



## 蕎麦群の十割蕎麦



### 道 北幌加内町産のそば粉を使用。

契約農家から直送される安心・安全なそば粉「ほろみのり」。  
蕎麦本来の旨さと質の高い風味が特徴です。

じっくりと丁寧に石臼引きされたそば粉を、つなぎを一切使用せずに  
製麺する事（十割蕎麦）により贅沢な蕎麦の味わいをお楽しみ頂けます。  
また、小麦粉を含まず栄養素がバランス良く盛り込まれた十割蕎麦は  
近年「グルテンフリー食品」として、ダイエットや健康面で  
優れた効果を発揮するとの研究がなされています。

MADE IN  
HOKKAIDO



平日  
限定

# 日替りランチ



月

桜海老たぬき

温 冷



火

かしわ

温 せいり  
(揚げ、たれ)



水

揚げごぼう

温 冷



木

海老天

温 冷



金

温玉とろろ

温 冷

## 本日の幌加内蕎麦とご飯のセット

日替り  
蕎麦

+

お好きな  
ご飯

900円(税抜)  
990円(税込)

お好きなご飯を  
お選び下さい

- ・ねぎおかかご飯
- ・梅おかかご飯
- ・炊き込みご飯

\*11時~17時まで

ドリンクセット

130円(税抜)

143円(税込)

- ・ホットコーヒー
- ・アイスコーヒー
- ・紅茶
- ・ウーロン茶
- ・コーラ
- ・オレンジジュース
- ・ジンジャーエール



温玉とろろ(温)と梅おかかご飯のセット

※表示価格は税込みです。  
※写真はイメージです。

蕎麦群

土

日

限定ランチメニュー

AM 11:00

PM 17:00

なごみ膳



1,200円(税抜)

1,320円(税込)



蕎麦 温/冷 選べます。

天ぷら(大海老、茄子、蓮根、大葉)

ネギトロ巻き(1本)

幌加内産「ほろみのり」の蕎麦粉を使用した本格的なお蕎麦とサクサクの衣が香ばしい天ぷらをセットにしました。

さらに、食べやすいサイズのネギトロ巻きをプラス!

ちょっと贅沢な限定ランチセットです。



# 温かい蕎麦

蕎麦大盛り

プラス

1,900円(税抜)

2,070円(税込)

## 種もの

かけ

700円(税抜)  
770円(税込)

ゆあげ 釜揚げ蕎麦つけ汁

700円(税抜)  
770円(税込)

玉子とじ

800円(税抜)  
880円(税込)

とろろ

800円(税抜)  
880円(税込)

桜海老たぬき

850円(税抜)  
935円(税込)

かしわ

900円(税抜)  
990円(税込)

カレー南

900円(税抜)  
990円(税込)

親子とじ

950円(税抜)  
1,045円(税込)

ごぼう

800円(税抜)  
880円(税込)



大人

## 鴨南蛮

1,300円(税抜)  
1,430円(税込)

## 天たね

天とじ

海老天一本 玉子

950円(税抜)  
1,045円(税込)

天かしわ

海老天一本 鶏肉

1,000円(税抜)  
1,100円(税込)

種込み

海老天一本 玉子 鶏肉

1,050円(税抜)  
1,155円(税込)



天南

海老天一本

920円(税抜)  
1,012円(税込)

天婦羅

海老天二本

1,280円(税抜)  
1,408円(税込)

- お蕎麦と一緒にいませうか
- とろろご飯 360円(税抜)
- 天おかわり飯 300円(税抜)
- 梅おかわり飯 300円(税抜)

当店の蕎麦は、石臼挽きした梶加内産のそば粉を使用しております。



# せいろ

蕎麦大盛り

プラス

190円(税抜)

209円(税込)



ざる

750円(税抜)

825円(税込)



もり

700円(税抜)

770円(税込)

より十割蕎麦の風味を味わうには、硬めの蕎麦をお勧め致します。どうぞ、お気軽にお申し付け下さい。

当店の蕎麦は、石臼挽きした幌加内産のそば粉を使用しております。

- ・とろろせいろ
- ・鶏せいろ
- ・鴨せいろ
- ・天せいろ

海老天一本他

1、800円(税抜)	880円(税込)
1、900円(税抜)	990円(税込)
1、300円(税抜)	1,430円(税込)
1、300円(税抜)	1,430円(税込)
1、300円(税抜)	1,430円(税込)

