



自然薯料理

JINENJO DISHES

看板

自然薯の“生とろ”

650円
(税込715円)
追加1個330円
(税込363円)

皮ごとすりおろしたまるで
お餅のような食感の自然薯の生とろ

人気

ふわとろ

自然薯のお好み焼き 690円

(税込759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 効果効能

日本では平安時代より食され、「山のうなぎ」「山薬」「山のお宝」と呼ばれるように
滋養強壮・疲労回復など健康や美容に良い食材として親しまれています。
特にジアスターゼ・アミラーゼなどの消化酵素を多く含み消化を促進させ、
ヌルヌルの成分のムチンが食物繊維としてデトックス効果をもたらしたり、
コレステロール、糖分の吸収を抑制し糖尿病や高脂血症予防にも役立つとされています。



即菜

QUICK

まずはここから・・・

焼き味噌 きゅうり添え (税込495円)	450円	枝豆 (税込495円)	390円
板わさ (税込490円)	490円	兵庫県浜坂産 ほたるいかの沖漬け (税込495円)	450円
パリパリ蕎麦フライ (税込499円)	390円	梅水晶 (税込490円)	490円
お新香 (税込649円)	590円	いぶりがっこクリームチーズ (税込490円)	490円



サラダ

SALAD

サッパリと
実は男性にも人気です・・・

パリパリ蕎麦サラダ

690円
(税込759円)

揚げ蕎麦のパリパリ食感に焙煎クルミドレッシングがやみつきになる特製サラダです



天ぷら・揚げ物

TEMPURA & FRIED FOOD

お蕎麦と言えば・・・

皮つきポテトフライ (税込649円)	590円
ちくわチーズの磯辺揚げ天 (税込539円)	490円
人気 うきいかのおつまみ天 (税込539円)	490円
おでん大根の天ぷら (税込429円)	390円
モツツアレラチーズ天 (税込649円)	590円
天ぷら盛合せ (税込188円)	1080円



逸品

IPPIN

今日をちょっと特別な一日に変えて
くれる、じねんじよ庵自慢の
一皿をお楽しみください



切御 国産鴨のたたき (税込1099円)	990円
数量限定 熟成ハラミ炙り焼き (税込1780円)	150g 1780円

蕎麦かえしで味付け、じっくり低温調理した国産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、和風シャリアピンソースとおろしで



じねんじよ庵の 一品蕎麦

じねんじよ庵の「細打ち」二八蕎麦、
風味と、ツヤ、歯切れの良さを大切にしています。

✓蕎麦粉へのこだわり
厳選した国産蕎麦粉（北海道）を
石臼を使用し、独自の製法で製粉しています。

「低温軟水製法」で風味豊かな歯切れ良い蕎麦を
毎日、店内そば工房にて製麺しています。

「和み」
「極み」

「和み」
「極み」

擦りたての名物「自然薯生とろ」をまずはご堪能下さい。鯉と昆布のあっさり醤油出汁に、
生玉子と薬味をよくかき混ぜ、生とろを絡め蕎麦をお召し上がりください。

「和み」

1490円 (税込1639円)

「極み」

1890円 (税込2079円)



「ねんじよ庵特製そば「和み」

- ・名物「自然薯生とろ」
- ・店打ち二八せいろ蕎麦
- ・「ねんじよ庵特製出汁」
- ・薬味
- ・おしんこ

「極み」には、天ぷらが付きます。

希少
自然薯の効果効能

日本古来より「山のお宝」と呼ばれ、希
少価値が高く、健康に役立つ成分が多く
含まれております。ビタミンEは、長年
のおよそ20倍も含まれており、疲労回
復や美容効果に良いといわれ、近年、女
性から多くの支持を得ております。

冷たい蕎麦

・せいろ

※蕎麦の大盛りは250円
(税込275円)
※おかわり蕎麦は350円
(税込385円)

・とろろ

1190円 (税込1309円)

・ゆで鶏と濃厚クルミそば

1290円 (税込1419円)

・鴨南蛮つけ

1390円 (税込1529円)

・天ぷら

1290円 (税込1419円)

温かい蕎麦

・かけ

790円 (税込869円)

・月見とろろ

1290円 (税込1419円)

・玉子とど

890円 (税込979円)

・鴨南蛮

1390円 (税込1529円)

・天ぷら

1290円 (税込1419円)

新発想!!

「ねんじよ庵式太打ちそば」

「強打ち」

コシの強さ、もちもち食感、ツヤを追求

免疫効果が高いと言われる『自然薯』を練り込み、国産蕎麦粉（北海道産北早生）
と、国産小麦を独自配合で、店内「そば工房」にて製麺。温かい出汁とも相性の
いいそばができました。

「強打ち」は、蕎麦屋のつけ麺とカレーそばで提供します。

日本一を目指しています!!
究極カレーそば

枕崎産の本枯節と北海道産昆布で引いた香りとコクが際立つ出汁に、じっくり煮出した豚出汁とスパイ
スを加えた「旨み」も「量」もたっぷりの熱々スープ、お好みの辛さとトッピングでどうぞ。

辛さレベルをお選びください。

- ・1辛（普通）
- ・4辛（大辛）
- ・おすずめ・2辛（ちよい辛）
- ・5辛（激辛）
- ・3辛（中辛）

数量限定
豚しゃぶ 1290円 (税込1419円)

人気
焼きチーズほうれん草 1190円 (税込1309円)

定番
かしわ 990円 (税込1069円)

カレーの相性抜群々必要不可欠な存在
・カレーそば専用ライス 100円 (税込110円)
残ったスープを絡めてよし、初めからカレー丼にしてもよし

- ・モツアアラチーズ天IP 290円 (税込319円)
- ・とろつと生玉子 100円 (税込110円)
- ・とろろチーズ 150円 (税込165円)



「鹿児島県産六白黒豚の豚しゃぶ」
※写真はイメージ

切売
蕎麦屋のつけ麺

コシの強さと、モチモチ食感、ツヤを追求した「ねんじよ庵式太打ちそば」を丁寧に盛り付け。
蕎麦屋ならではの出汁スープにたっぷり絡め、お好みのトッピングと一緒に!

人気
豚つけ 990円 (税込1069円)

豚の旨味たっぷりしょうゆつけ麺

- ・チャ玉 1090円 (税込1169円)
- ・のり玉 1100円 (税込1180円)
- ・全部のせ 1490円 (税込1589円)

・鴨つけ 1090円 (税込1169円)

鴨ロースと、鴨出汁の利いた特製つけ汁

定番
らー油香る肉そば 1100円 (税込1180円)

やみつきピリ辛らー油タレ、生玉子付き

- ・麺の大盛 1290円 (税込1389円)
- ・トッピング
- ・味玉 130円 (税込143円) ・豚チャーシュー 300円 (税込330円)
- ・のり 100円 (税込110円) ・全部盛り 500円 (税込550円)



蕎麦屋のつけ麺
「豚つけ」