

春の限定メニュー



春爛漫天ぷら蕎麦

自慢の国産二八蕎麦に揚げてたての天麩羅（ふきのとう、こごみ、タラの芽、明日葉、山うど）をどうぞ

冷温 一、五九〇円

季節限定

価格は全て税込となります



季節限定

生湯葉と桜海老のおろしぶっかけ蕎麦

まろやかな湯葉と旨味の詰まった桜海老を大根おろしと大葉でさっぱりとしあげた春らしいお蕎麦です。

冷

一、四九〇円



季節限定

桜海老と小柱のかき揚げ蕎麦

桜海老と貝柱の旨味が詰まった一足早く春を感じられるかき揚げと当店自慢の国産二八蕎麦の組み合わせをお楽しみください。

冷

温

一、三九〇円

おそばの量

大盛 十一五〇円

特盛

十二五〇円

トッピング

きざみのり 八〇円

わかめ 一〇〇円

生玉子 一〇〇円

おろし 一〇〇円

おあげ 一二〇円

季節限定

甘味

季節のアイス



本日の季節アイスはスタッフまで

二六〇円

単品メニュー

季節限定

春のおすすめ天麩羅

白魚の天麩羅



六八〇円

桜海老と小柱のかき揚げ



七八〇円

単品

うど

一〇〇〇円

こごみ

一二〇〇円

明日葉

一二二〇円

タラの芽

二五〇円

ふきのとう

二五〇円

春野菜の天麩羅盛合わせ

春の訪れを感じるこの時期ならではの天麩羅盛合わせです。

一、〇九〇円

逸品料理

生湯葉の

お刺身

日本の湯葉発祥の地
「比叡山延暦寺御用達」
の本場生湯葉のお刺身



ホタルイカの

沖漬け

「富山湾の神秘」と呼ばれるホタルイカ。産卵の為、富山湾の海岸近くにやってきた新鮮なホタルイカを使用。

六五〇円



価格は全て税込となります

