

年越し とりはし 2023

良い年を

迎えられるよう

一年の締め切りに



自家製打らなげ蕎麦
じねん庵
JINENJOAN

おしながき

北海道産北早生を使用、のど越しよく歯切れのいい「細打ち」二八蕎麦。店仕込みの本格そばつゆがついています。



・生蕎麦（そばつゆ付き）

二人前 1500

数量限定

生蕎麦と天ぶら盛り合せ 二人前 3000

※アレルギー 生そば・そば、小麦、卵

追加の一品

国産若どりき、蕎麦屋ならではのタレで漬けた込み、お店でからっと揚げてます。やわらかくてジュシーに仕上げております。

・年越し「とり天」

小（5個） 700
大（10個） 1400

数量限定

年越し「天ぶら盛り合せ」 二人前 1500

海老、鳥賊、南瓜、茄子が 2個づつ、鱧、舞茸 の盛り合わせです。お店で丁寧に揚げております。

※価格は全て税込

ご予約承り中

お電話、店舗にてご予約承っております。

お気軽に
お問い合わせください

青葉台店	045150718753
市が尾店	045197913120
あぞみ野店	045151118990
武蔵小杉店	044145515929
国分店	042157118041
大泉学園店	031593518142