

# お昼限定

11:00-15:00  
(14:30 ラストオーダー)

## お蕎麦とごはんのセット

お蕎麦 + 小井 + お漬物 + 食後のオーガニックコーヒー  
又は寝廻そば茶  
※蕎麦は温または冷でお選びください



### 自然薯麦とろとお蕎麦のセット 自然薯とろろ付

すりおろした自然薯で、とろろ蕎麦と麦とろ飯の  
どちらも楽しめます。

- 蕎麦大盛 +139円 (税込150円)
- 追加自然薯とろろ +325円 (税込350円)
- ご飯の大盛り無料
- 食後ドリンク付

1,112円 (税込1,200円)



### 桜海老香る五穀いなりと お蕎麦のセット

五穀米で店仕込みする“おいなりさん”。  
桜海老が良く合います。

- 蕎麦大盛 +139円 (税込150円)
- 追加自然薯とろろ +325円 (税込350円)
- ご飯の大盛り無料
- 食後ドリンク付

926円 (税込1,000円)

## じねんじょ庵のとろろ定食

自然薯の麦とろご飯 + スープ + お漬物 + 食後のオーガニックコーヒー  
又は寝廻そば茶



### 熟成ハラミ 炙り焼きと 自然薯の 麦とろ定食

熟成したハラミを  
柔らかくレアで  
仕上げた炙り焼き。  
和風シャリアビン  
ソースで。

1,297円 (税込1,400円)



### 自然薯の 牛タン 麦とろ定食

牛タンの炙り焼きに  
自然薯の麦とろ飯の  
ちよつと贅沢な  
組み合わせ。

1,389円 (税込1,500円)

セットドリンク +93円 (税込100円)

- オレンジジュース ●アップルジュース ●レモンスカッシュ ●ジンジャーエール
- オーガニックコーヒー ●ほうじ茶 ●ジャスミン茶 ●黒烏龍茶 ●緑茶 ●寝廻そば茶



### 鶏南蛮のつけ蕎麦と桜海老香る五穀いなりのセット

宮崎産さつま雅鶏を使用。鶏と葱を煮出した特製あったかつけ汁でどうぞ。

1,112円 (税込1,200円)



### カレー南蛮井とお蕎麦のセット

出汁のかえしで割った蕎麦屋ならではのとろろカレー井ぶり

1,019円 (税込1,100円)



### 天井とお蕎麦のセット

海老と野菜のサクサク天ぷらに熟成させたつゆがご飯とよくあいます。

1,204円 (税込1,300円)



### まぐろとアボカドのとろろ井とお蕎麦のセット

自然薯とろろに、まぐろとアボカドの間違いない組み合わせ。

1,204円 (税込1,300円)

## 一品蕎麦



### 店仕込み蕎麦

店主が厳選した国産蕎麦粉を独自の  
配合でブレンドし、毎日店の  
SOBA工房で打っています。  
季節によって蕎麦の実の産地や  
銘柄を変え、その時に最も美味しい  
「店仕込み蕎麦」をご用意します。

品名	価格	備考
〈冷たい蕎麦〉	※蕎麦の大盛り(1.5倍)は+139円	表記の金額は全て税抜価格です
せいろそば	880円	
焙煎クルミそば	1,080円	焙煎したクルミと胡麻の風味のつけ汁をたっぷりからめてどうぞ。
〈温かい蕎麦〉	※蕎麦の大盛り(1.5倍)は+139円	
かけそば	880円	
自然薯の力そば	1,200円	3種の削り節で毎朝仕込む一番出汁と特製のかえしの店仕込み。
自然薯のお餅ちに見立てた、じねんじょ庵オリジナルの力蕎麦。		

