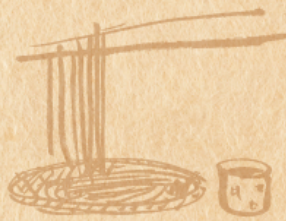


おしながき

十割そば



田原表

IRORI



JUWARI SOBA  
**IRORI**  
100% Buckwheat Noodles

お薦め



# 囲炉裏 特選 十割 そば御膳

つけ汁をお選びいただけます

肉つけ汁 茸つけ汁

¥2,000

(税込) ¥2,200

揚げたての天ぷらに自家製のつけ汁、かえしに拘ったそばつゆ、お好みでとろろを入れたとろろ汁の三種類を一度にお楽しみ頂けます。『十割そば囲炉裏』を余すことなく楽しめるお勧めの御膳です。

そば/つけ汁/天盛(四種)/そばつゆ  
薬味/とろろ/小鉢/デザート

お好きなだけ  
卓上にご用意しております「おかわり札」をご利用頂き、スタッフまでお気軽にお申しつけ下さい。白一枚で半量、赤一枚で一枚分のそばをご提供いたします。



丹念に製麺する  
試行錯誤を重ね、厳選された国産蕎麦粉を使用した自慢の十割そば。店舗で毎日製麺することで、出来立てのそばの香りと喉越しを存分にお楽しみいただけます。



囲炉裏の  
こだわり

※写真はイメージです。

自家製の『肉つけ汁』は厳選した国産豚に加え、木耳や椎茸などで旨味を加えた自慢の逸品です。



## 十割 国産豚の肉つけ汁そば ¥1,700

そば・肉つけ汁・天ぷら二種・小鉢・デザート

(税込) ¥1,870

自家製の『茸つけ汁』は五種類の茸に加え、鶏肉、茄子、油揚げが入った、具沢山のつけ汁に仕上げました。



## 十割 五種の茸つけ汁そば ¥1,700

そば・茸つけ汁・天ぷら二種・小鉢・デザート

(税込) ¥1,870

## 天ざるそば

¥1,800

(税込) ¥1,980

そば／天盛(六種)／そばつゆ  
薬味／とろろ／小鉢／デザート



ざるそばと揚げたての天ぷらを組み合わせた定番の人気商品です。

## 海老 天ざるそば

¥1,800

(税込) ¥1,980

そば／海老天三尾／そばつゆ  
薬味／とろろ／小鉢／デザート



天ぷら一番人気は海老。海老好きの為の海老天ざるそばをご用意しました。

## 舞茸 天ざるそば

¥1,400

(税込) ¥1,540

そば／舞茸天二ヶ／そばつゆ  
薬味／とろろ／小鉢／デザート



揚げたての舞茸を香り高いそばと一緒に味わって頂きたい。  
そんな気持ちでご用意しました。

## 十割 ざるそばと 天丼

¥2,000

(税込) ¥2,200

そば/天丼/そばつゆ  
薬味/とろろ/小鉢/デザート



## ざるそばと小天丼

¥1,600

(税込) ¥1,760

ご飯も蕎麦もしっかり食べたい日におすすめ。  
甘めに仕上げた天丼とざるそばの相性は抜群です。

## 十割 二味そば

¥1,300

(税込) ¥1,430

そば/胡麻つゆ/そばつゆ  
薬味/とろろ/小鉢/デザート



自慢のそばつゆと自家製の胡麻つゆの二種類をお楽しみ頂けます。

## 十割 ざるそば

¥1,100

(税込) ¥1,210

そば/そばつゆ/薬味  
とろろ/小鉢/デザート



香り高い十割そばをシンプルに味わえる逸品です。

## 単品

- 天井 \_\_\_\_\_ ¥1,000  
(税込) ¥1,100
- 小天井 \_\_\_\_\_ ¥600  
(税込) ¥660
- ごはん \_\_\_\_\_ ¥200  
(税込) ¥220
- 海老天 (二尾) \_\_\_\_\_ ¥500  
(税込) ¥550
- 舞茸天 (二ケ) \_\_\_\_\_ ¥300  
(税込) ¥330
- さつまいも天 (二枚) \_\_\_\_\_ ¥300  
(税込) ¥330
- 肉つけ汁 \_\_\_\_\_ ¥600  
(税込) ¥660
- 茸つけ汁 \_\_\_\_\_ ¥600  
(税込) ¥660
- 胡麻つゆ ※ラー油付 \_\_\_\_\_ ¥300  
(税込) ¥330
- とろろ (小) \_\_\_\_\_ ¥100  
(税込) ¥110

## ドリンク

- プレミアムモルツ(小瓶) \_\_\_\_\_ ¥500  
(税込) ¥550
- オールフリー (小瓶) \_\_\_\_\_ ¥500  
(税込) ¥550
- コーラ \_\_\_\_\_ ¥300  
(税込) ¥330
- 烏龍茶 \_\_\_\_\_ ¥300  
(税込) ¥330