

そばごや

SOBAGOYA TOKYO



“夜のお品書き”

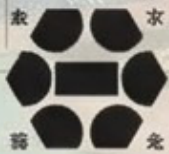
dinner

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

こだわりとろろと本鮭の山かけ

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



780円

780円

1,380円

1,680円

780円

1,380円

450円

880円

880円

1,800円

580円

880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



天麩羅盛り合わせ



鰻の天麩羅

季節の野菜天麩羅

季節の野菜を軽やかな衣で揚げた天麩羅。

1,680円

大山鶏のかしわ天麩羅

大山鶏の旨みを衣で包んだかしわ天。

1,280円

海老の天麩羅 (1本)

海老の旨みを一本から楽しめる天麩羅。

850円

鰻の天麩羅

鰻を軽い衣で香ばしく仕上げた天麩羅。

1,780円

天麩羅盛り合わせ

海老二本・海鮮二種・野菜四種を揃えた盛り合わせ。

2,480円

季節の海鮮天麩羅盛り合わせ

季節の海鮮を楽しむ盛り合わせ。

1,880円

寿司



手巻き寿司 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 海老天麩羅

海老天麩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



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。



御飯物



蕎麦屋のこだわり天井



大山鶏の親子丼

蕎麦屋のこだわり天井

こだわりの天麩羅を贅沢にのせた天井。

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。



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

天麩羅せいろ

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

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



全て大盛り	300円
せいろ2枚追加	600円
せいろ3枚追加	900円

冷たい蕎麦

全てうどんに変更できます。



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。



見防
はき(四半)八丁

とろろぶっかけ蕎麦 1,380円

とろろのなめらかさを味わうぶっかけ蕎麦。

青唐辛子とろろ蕎麦 1,580円

青唐辛子の辛みととろろの相性を楽しむ冷蕎麦。

納豆ぶっかけ蕎麦 1,380円

納豆の旨みをさっぱり楽しむぶっかけ蕎麦。

こだわりの冷やしたぬき蕎麦 1,380円

香ばしい揚げ玉とつゆの旨みを楽しむ冷蕎麦。

豚しゃぶ豆乳担々蕎麦 1,680円

豚しゃぶと豆乳のまろやかさが合う担々仕立て。



全て大盛り	300円
せいろ2枚追加	600円
せいろ3枚追加	900円

冷たい蕎麦

全てうどんに変更できます。



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。



温かい蕎麦

全てうどんに変更できます。

全て大盛り

300円



こだわりのたぬき蕎麦



天麩羅蕎麦

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



そばごや
SOBAGOTA TOKYO

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。



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

天麩羅蕎麦

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



全て大盛り

300円

温かい蕎麦

全てうどんに変更できます。



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。



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。



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

そばごやの蕎麦

「そばごや」は、他店では非常に珍しく蕎麦粉の挽き方と蕎麦の太さが選べます。挽き方、太さで蕎麦は変わる。あなたのお好みを見つけて下さい。

選べる蕎麦の挽き方

丸抜き

丸抜きとは、蕎麦の実の黒い殻をむいて取り出した中身を挽く事を言います。蕎麦にすると、清涼感のある香り高い蕎麦になります。



玄挽き

玄挽きとは、蕎麦の実が黒い殻に包まれたままの状態を挽く事を言います。蕎麦にすると、たまにカリッと殻を噛む食感もお楽しみ頂けます。



蕎麦の太さは「細」「中」「太」より選べます

全てうどんに変更できます。



板蕎麦竹

板蕎麦

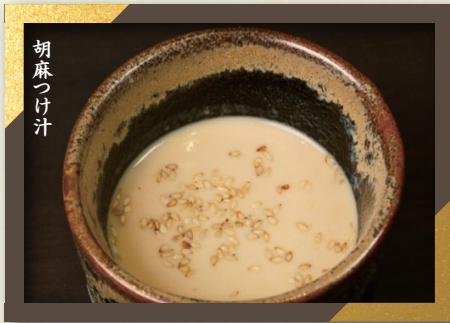


当店では蕎麦以外の料理も同じ調理器具を使用しています。そばアレルギーの方はご注意ください。

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。



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。



そばごやのうどん



全て大盛り

300円



豪華！特大海老天麩二本

味噌カレー南蛮うどん 2,880円

海老天麩を添えた味噌カレー南蛮仕立てのうどん。

絶品！冷やしぶっかけネバトロうどん 1,580円

ネバトロ具材をのせた冷やしぶっかけうどん。

色々薬味で食べる釜揚げうどん 1,280円

薬味で味の変化を楽しむ釜揚げうどん。

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



江戸和食豪華セット
江戸和食を贅沢に味わう上位セット。

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セット
江戸和食の魅力を気軽に楽しめる基本セット。

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。



SOBAGUYA TOKYO



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

そばごや特別調合江戸唐辛子

合徳やけい
七味唐から

江戸唐辛子【雅】 13,000円

江戸唐辛子【雄】 3,000円

銀座麻布十番
そばごや
東京乃蕎麦

江戸唐辛子【勢】 2,000円

そばごやのご自宅用持ち帰り生蕎麦 2,200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。

