを合わせたつけ汁。

980円

梅おろしつけ汁

梅とおろしのさっぱり感を楽しむつけ汁。

780円

豚のピリ辛つけ汁

豚の旨みと辛みが効いたつけ汁。

880円

豚カレー南蛮つけ汁

和出汁カレー仕立てのつけ汁。

880円

鴨ちらしつけ汁

鴨の旨みをしっかり味わえるつけ汁。

1,180円



当店では蕎麦以外の料理も同じ調理道具を使用しています。そば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金額となります。別途サービス料金 10%・また、22 時以降にご注文いただいた商品は、深夜料金 10% を加算させていただきます。



そばごやの餛飩



豪華！特大海老天婦羅二本

味噌カレー南蛮餛飩

2,880円

海老天婦羅を添えた味噌カレー南蛮仕立ての餛飩。

絶品！冷やしぶっかけネバトロ餛飩

1,580円

ネバトロ具材をのせた冷やしぶっかけ餛飩。

色々薬味で食べる釜揚げ餛飩

1,280円

薬味で味の変化を楽しむ釜揚げ餛飩。

当店では蕎麦以外の料理も同じ調理器具を使用しています。そば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金額となります。別途サービス料金10%・また、22時以降にご注文いただいた商品は、深夜料金10%を加算させていただきます。



江戸和食セット



江戸和食豪華コース
江戸和食を贅沢に味わう上位コース。

5,500円

- ・特選前菜5種盛り合わせ
- ・魚料理
- ・マグロ手巻き寿司
- ・鰻巻き
- ・特大海老天麩羅盛り合わせ
- ・もりそば ※かけ蕎麦に変更可能



江戸和食スタンダードコース
江戸和食の魅力を気軽に楽しめる基本コース。

3,500円

- ・マグロ手巻き寿司
- ・鰻巻き
- ・特大海老天麩羅盛り合わせ
- ・もりそば ※かけ蕎麦に変更可能

※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

当店では蕎麦以外の料理も同じ調理道具を使用しています。そば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金額となります。別途サービス料金10%・また、22時以降にご注文いただいた商品は、深夜料金10%を加算させていただきます。



甘味・抹茶



季節のアイス最中

季節の味を楽しむ最中仕立ての甘味。

680円

自家製そば茶プリン

そば茶の香ばしさを活かした自家製プリン。

680円

抹茶プリン

抹茶の風味をやさしく味わうプリン。

680円



当店では蕎麦以外の料理も同じ調理道具を使用しています。そば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金額となります。別途サービス料金10%・また、22時以降にご注文いただいた商品は、深夜料金10%を加算させていただきます。



お土産

そばごやの贈答用抹茶

ご贈答向けに仕立てた抹茶。

1,800円

そばごやの自家製蕎麦の実塩

蕎麦の実の風味を活かした自家製塩。

1,800円

そばごやオリジナル調合 七味唐辛子

七味唐辛子 松

5,500円

倉やけし堀め
七味唐から

七味唐辛子 竹

3,500円

銀座麻布十番
そばごや
東京乃蕎麦

七味唐辛子 梅

2,500円

そばごやのご自宅用持ち帰り生蕎麦 1,780円
ご自宅で楽しむ持ち帰り用生蕎麦。冷蔵・要予約。



当店では蕎麦以外の料理も同じ調理道具を使用しています。そば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金額となります。別途サービス料金10%・また、22時以降にご注文いただいた商品は、深夜料金10%を加算させていただきます。

