

仕上げの「自然薯の滝」は、一見の価値あり。

山の宝 擦り立て自然薯をたっぷりと。  
じねんじょ庵でしか食べられない  
カラダにうれしいあつたかお鍋

# 自然薯とろろ鍋

じねんじょ庵名物



自家製打ちたて蕎麦  
**じねんじょ庵**  
コース料理

※写真、イラストはイメージです。

じねんじょ庵のコースは、2.5時間。お席をゆったりご利用いただけます。

メインは自然薯とろろもつ鍋ではっこり温まり、  
〆は打ちたて二八蕎麦で香り豊かに締めくくる

**【調布店限定】「自然薯鍋と原始焼き」のコース**  
5,000円（税込）

店主  
おすすめ

【先だし】季節感じる一品で乾杯の口ならしに。

- 【前菜】 蕎麦屋のおすすめ前菜五種  
(蕎麦屋のポテサラ、板わさ、鴨ロースなど)
- 【逸品】 京風出汁巻き玉子
- 【名物】 おすすめ鮮魚の原始焼き
- 【鍋】 名物!! 自然薯とろろもつ鍋
- 【〆】 囲み蕎麦(自家製打ちたて二八蕎麦)



名物自然薯とろろ鍋、趣向を凝らした前菜、旬の天ぷらなど、店主のおすすめが楽しめます。〆は打ちたてお蕎麦で!

**【調布店限定】じねんじょ庵「匠」コース**  
6,500円（税込）

【先だし】季節感じる一品で乾杯の口ならしに。

- 【看板】 産地直送!自然薯の生とろ
- 【前菜】 蕎麦屋のおすすめ前菜八種  
(鴨ロース、ねぎとろ梅水晶、炙りしめさば、  
蕎麦屋のポテサラ、季節の小鉢など)
- 【逸品】 京風出汁巻き玉子
- 【名物】 おすすめ鮮魚の原始焼き
- 【鍋】 名物!! 自然薯とろろもつ鍋
- 【天ぷら】季節の天ぷら三種
- 【〆】 囲み蕎麦(自家製打ちたて二八蕎麦)



蕎麦屋ならではの前菜五種、名物原始焼き、天ぷらなど、お店の定番メニューが気軽に楽しめる、〆は囲み蕎麦で!

**【調布店限定】「お気楽」コース**  
4,000円（税込）

【先だし】季節感じる一品で乾杯の口ならしに。

- 【前菜】 蕎麦屋の前菜5種
- 【逸品】 京風出汁巻き玉子
- 【名物】 おすすめ鮮魚の原始焼き
- 【箸休め】ほっとひと息、味のリセットに。
- 【天ぷら】海老とお野菜の天ぷら三種
- 【〆】 囲み蕎麦(自家製打ちたて二八蕎麦)



コース料理をご注文のお客様限定!

**じねんじょ庵の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12日～1月9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**



※季節によって、または店舗によって商品内容、価格の変更がある場合がございます ※コース料理は、2名様より ※人数の変更は前日までにお願いします

自家製打ちたて蕎麦  
**じねんじょ庵**

ご予約は  
WEB又はお電話で  
承っております。



ホームページはこちら

自家製打ちたて蕎麦  
**じねんじょ庵** 調布店 TEL 042-426-9567  
【全日】11:00～23:00(LO22:00) ※16時から17時は中休みとなります。