ムール貝
ハマグリ
ホタテ貝使用

おすすめ!!

湯上がりにサッパリと冷ざるメニュー

ざる蕎麦3種食べ比べ 750円
黒かやそば/八女抹茶そば/白更科そば

食べ比べ商品は
各半玉/大盛不可

盛付は実際とは異なります

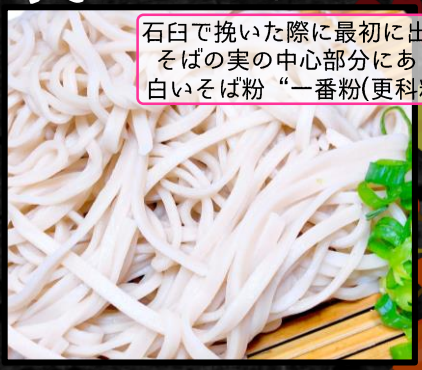
五島製麺
麺を育む。麺と生きる。

貝のZEPPIN(ゼッピン)塩らぁめん 950円

冷 COLD 単品ざるそば ➔ 全品600円 ／ 天ざる ➔ 1,020円

➔ ざるそば
五割蕎麦使用!

➔ 八女抹茶ざるそば
抹茶の風味が爽やかに香る!



石臼で挽いた際に最初に出る
そばの実の中心部分にある
白いそば粉“一番粉(更科粉)

➔ 更科(さらしな)ざるそば(白蕎麦)
絹挽きで喉ごしのよさが絶品!

うどん

やっぱりうどん派!つるっとのど越し

➔ ざるうどん ▸ 600円
➔ 天ざるうどん ▸ 1,020円

➔ カレーうどん・そば ▸ 900円

➔表示価格は全て税込み

その他レギュラーメニュー

- 温 きつねうどん・たぬきそば ▸ 600円
- 温 海老天ぷらうどん・そば ▸ 920円
- 温 にしんそば ▸ 650円
- 温 冷 ミニうどん・そば ▸ 370円
- 温 冷 麺の大盛り ▸ 100円

温うどん・そば
出汁がうんまい!