鶏ごぼうせいろ

920円(税抜)

1,012円(税込)

ぬき

各350円(税抜)

385円(税込)

南蛮ぬき

かしわぬき

天ぬき

「ぬき」とは？

かしわ蕎麦等の具の乗った蕎麦(一種もの)から蕎麦だけを抜いた、知る人ぞ知る蕎麦屋の裏メニュー！



海老天せいろ

海老天一本他

1,500円(税抜)

1,650円(税込)



おすすめ



# 冷やかかけ

蕎麦大盛り

プラス

190円(税抜)

209円(税込)

冷やし 桜海老のたぬき

850円(税抜)

935円(税込)



冷やし 納豆

850円(税抜)

935円(税込)



冷やし 梅おかか

850円(税抜)

935円(税込)



冷やし 揚げごぼう

800円(税抜)

880円(税込)



素揚げしたごぼうのサクサク食感が楽しめる一品。ごぼうが蕎麦出汁を吸い、お蕎麦が更に美味しくなります。

冷やし 辛ねぎ

900円(税抜)

970円(税込)



冷やし わさび大根

800円(税抜)

880円(税込)

冷やし 胡麻油 焙煎胡麻油使用

870円(税抜)

957円(税込)

冷やし おかか

800円(税抜)

880円(税込)



冷やし 小海老

980円(税抜)

1078円(税込)



当店の蕎麦は、石臼挽きした  
懐加内産のそば粉を使用して  
おります。



# 井もの

味噌汁・香の物付き

## 海老天丼

海老天二本他

1,100円(税抜)  
1,210円(税込)



## 小海老と 桜海老の天丼

800円(税抜)  
880円(税込)



## 三元豚の 口1スかつ丼

990円(税抜)  
1,089円(税込)



親子丼 750円(税抜) | 825円(税込)

鶏天丼 750円(税抜) | 825円(税込)



# 天丼

880円(税抜)

968円(税込)

海老天一本他

## 半蕎麦

もり

かけ

井と一緒にご注文の場合

追加料金330円(税抜) | 363円(税込)にて

ご提供させていただきます。

※味噌汁は付きません。



## 特製豚丼

850円(税抜)  
935円(税込)





# ミニ二井セット つけ蕎麦

蕎麦大盛り  
プラス 190円(税抜)  
209円(税込)

## ミニ二井セット

お蕎麦と一緒に小さめサイズの井はいかがでしょうか。



ミニ鶏天丼と蕎麦セット **温 冷**  
900円(税抜) 970円(税込)



**おすすめ**  
ミニ天丼と蕎麦セット **温 冷**  
900円(税抜) 970円(税込)



ミニ親子丼と蕎麦セット **温 冷**  
900円(税抜) 970円(税込)



ミニ豚丼と蕎麦セット **温 冷**  
900円(税抜) 970円(税込)



**温 冷**  
三元豚のロースミニかつ丼と  
蕎麦セット  
1,190円(税抜)  
1,269円(税込)

## つけ蕎麦

特殊な製法で抽出した  
自家製の海老・蟹の油を  
使用した風味豊かな出汁  
が、お蕎麦の味を  
引き立てます。  
蟹出汁には蟹の身を  
蟹みそが、海老出汁には  
干し海老がトッピング  
されています。



蟹出汁せいろ  
890円(税抜)  
977円(税込)



海老出汁  
せいろ  
820円(税抜)  
902円(税込)

当店の蕎麦は、石臼挽きした  
概加内産のそば粉を使用した  
十割蕎麦でございます。





## 月膳

1,650円(税抜)  
1,815円(税込)

手軽にお酒も楽しめる  
お得なセットです。

蕎麦チップ・かしわ焼き・野菜天婦羅  
南蛮ぬき・もり蕎麦・ドリンク

※ドリンクは飲み放題メニューから1杯お選び下さい

### お蕎麦はグルテンフリー食品

小麦をはじめとした穀物のタンパク質の主成分であるグルテンを除去することで、ダイエットや体質改善に効果があると言われています。当店の十割蕎麦は小麦を使わず蕎麦の希少品種である「ほろみのり」を使用しております。



## レディース膳

1,690円(税抜)  
1,859円(税込)

