

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。



お得なごはんセット

〈冷たい蕎麦〉 ※蕎麦の大盛り(1.5倍)は+139円	
せいろそば	880円
■ 自然薯とろろそば	1,200円
ネパ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	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	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。	
鶏南蛮のつけそば	1,080円
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。	
ピリ辛 豚南蛮のつけそば	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	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	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。	
五穀いなり(2個)	+160円
まぐろとアボカドのとろろ小丼	+380円
自然薯麦とろご飯	+480円

逸品

■ 自然薯の“生とろ”	780円	海老と大葉のかき揚げ天	980円
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。		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。2~3人前です。(ハーフサイズ)	
■ 鴨ロースのたたき	980円	■ 熟成ハラミの炙り焼き	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。		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。	

表記の金額は全て税抜価格です

晩の楽しみ方

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(じゆんしょ)」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、ここでもか味わえない自然薯料理の数々をお楽しみください。



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。



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。野菜好きの方にも、お酒に合わせてついついもう一本…



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♪



お昼限定 11:00-15:00 平日限定 (14:30 ラストオーダー)

お蕎麦とごはんのセット

お蕎麦 + 小丼 + お漬物 + 食後のオーガニックコーヒー
又は韃靼そば茶

※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)
- 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
又は韃靼そば茶



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
ちょっと贅沢な
組み合わせ。

1,389円 (税込1,500円)

じねんじょ庵のKIDSプレート

うどん/ドリンク

つつつと食べやすい稲庭うどんとドリンクのセットです。

500円 (税込540円)



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つたかつ汁でどうぞ。

1,112円 (税込1,200円)



カレー南蛮丼とお蕎麦のセット

出汁とかなしで割った蕎麦屋ならではのとろとろカレー丼ぶり

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丼とお蕎麦のセット

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)

逸品

自然薯の“生とろ” 780円 (税込842円)
追加 390円/1個 (税込421円)

鴨ロースのたたき 980円 (税込1,058円)

海老と大葉のかき揚げ天 980円 (税込1,058円)
580円 (税込626円) (ハーフサイズ)

熟成ハラミの炙り焼き 980円 (税込1,058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 ●コーラ ●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 ●韃靼そば茶