

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。



〈冷たい蕎麦〉 ※蕎麦の大盛り(1.5倍)は+139円

せいろそば お好みの蕎麦の太さをお選びください。…………… 880円

細 打ちの「ニ八蕎麦」

蕎麦の風味と麺の喉越しに拘った店仕込みの細打ち蕎麦

太 打ちの「田舎蕎麦」

殻ごと挽いた蕎麦粉で蕎麦本来の風味が活きる太打ち蕎麦

自然薯とろろそば…………… **細** 又は **太** 1,200円

ネバとろ自然薯を店仕込みのそばつゆと一緒に。

焙煎クルミそば…………… **細** 又は **太** 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。

オマールエビの冷製ビスクのつけそば…………… **細** 又は **太** 1,080円

じっくり煮込まれたオマールエビのヘッドの旨味と野菜の甘みたっぷり。

ピリ辛 豚南蛮のつけそば…………… **細** 又は **太** 1,080円

豚肉の脂と葱の旨味にピリ辛辣油が相性抜群。

鴨南蛮のつけそば…………… **細** 又は **太** 1,280円

鴨もも肉と焼き葱を煮出した特製つけ汁。

海老と大葉のかき揚げ天 せいろそば…………… **細** 又は **太** 1,280円

海老・イカ・大葉のかき揚げが特製のつけ汁に良く合います。

〈温かい蕎麦〉 ※蕎麦の大盛り(1.5倍)は+139円

かけそば…………… 880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。

自然薯の力そば…………… 1,200円

自然薯をお餅に見立てた、じねんじょ庵オリジナルの力蕎麦。

カレー南蛮…………… 1,080円

スパイスを利かせた、葱と豚の甘みたっぷりのとろとろカレー出汁。

鴨南蛮…………… 1,280円

鴨もも肉と焼き葱を煮出した特製の南蛮出汁。

海老と大葉のかき揚げ天 かけそば…………… 1,280円

温かい出汁と良く合うサクサクの海老・イカ・大葉のかき揚げ天。



「蕎麦屋は、さびしい…。」

なんで蕎麦屋は、蕎麦しかないんだろう？

なんで蕎麦屋は、食べたらずぐ帰ってしまうんだろう？

なんで蕎麦屋は、家族団らんの場に選ばれないんだろう？

だから、「楽しい蕎麦屋」をつくりたかった。

じねんじょ庵の4大名物

囲み蕎麦

店主が厳選した国産蕎麦粉を独自の配合でブレンドし、のど越しがよく食べやすい「細打ち」食感や風味を楽しめる「太打ち」二種類の蕎麦を毎日店内のSOBA工房で仕込んでいます。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。

自然薯

自然薯栽培の第一人者である山口県政田自然農園の政田さんが長年の研究により生み出したこだわりの自然薯「純薯(じゆんじょ)」を使用しています。「粘り」「風味」「きめの細かさ」が特長の「純薯」の美味しさを存分に活かした、ここでしか味わえない自然薯料理の数々をお楽しみください。

自然薯鍋

鍋一面豪快にまわしかける「皮ごとすりおろした自然薯とろろ」をたっぷり絡めて枕崎産の本枯節と北海道昆布のやさしい醤油出汁でほっこりと。

野菜巻き串

さまざまな野菜を豚肉で巻いたヘルシーでジューシーな自慢の串焼き。シャキシャキなレタスやアスパラなど豚肉によく合います。野菜不足の方にも、野菜好きの方にも、お酒に合わせてついついもう一本…

三大名物

自然薯料理

JINENJO DISHES

自然薯へのこだわり

自然薯栽培の第一人者である山口県政田自然農園の政田さんが長年の研究により生み出した、「粘り」「風味」「きめの細かさ」が特徴の自然薯「純薯」を使用しています。長芋と比べ栄養価が高く、特にでんぷん・ミネラル分は約3倍、ビタミンCは約4倍、葉酸は約5倍もあり、消化促進、滋養強壮、疲労回復、美肌などの効果があるとされています。



看板 自然薯の"生とろ" 780円
(追加390円/1個)

自然薯の中でも最も粘りの強い優良系統「純薯」を皮ごとすりおろした自然薯のお餅。



人気 まぐろと自然薯のカルパッチョ 980円

薄づくりのまぐろで自然薯とろろを巻いて食べる! じねんじょ庵風まぐろの山かけ。



ふわとろ 自然薯のお好み焼き 680円

すりおろした自然薯で作ったふわとろ食感のお好み焼き。



自然薯の**明太磯部揚げ** 780円
(追加390円/1個)