納豆蕎麦 アレルギー ・梅おほか蕎麦 アレルギー ・お造り・サラダ

野菜天・温玉・ドリンク・デザート ※ドリンクは下記から1杯お選びください

コーヒー(ホット・アイス)・紅茶(ホット)・コーラ・ウーロン茶  
オレンジジュース・ジンジャーエール



## 花膳

1,650円(税抜)  
1,815円(税込)

海老天盛り・もり蕎麦  
梅おほか蕎麦 アレルギー ・どらろ  
かしわぬき



## お膳

女子会、茶話会等におすすめです。  
個室もございますので、ぜひご利用下さい。



晩酌  
女子会

プラン

飲み放題付きのお得なメニュー

1名様からご予約不要でご利用いただけます。

表示価格は全て税込みとなっております。



晩酌プラン竹

3,300円

生ビール込み 100分飲み放題

※ラストオーダー10分前

蕎麦チップ・枝豆・焼き味噌・かしわ焼き  
出汁巻き玉子・海老天ぷら・もり蕎麦・南蛮ぬき

当店の蕎麦は、石臼挽きした純加内産のそば粉を使用した十割蕎麦でございます。



晩酌プラン梅 2,800円



女子会プラン 3,800円

生ビール込み 120分飲み放題 ※ラストオーダー10分前

前菜 蕎麦チップ、出汁巻玉子、板わさ、枝豆  
一の膳 お造り(3点)、野菜の天ぷら、豆腐サラダ  
二の膳 納豆蕎麦、梅おかか蕎麦、温玉  
デザート 旬の甘味



生ビール込み 100分飲み放題 ※ラストオーダー10分前

蕎麦チップ・かしわ焼き・野菜天婦羅  
南蛮ぬき・もり蕎麦

※商品の状況により、各写真の盛り付けと異なる場合がございます。ご了承ください。

出汁巻き玉子

680円(税別)

数量限定

品切れの際は  
ご容赦ください

海老マヨ蕎麦群風

680円(税別)

数量限定

かしわ焼き

480円(税別)

数量限定

釧路ザンギ

680円(税別)

数量限定



蕎麦屋のおばんざい



とりあえず一品  
まずは手始めに

酒菜



酒肴3点盛り 550円(税別) 605円(税込)

Aから2点、Bから1点お選び下さい。

A こちらから2点

- 枝豆 350円(税別) 385円(税込)
- 蕎麦チップ 350円(税別) 385円(税込)
- 揚げごぼう 350円(税別) 385円(税込)
- 手作り焼き味噌 350円(税別) 385円(税込)
- ニシンの切込み 350円(税別) 385円(税込)

B こちらから1点

- 自家製いかの塩辛 420円(税別) 462円(税込)
- 板わさ 420円(税別) 462円(税込)
- 明太子 420円(税別) 462円(税込)



蕎麦チップ



板わさ



明太子

※写真はイメージです。

# おつまみ

蛸ボン酢

650円(税抜)  
715円(税込)

漬物盛合せ

450円(税抜)  
495円(税込)

鮭の山掛け

590円(税抜)  
649円(税込)

大きな海鮮焼売

480円(税抜)  
528円(税込)  
(3個)



寄せ豆腐 490円(税抜)  
539円(税込)

# 串もの

各1本から承ります。

鶏串

260円(税抜)  
286円(税込)

豚串

260円(税抜)  
286円(税込)

北あかり串

180円(税抜)  
198円(税込)

オクラ串

150円(税抜)  
165円(税込)

