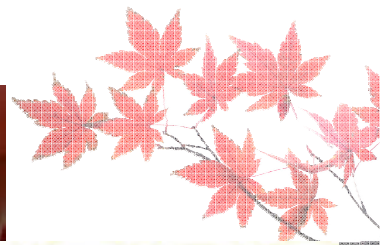


秋の限定メニュー



季節限定



秋の味覚天せいろ

自慢の十割蕎麦に、揚げたての天麩羅
(秋鮭、椎茸、舞茸、秋ナス、
さつまいも※シルクスイート)
をどうぞ。

冷

温

一、六九〇円

※税込 一、八五九円

季節限定



秋鮭と秋なすの おろし蕎麦

秋鮭の天麩羅と素揚げ
した秋なすを大根おろ
しと混ぜて食べる、残
暑の秋におすすめのお
蕎麦です。

冷

温

一、二九〇円

※税込 一、四一九円

季節限定



きのこ蕎麦

まいたけ・えりんぎ・
しめじ・えのきが入っ
た、秋ならではの詰め
合わせ蕎麦
お勧めの食べ方
トッピング大根おろし
でさっぱり美味しく頂
けます。

冷

温

一、一九〇円

※税込 一、三〇九円

冷はつけ蕎麦となります。

お蕎麦の量

大盛

十一五〇円

※税込 一六五円

特盛

十三〇〇円

※税込 三三〇円

トッピング

きざみのり

八〇円

※税込 八八円

わかめ

一〇〇円

※税込 一〇〇円

生玉子

一〇〇円

※税込 一〇〇円

おろし

一〇〇円

※税込 一〇〇円

おあげ

一二〇円

※税込 一三三円

とろろ

一五〇円

※税込 一六五円

季節限定甘味

果汁一〇〇%

まるごと

いちじく

アイス



四八〇円

※税込 五二八円

単品メニュー

季節限定 秋のおすすめ天麩羅

単品

いちじくの

天麩羅

とろけるような口当たりと
甘酸っぱい味わいは当店オ
リジナルの自慢の逸品です。

六五〇円

※税込 七一五円



秋の味覚

天麩羅盛合わせ

秋香る天麩羅はお酒との
相性抜群です。

一、一八〇円

※税込一、二九八円



秋なす

二〇〇円

※税込二二〇円

舞茸

二二〇円

※税込二五三円

さつまいも

シルクスイート

二五〇円

※税込二七五円

椎茸

三二〇円

※税込三五二円

秋鮭

三六〇円

※税込三九六円

逸品料理

きのこの
バター

醤油焼き

六八〇円

※税込七四八円

七九〇円



いちじくと
クリームチーズ
のサラダ

七八〇円

※税込八五八円