まるでお餅のような食感の自然薯生とろに明太子を加え磯部揚げにしました。

じねんじょ庵ごはん

SHIME

五穀米ごはん 280円
丸麦・はと麦・はだか麦・胚芽押麦・もち麦・蕎麦の実をブレンドした五穀米。

自然薯麦とろ飯 480円
すりおろした自然薯とろと、五穀米ごはんの間違いない組み合わせ。

KID'Sプレート 500円
つるつると食べやすい稲庭うどんにドリンクのセットです。

甘味

DESSERT

じねんじょ庵の抹茶



濃い宇治抹茶の アイスクリーム 380円

江戸時代創業『玉林園』の石臼挽き抹茶を通常の3倍使用。

抹茶の**ティラミス** 380円

ほろ苦い粉挽き抹茶の下に、抹茶のとろとろチーズクリームがたっぷり。

抹茶の**ロールケーキ** 480円

抹茶のふわふわスポンジでとろとろの抹茶クリームを包んだロールケーキ。

抹茶の**モンブラン** 580円

抹茶と栗の濃厚なクリームで仕上げたモンブラン。食感に栗の渋皮煮のアクセント。

蕎麦の実と焦がしキャラメルのジェラート 280円

鎌倉『峰本』監修。ビターなキャラメルジェラートに焙煎した蕎麦の実を混ぜ込んだジェラート。

ほうじ茶プリン 280円

老舗茶処『森半』のほうじ茶を使用。香ばしくほんのり甘い店仕込みのプリンです。

バニラアイス 180円

小学生以下のお子様には無料でサービス致します。お気軽にお申し付けください。

三大名物

囲み蕎麦

KAKOMI SOBA

板そばを囲んで和気あいあい



じねんじょ庵名物 囲み蕎麦 1人前 590円 ※2人前より承ります

- 1 蕎麦を選ぶ 「細打」ニ八蕎麦 「太打」田舎蕎麦
- 2 つけ汁を選ぶ 1人前につき1つ お選びください。
- 3 おかわり “替え蕎麦” 350円/1人前にて承ります。

人気

- 冷 “謹製”そばつゆ 本枯れ節使用。72時間熟成の店仕込み
- 冷 麻辣そばつゆ そばつゆに特製辣油のピリ辛アクセント。
- 冷 焙煎クルミだれ 焙煎したクルミと胡麻の風味。

- 冷 辛味大根だれ つけ汁に良く合う粗おろしのピリ辛大根。
- 冷 胡麻坦々だれ 濃厚胡麻だれに花山椒と辣油のアクセント。
- 冷 お子様用 温玉だれ 温玉が蕎麦に絡む優しく濃い醤油だれ。

● 温玉の追加は100円/1個 ● つけ汁の追加は150円/1人前にて承ります

ちょっと贅沢に 特選つけ汁 各プラス 200円でお選び頂けます。

- 冷 特製すだちだれ 徳島すだちの香りに熟成白醤油の旨味。
- 冷 自然薯とろろだれ ネバとろ自然薯を店仕込みのつけ汁と一緒に。
- 冷 オマールエビの冷製ビスク風 オマールエビのヘッドと野菜の旨味。
- 温 カレー南蛮 スパイスを利かせた、とろとろカレー出汁。
- 温 ピリ辛 豚南蛮 豚肉の脂と葱の旨味にピリ辛辣油が相性抜群。
- 温 鴨南蛮 鴨もも肉と焼き葱を煮出した特製つけ汁。

● 温玉の追加は100円/1個 ● つけ汁の追加は350円/1人前にて承ります

三大名物

野菜巻き串

VEGETABLE MAKIGUSHI



さまざまな野菜を豚肉で巻いたヘルシーでジューシーな自慢の串焼き。お酒のお供にぴったりです。

名物 レタス巻き串

一玉からわずか5本しか取れない名物串。ぎゅっしりレタスを詰めてシャキシャキジューシーに。

- さっぱりと藻塩焼き……………420円
- お好み焼き風……………420円
- 炙りチーズ焼き……………420円



今宵の串焼き盛り合わせ

- きのこ串 3種盛り……………680円 舞茸巻・しいたけ・エリンギバター醤油の盛合せ。
- 人気の 3種盛り……………780円 人気ベスト3!万ネギ巻・豚バラしそ巻・ブチトマト巻!
- お任せ 5種盛り……………1,180円 これを頼めば間違いなし!店主自慢の串を盛合せ。

