

じねんじよ庵 冬の名物 自然薯とろろ鍋

山の宝 擦り立て自然薯をたっぷりと、
じねんじよ庵でしか食べられない
カラダにうれしいあったかお鍋

仕上げの「自然薯の滝」は、一見の価値あり。



自家製打ちたて蕎麦
じねんじよ庵
JINENJOAN
コースお料理
2023年冬

※写真、イラストはイメージです。

じねんじよ庵のコースは、2.5時間。お席をゆったりご利用いただけます。

冬の名物自然薯とろろ鍋、店主おすすめメニュー、
打ちたて蕎麦が楽しめる一番人気のコース

「自然薯鍋」と打ちたてお蕎麦のコース

4,500円 (税込)

店主
おすすめ

- ・ おまかせ前菜三種
- ・ 彩り野菜のパリパリ蕎麦サラダ
- ・ 手作り出汁巻き玉子
- ・ 国内産若どり骨付き揚げ鶏
- ・ 自然薯とろろもつ鍋
- ・ 打ちたて二八蕎麦
- ・ 甘味



天ぷら、骨付き揚げ鶏、自然薯お好み焼きなど、
お店の定番メニューが気軽に楽しめる、♫は囲み蕎麦で！

「堪能」コース

3,500円 (税込)




- ・ おまかせ前菜三種
- ・ 彩り野菜のパリパリ蕎麦サラダ
- ・ 国内産若どり骨付き揚げ鶏
- ・ ふわとろ自然薯お好み焼き
- ・ 海老と季節野菜の天ぷら
- ・ 打ちたて二八蕎麦
- ・ 甘味



冬の名物自然薯とろろ鍋、お店自慢の自然薯料理、旬の天ぷら
など、店主おすすめが楽しめます。♫は打ちたてお蕎麦で！

じねんじよ庵「匠」コース

6,000円 (税込)

- | | | |
|-------|----------------|---|
| 前菜 | じねんじよ庵の蕎麦前三種 |  |
| 冷菜 | まぐろと自然薯のカルパッチョ | |
| 温製 | 手作り出汁巻き玉子 | |
| お鍋 | 季節の自然薯とろろ鍋 | |
| 天ぷら | 海老と季節野菜の天ぷら |  |
| ♫のお蕎麦 | 打ちたて二八蕎麦 | |
| 甘味 | 本日のおまかせ甘味 |  |

コース料理をご注文のお客様限定！

じねんじよ庵の2時間飲み放題

(90分ラストオーダー)

1,980円 (税込)



生ビール／日本酒／厳選焼酎
ハイボール／サワー／お茶ハイ／梅酒
グラスワイン／ソフトドリンク

早いお時間が
断然お得！

平日早割特典

開始時間
平日17時半までの
コースご予約で

※12月15日～1月5日は対象外となります。
※前日までにご予約ください

飲み放題が500円引き



※コース料理は、2名様よりご注文承ります。※お蕎麦の量はお腹の具合に合わせて調整いたします。※人数の変更は前日までをお願いします。