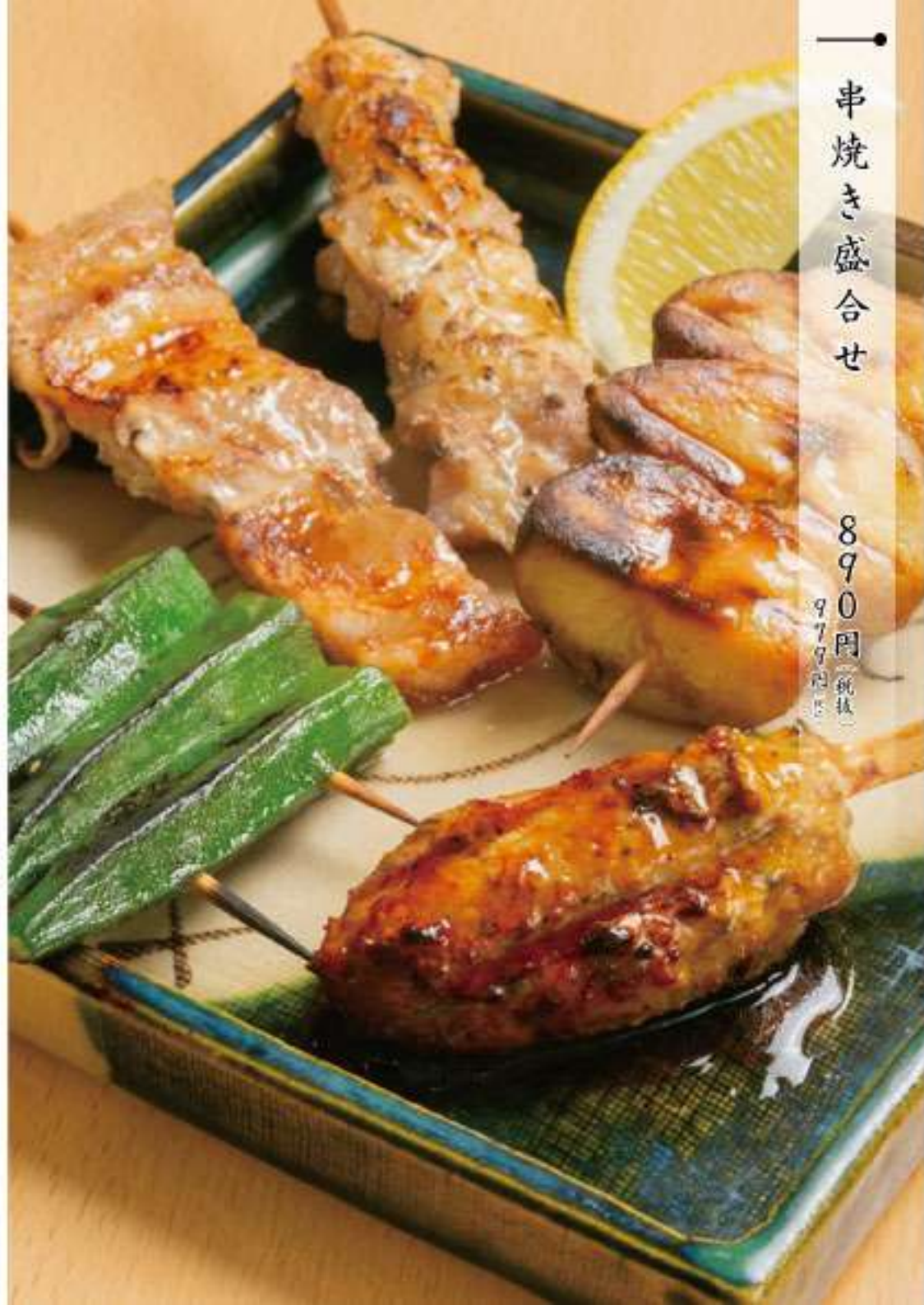
手打ちつくね(1本)

260円(税抜)  
286円(税込)



# 串焼き盛合せ

890円(税抜)  
977円(税込)





鶏天わさびタルタル 580円(税込)  
638円(税込)



サーモンの彩りサラダ 690円(税込)  
759円(税込)

揚げ物

カラッと揚げたて

- カマンベールフライ 580円(税込) 638円(税込)
- 広島産牡蠣フライ 680円(税込) 748円(税込)
- 大海老の天ぷら 580円(税込) 638円(税込)
- イカゲソ唐揚げ 580円(税込) 638円(税込)



※内容は季節によって変わります。

旬の天ぷら盛合せ 780円(税込) 858円(税込)



炙りタコく柚子塩 650円(税込)  
715円(税込)



北あかりの芽バター 480円(税込)  
528円(税込)

炙り物



焼きさつま揚げ 520円(税込) 572円(税込)

サラダ



じゃこ縮のサラダ 690円(税込)  
759円(税込)

- 揚げごぼうサラダ 480円(税込) 528円(税込)
- 寄せ豆腐サラダ 480円(税込) 528円(税込)

※写真はイメージです。