

「藪そば」江戸そば御三家のひとつ

天ぷらと 藪そば



天ぷらと
藪そばで
一杯

純米吟醸酒
600円

藪そばは、更科、砂場と並ぶ江戸そば御三家のひとつ。香りや歯ごたえ、コシのバランスがよく、そばの甘味が引き立っています。

- そばの特長
- 味が濃くのごとしが良い
- つゆの特長
- 濃く、キリリと醤油の味が強い



藪そばをつゆに半分くらいつけるのがおすすめ。そば本来の味と、つゆの香りを、お楽しみください。

※藪そばは、うどんにも替えられます。



海老といかの上天ぷらと藪そば 970円
海老 × 2 ・ いか ・ れんこん ・ いんげん 1人前藪そば

※すべての麺類は、同じ茹で麺機で茹でております。 ※食器は写真と異なる場合がございます。

天ぷらと藪そば 藪そばはうどんにも替えられます。

冷 または 温 選べます。



オールスター天ぷらと藪そば 1,030円

海老・いか・穴子・まいたけ・れんこん・いんげん 1人前藪そば



塩辛

いか旨天ぷらと藪そば 1,150円

いかかき揚げ・いかげそ・いか×2・いんげん・塩辛 1人前藪そば



天ぷらと藪そば 820円

海老・いか・きす※1
かぼちゃ・いんげん 1人前藪そば



野菜天ぷらと藪そば 850円

まいたけ・なす・れんこん
さつまいも・かぼちゃ・いんげん 1人前藪そば

※1 きすには、小骨の一部が残っている場合がございますので、ご注意ください。 ※1 きすは、海域やエサにより匂いに個体差があります。ご了承ください。 ※表示価格は全て税込みです。