

秋の限定メニュー



季節限定



秋の味覚天せいろ

自慢の二八蕎麦に、揚げたての天麩羅（秋鮭、大黒しめじ、舞茸、秋ナス、さつまいも※シルクスイート）をどうぞ。

冷
温

一、五八〇円（税抜き）

※税込一、七三八円

季節限定



きのこ蕎麦

まいたけ・えりんぎ・しめじ・えのきが入った、秋ならではの詰め合わせ蕎麦

お勧めの食べ方

トッピング大根おろしできっぱり美味しく頂けます。

（別途一〇〇円）

冷
温

一、一八〇円（税抜き）

※税込一、二九八円

冷はつけ蕎麦となります。

季節限定



秋鮭と秋なすのおろし蕎麦

秋鮭の天麩羅と素揚げした秋なすを大根おろしと混ぜて食べる、残暑の秋におすすめのお蕎麦です。

冷

一、三五〇円（税抜き）

※税込一、四八五円

お蕎麦の量

大盛

十一五〇円

※税込一六五円

特盛

十三〇〇円

※税込一七〇円

トッピング

きざみのり

八〇円

※税込八八円

わかめ

一〇〇円

※税込一〇〇円

生玉子

一〇〇円

※税込一〇〇円

おろし

一〇〇円

※税込一〇〇円

おあげ

一二〇円

※税込一三三円

とろろ

一五〇円

※税込一六五円

季節限定甘味

果汁一〇〇%

まるごと

いちじく

アイス



四八〇円

※税込五二八円

単品メニュー

季節限定 秋のおすすめ天麩羅

単品

逸品料理



いちじくの
天麩羅

とろけるような口当たりと
甘酸っぱい味わいは当店オ
リジナルの自慢の逸品です。

六五〇円 (税抜き)
※税込 七一五円



秋の味覚
天麩羅盛合わせ

秋香る天麩羅はお酒との
相性抜群です。

一、一八〇円 (税抜き)
※税込 二、二九八円

秋なす

一七〇円
※税込 一八七円

舞茸

一八〇円
※税込 一九八円

さつまいも

シルクスイート

二三〇円
※税込 二五三円

大黒しめじ

二七〇円
※税込 二九七円

秋鮭

三六〇円
※税込 三九六円

いちじくと
クリーチーズ
のサラダ

七八〇円
※税込 八五八円

ハーフ
四八〇円
※税込 五二八円



きのこの
バター
醤油焼き

六八〇円
※税込 七四八円

七九〇円