野菜巻き串

- 人気 豚バラしそ巻……………280円
- 人気 万ネギ巻……………280円
- アスパラ1本巻……………280円
- 舞茸巻……………250円
- ピーマンチーズ巻……………280円
- 人気 プチトマト巻……………250円

串焼き

- うずらのベーコンエッグ串……………280円
- なすの蕎麦味噌串……………200円
- カマンベール串……………280円
- しいたけ串……………200円
- エリンギベーコン串……………250円
- エリンギバター醤油串……………200円

逸品

APPETIZER



名物 だし掛け玉子 …… 780円

だし巻玉子の新しいカタチ。
お出汁を巻かずに、お出汁をかけちゃいました。

売切御免 温たまとアボカドのポテサラ …… 480円

アボカドと馬鈴薯の濃厚なポテサラにトロッと温玉をからめてどうぞ。

お出汁が利いた揚げ出し豆腐 …… 480円

カリッと揚げた自家製の厚揚げに、たっぷりのお出汁でどうぞ。

蕎麦でつくった“よだれ餃子” …… 580円

蕎麦を使ったモチモチ水餃子に特製ピリ辛麻辣ダレがくせになる!

炙った季節のさつま揚げ …… 580円

季節の素材を練り込んださつま揚げ。アツアツの揚げたてでお召上がりください。

“えいひれ”七味醤油焼き …… 580円

止められない止まらない…日本酒の飲み過ぎ注意!

旬の漬物盛り合わせ …… 580円

その時期に採れた旬野菜の浅漬と自家製ピクルスの盛合せ。



温たまとアボカドのポテサラ



旬の漬物盛り合わせ

即菜

QUICK

パリパリ蕎麦フライ …… 380円
やめられないとまらない…

枝つき えだ豆 …… 380円
茹でたてをお届けします。

“葉わさび”醤油漬 …… 380円
はなに抜ける山葵の香り。

兵庫県浜坂産ほたるいか沖漬 …… 380円
日本酒飲み過ぎ注意!

いぶりがっこクリームチーズ …… 480円
大根漬けの燻製にチーズのマリアージュ。

しゃきしゃき自然薯のもずく酢 …… 480円
さっぱりとお口直しに。

鬼おろし梅水晶 …… 480円
コリコリ食感がやみつきに。

蕎麦味噌冷やっこ …… 480円
辣油がピリッとアクセント。

揚げもの

FRIED

人気 蕎麦屋の鶏天ぷら …… 480円

鹿児島産の鶏肉“さつま雅”を特製かえし醤油で漬込みサクッと天ぷらに仕上げました。

ごぼ天チップス …… 480円

薄切りゴボウをカリッと天ぷらに。蕎麦にもおつまみにも良く合います。

フライドポテト …… 480円

好きな味をお選びください。●のり塩●チリガーリック●BBQ

鶏なんこつのコリコリ揚げ …… 480円

鶏ひざなんこつの唐揚げ。おつまみにぴったり。

カマンベールチーズの天ぷら …… 680円

濃厚なカマンベールチーズをサクッと天ぷらに。

海老と大葉のかき揚げ天 …… 980円

海老や大葉などを食べやすく小分けに揚げたあられかき揚げです。 580円(ハーフサイズ)
2~3人前です。

海老と大葉のかき揚げ天



彩菜

SALAD

数量限定 大和田さん家の野菜スティック …… 680円

大和田さんが無農薬の自然栽培で育てた野菜を蕎麦味噌で食べるスティックサラダ。

そばの芽と葉野菜のパリパリサラダ …… 780円

揚げ蕎麦の食感とにんにく醤油がやみつくなる、じねんじょ庵特製サラダ。

フェタチーズの旬野菜サラダ …… 780円

農家から届く思いの詰まった野菜をフェタチーズとサラダに仕上げました。



鴨ロースのたたき

肉料理

MEAT

鴨ロースのたたき …… 980円

蕎麦のかえしでじっくり柔らかく低温調理した鴨ロースをたたき風に。

数量限定 よだれ鴨 …… 980円

特製ピリ辛麻辣ダレがくせになる。低温調理したしっとり鴨ロースでたっぷりの葱を巻いてどうぞ!

熟成ハラミの炙り焼き …… 980円

40日以上熟成したハラミを柔らかくレアで仕上げた炙り焼き。和風シャリアピンソースで。

数量限定 霜降り牛タンの炙り焼き …… 1,280円

タン元と言われる、牛タン1本からわずか9枚しかとれない霜降り部分だけを炙り焼きに。