

冷たいおそば

割子そば 七五口円

追加一枚につき 二五口円

せいろそば 七五口円

鴨汁そば 九五口円

天割子そば 一、二〇口円

天せいろそば 一、二〇口円

天鴨汁そば 一、四〇口円

冷やしとろろそば 八九口円

鬼おろしそば 夏季限定 八五口円

荒磯そば 夏季限定 九五口円

暖かいおそば

かけそば 七五口円

山かけそば 八九口円

天麩羅そば 一、一〇口円

大盛りは二五口円増しです。

華の膳 [四品セット]

一、六五口円

天麩羅盛り、そば豆腐、そば茶サラダ、おそばのセットです。

お蕎麦は、割子、せいろ、かけ、からお選びいただけます。



天麩羅そば



割子そば



華の膳 (せいろ)



鴨汁そば



天鴨汁そば

ご飯もの

天丼	・	・	・	・	・	・	・	・	・	一、一口円
麦とろご飯	・	・	・	・	・	・	・	・	・	二五口円
平日のみ	・	・	・	・	・	・	・	・	・	一五口円
麦ご飯	・	・	・	・	・	・	・	・	・	一口円
平日のみ	・	・	・	・	・	・	・	・	・	無料

一品

そばがき	・	・	・	・	・	・	・	・	・	六三口円
そばがきぜんざい	・	・	・	・	・	・	・	・	・	六三口円
ダツタレそば茶プリン	・	・	・	・	・	・	・	・	・	二口円
そばの芽サラダ	・	・	・	・	・	・	・	・	・	三五口円
揚げ茄子	・	・	・	・	・	・	・	・	・	三五口円
じゃこ天	・	・	・	・	・	・	・	・	・	三五口円
そば豆腐	・	・	・	・	・	・	・	・	・	二口円
豚の角煮	・	・	・	・	・	・	・	・	・	六口円
だし巻卵	・	・	・	・	・	・	・	・	・	六五口円
天麩羅盛り	・	・	・	・	・	・	・	・	・	八五口円

申し訳ありませんが、繁忙時には
だし巻卵、そばがき、そばがきぜんざいの
ご注文をお受け出来かねる場合がございます。



そばがきぜんざい



だし巻卵



天丼



ダツタレそば茶プリン

お飲物

エビス生ビール 中

五五〇円

小

四〇〇円

瓶ビール 大瓶

六〇〇円

ノレアルアルコールビール

三八〇円

焼酎 麦、そば、芋

三五〇円

地酒 一合

四〇〇円

ウーロン茶

二〇〇円

ジュース

二〇〇円

コーラ

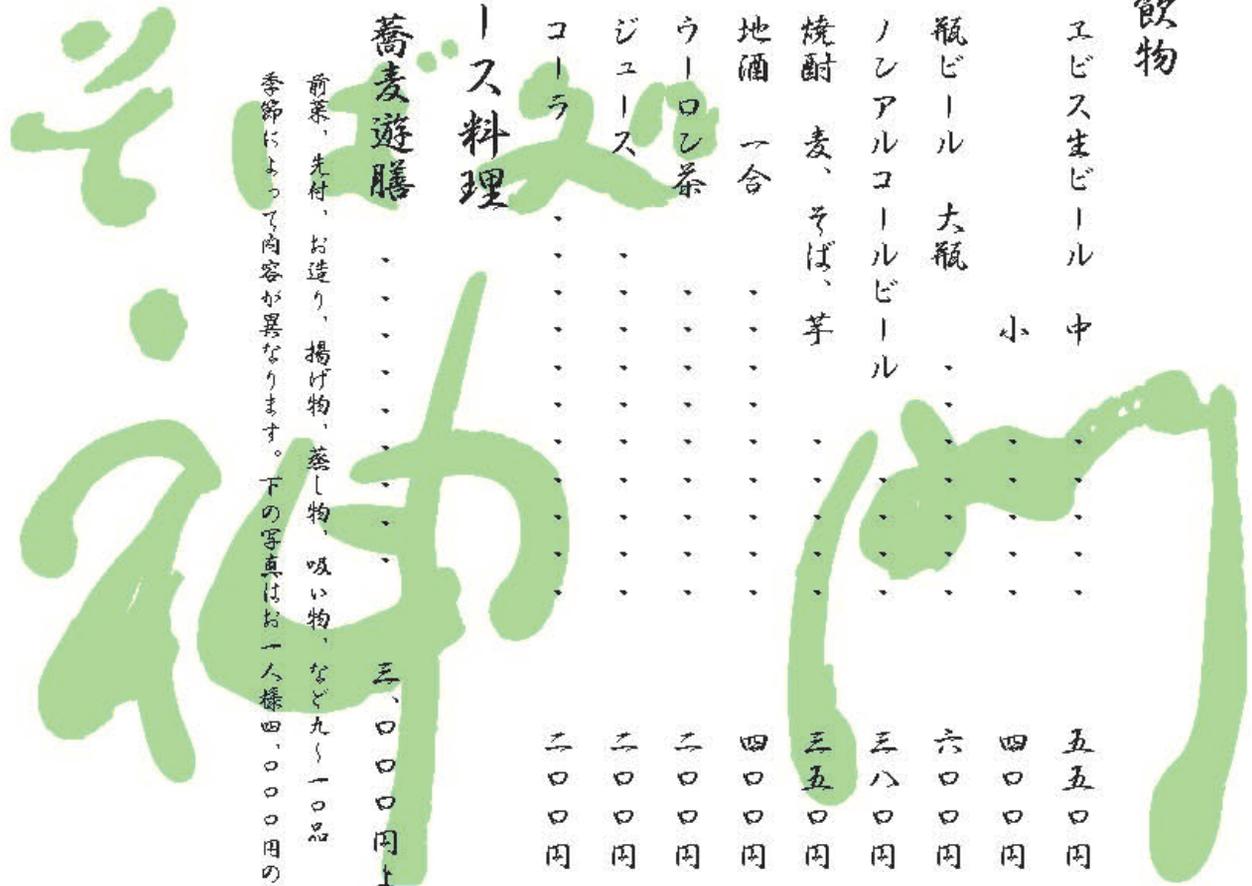
二〇〇円

コース料理

蕎麦遊膳

三、〇〇〇円より

前菜、先付、お造り、揚げ物、蒸し物、吸い物、など九〜一品
季節によって内容が異なります。下の写真はお一人様四、〇〇〇円の物です。



神門の四つのごだわり

国内産の玄そば

国内産の玄そばは栽培技術が高く、収穫後の管理も行き届いているため、外国産の玄そばと比較して風味豊かな良質の玄そばです。そのため、当店では国内産の玄そばを使用しています。

挽きたて、打ちたて、茹でたての

三たてにこだわり、そば粉を自家製粉するわけ

当店では石臼を使い自家製粉しています。

なぞる白にごだわりのかと言いますと

回転の遅い石臼で挽くと熱の発生が抑えられ

風味をそくなわない上質のそば粉が出来るからです。

また、製粉後のそば粉は風味が落ちやすいため

毎日使う分だけのそば粉を挽いて

美味しいそばを食べていただきたいと言う思いからです。

そば粉

そばの外皮は黒褐色ですが、中の実は白く甘皮は淡い緑色をしています。

当店では、全粒粉（そばの実の核から甘皮までの部分）を使っており、

そば殻をほとんど入れておりません。

そばつゆ

化学調味料など一切添加物の入らない

生醤油をベースに枯本節を使用した辛めのつゆです。

お客様にご満足いただけるよう努めております。



香りとのどごしを両立させた蕎麦の極みここに