

温かいそば・うどん

税込価格

かけそば、海老天二本、野菜天四品

「上」天ぷらそば

二四八〇円

かけそば、海老天一本、野菜天四品

天ぷらそば

一八八〇円

かけそば、野菜天六品(椎茸、茄子、薩摩芋、他三品)

野菜天ぷらそば

一七六〇円

かけ蕎麦より熱々。そばの香りをより感じられます。温かい汁で

釜揚げそば

そば湯に浮かべたお蕎麦

九三〇円

天付釜揚げそば

天ぷら付き

一八八〇円

青森産本鴨ロースを軽く焼き香ばしく仕上げました

かも南ばん

二〇八〇円

にしん

京風にしんの甘煮

一六二〇円

けんちん

一六二〇円

彩の国黒豚カレー南ばん

一六五〇円

彩の国黒豚肉南ばん

一六五〇円

おかわりそば

おつゆ・薬味別

六九〇円

おつゆの追加

二五〇円

大盛に変更

三〇〇円

十割そばに変更

二五〇円

田舎そばに変更

二五〇円

山かけ

一四九〇円

みぞれ

辛味大根とおかかの温かいお蕎麦

一四九〇円

たぬき

九八〇円

かけ

九三〇円

なべ焼うどん

一八八〇円

(期間限定 十一月から三月末まで)

ご注文内容により、ご提供順が前後することがございます。予めご了承下さい。

「ぐらの」の蕎麦は三種類

石臼で丹念に挽いたそば粉を使った「二八蕎麦」中細打
いしうすびき

石臼碾せいろ

九三〇円

(限定品)純粋にそば粉一〇〇%の蕎麦:

中太打

十割せいろ

一一八〇円

(平日限定品)玄ソバ粗碾きそば粉の黒い蕎麦

二八太打

田舎せいろ

一一八〇円

※メニューの蕎麦は「二八そば」です。十割、田舎に変更できません。

せいろ、海老天二本、野菜天四品

「上」天せいろ

二四八〇円

ざる(のり付)

二五九〇円

せいろ、海老天一本、野菜天四品

天せいろ

一八八〇円

ざる(のり付)

一九九〇円

せいろ、野菜天六品(椎茸、茄子、薩摩芋、他三品)

野菜天せいろ

一七六〇円

ざる(のり付)

一八七〇円

税込価格

炙った本鴨ロース(青森産)の入った温かい汁

鴨せいろ

一八八〇円

とろろせいろ

一四九〇円

ごまだれせいろ

一三九〇円

おろしせいろ

一二八〇円

のりせいろ

一〇四〇円

うどんせいろ

九三〇円

かけて食べる冷たい蕎麦・うどん

たつぷりの花かつおと大根おろしのおそば

越前おろしそば

一四二〇円

地元で採れた辛くてうまいと評判の辛味大根

辛味大根そば

一四九〇円

ナスの天ぷらと辛味大根が抜群の相性

ナスと辛味大根の冷かけそば

一七八〇円

ご飯もの

ご飯大盛りは 二二〇円増

上天井 エビ3本

二一八〇円

並天井 エビ2本

一六八〇円

揚げたて海老天二本と野菜三品の天井です

海老と野菜の天井

一九五〇円

野菜天井 野菜六品

一三八〇円

お味噌汁

二二〇円

ご飯

三〇〇円

生たまご

一五〇円

お飲み物

税込価格

ホップを贅沢に使い、際立つ苦味と香り

新潟麦酒ノンアルコールビール

六三〇円

イギリスのプレミアム・ジンジャーエール

辛ロジンジャーエール

四九〇円

サントリー山崎蒸留所の天然水で作られた炭酸水

プレミアム炭酸「山崎」

三九〇円

ウーロン茶

りんご・コーラ

各二九〇円

温かいお飲み物・甘味

緑茶（1ポット・2杯分）

二〇〇円

ホットウーロン茶

二九〇円

おしるこ（そばがき団子入）

五八〇円

揚げそば饅頭（2個）

五八〇円

緑茶付

アルコール飲料

税込価格

おすすめ地酒（120ml）

八八〇円

※銘柄は係りにお尋ねください

（小瓶）ハートランドビール

六三〇円

（中瓶）エビスビール

七五〇円

オーク樽で長期熟成。他のそば焼酎と一線を画す味と香り

極上しな野（長野県）

八八〇円

本格そば焼酎。そば湯割がおススメです

しな野（長野県）

七五〇円

一品料理

税込価格

海老天二本と野菜天(四品)の盛り合わせ

天ぷら盛り合わせ

一七八〇円

国内産野菜の天ぷら六品(椎茸、茄子、薩摩芋、他三品)

野菜の天ぷら

九八〇円

アツアツ揚げ立ての海老天

海老の天ぷら(一尾)

七五〇円

青森産本鴨ロースを軽く焼き香ばしく仕上げました

鴨焼き

一七八〇円

味がよく柔らかい甘みのあるイカです

紋甲イカの刺身

一一〇〇円

揚げ立てアツアツ。ちよつと生姜の効いた味

さつま揚げ

七八〇円

汁の素となる「かえし」に漬け込み甘辛く仕上げました

クリームチーズのかえし漬け

七八〇円

京都の味・ニシンの棒煮

ニシンの甘煮

七八〇円

こんにやく田楽を特製味噌だれでどうぞ(六本入)

みそ田楽

六五〇円

人気の酒の肴。炒ったそばの実がまたうまい

そば味噌

四四〇円

カブの様な形をした辛い大根。おつまみにもどうぞ

からみ大根

四四〇円

そばつゆを作るのと同じ濃厚な「一番だし」で
ふわっふわに仕上げた玉子焼きです

だし巻き玉子(2切)

六八〇円

ワサビ葉の漬物。ワサビより辛い。クセになる辛さ

葉わさび

四九〇円

おすすめ

イタリア産黒トリユフのオリーブオイルと塩を
かけて食べる贅沢な香りの食前蕎麦。量は半人前

黒トリユフのオリーブオイルを

かけて食べる蕎麦

七八〇円

営業のご案内

定休日

火・水

午前十一時～午後二時半(三時閉店)