

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〉

せいろそば

780円

自然薯とろろそば

1,180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

880円

焙煎したクルミと胡麻の風味。細打ちの二八蕎麦に良く合います。

ピリ辛 豚南蛮のつけそば

980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

1,180円

鴨もも肉と焼き葱を煮出した特製つけ汁。

〈温かい蕎麦〉

かけそば

780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

1,180円

自然薯をお餅ちに見立てた、じねんじょ庵オリジナルの力蕎麦。

カレー南蛮

980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。

きのこ香る豆乳そば

1,080円

胡麻豆乳にきのこのバターソテーと辣油がアクセントのかけ蕎麦。

鴨南蛮

1,180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そば

1,280円

出汁と良く合うサクサクの海老・イカ・大葉のかき揚げ天。

〈おつまみ〉

自然薯の“生とろ”

780円

海老と大葉のかき揚げ天

780円

枝つきえだ豆

380円

熟成ハラミの炙り焼き

880円

肉味噌冷やっこ

480円

鴨ロースのたたき

980円

いぶりがっこクリームチーズ

480円