



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。

じっくりと丁寧な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





温かい蕎麦

蕎麦大盛り

プラス

190円

表示価格は全て税込となっております。

種もの

かけ	770円
ゆあげ	770円
玉子とじ	870円

とろろ	880円
ごぼう	880円
桜海老たぬき	930円

かしわ

980円



カレー南

980円



親子とじ

1,010円



鴨南蛮

1,420円



大人気

天婦羅

1,400円



天たね

天とじ	1,040円
天かしわ	1,090円
種込み	1,150円

天南

1,010円



小海老と

880円



お蕎麦と一緒にいかがでしょうか

桜海老の天丼

当店の蕎麦は、石臼挽きした県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

表示価格は全て税込みとなっております。



ざる

820円



もり

770円

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、石臼挽きした梶加内産のそば粉を使用しております。

- ・とろろせいろ 880円
 - ・鶏せいろ 980円
 - ・鴨せいろ 1,420円
 - ・天せいろ 1,420円
- 海老天一本他



海老天せいろ

1,640円

海老天二本他



鶏ごぼうせいろ

1,010円

ぬき 各 380円

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(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！





冷やかかけ

表示価格は全て税込みとなっております。

蕎麦大盛り **プラス** 190円

冷やし
桜海老の
たぬき
930円



冷やし
納豆

930円



冷やし
梅おかか

930円



冷やし
揚げごぼう
880円



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

980円



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。

冷やし
わさび大根

880円

冷やし
胡麻油 焙煎胡麻油使用

950円

冷やし
おかか

880円



冷やし
小海老

1,060円





井もの

味噌汁・香の物付き

表示価格は全て税込みとなりとなっております。

海老天丼

海老天二本他

1,190円



小海老と

桜海老の天丼

880円



三元豚の

ロースかつ丼

1,080円



親子丼 820円

鶏天丼 820円

天丼

960円

海老天一本他



特製豚丼

930円



半蕎麦

もり

かけ

井と一緒にご注文の場合

追加料金330円にて

ご提供させていただきます。



※味噌汁は付きません。



ミニ二井セット つけ蕎麦

蕎麦大盛り **プラス** 190円

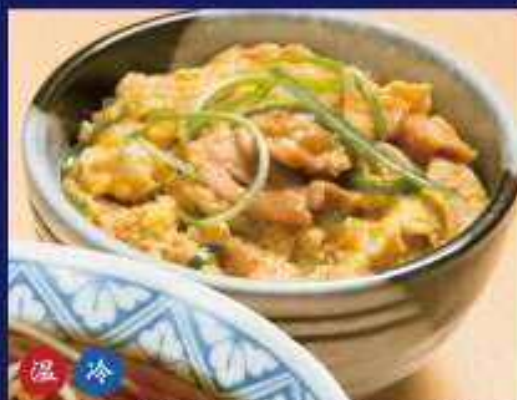
表示価格は全て税込みとなっております。

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。



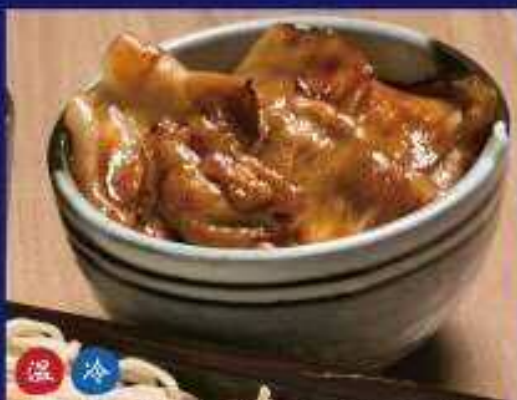
ミニ鶏天丼と蕎麦セット 990円



ミニ親子丼と蕎麦セット 990円



ミニ天丼と蕎麦セット 990円



ミニ豚丼と蕎麦セット 990円



三元豚のロースと三かつ丼と蕎麦セット 1,300円

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・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 970円



海老出汁せいろ 900円

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

1,810円

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。



レデイリース膳

1,850円

納豆蕎麦・梅おなか蕎麦・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)・フォーテ・ウーロン茶
オレンジジュース・ジンジャーエール

当店の蕎麦は、石臼挽きした焼加肉産のそば粉を使用した十割蕎麦でございます。



花膳

1,810円

海老天盛り・もり蕎麦
梅おなか蕎麦・どろろ
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。

表示価格は全て税込となっております。



晩酌 女子会 プラン

表示価格は全て税込みとなっております。

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。



晩酌プラン竹 3,300円

生ビール込み 100分飲み放題

※カスタオーダー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・南蛮めき

当店の蕎麦は、石臼挽きした程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



生ビール込み 100分飲み放題 ※カスタオーダー10分前

蕎麦チップ・かしわ焼き・野菜天婦羅
南蛮めき・もり蕎麦

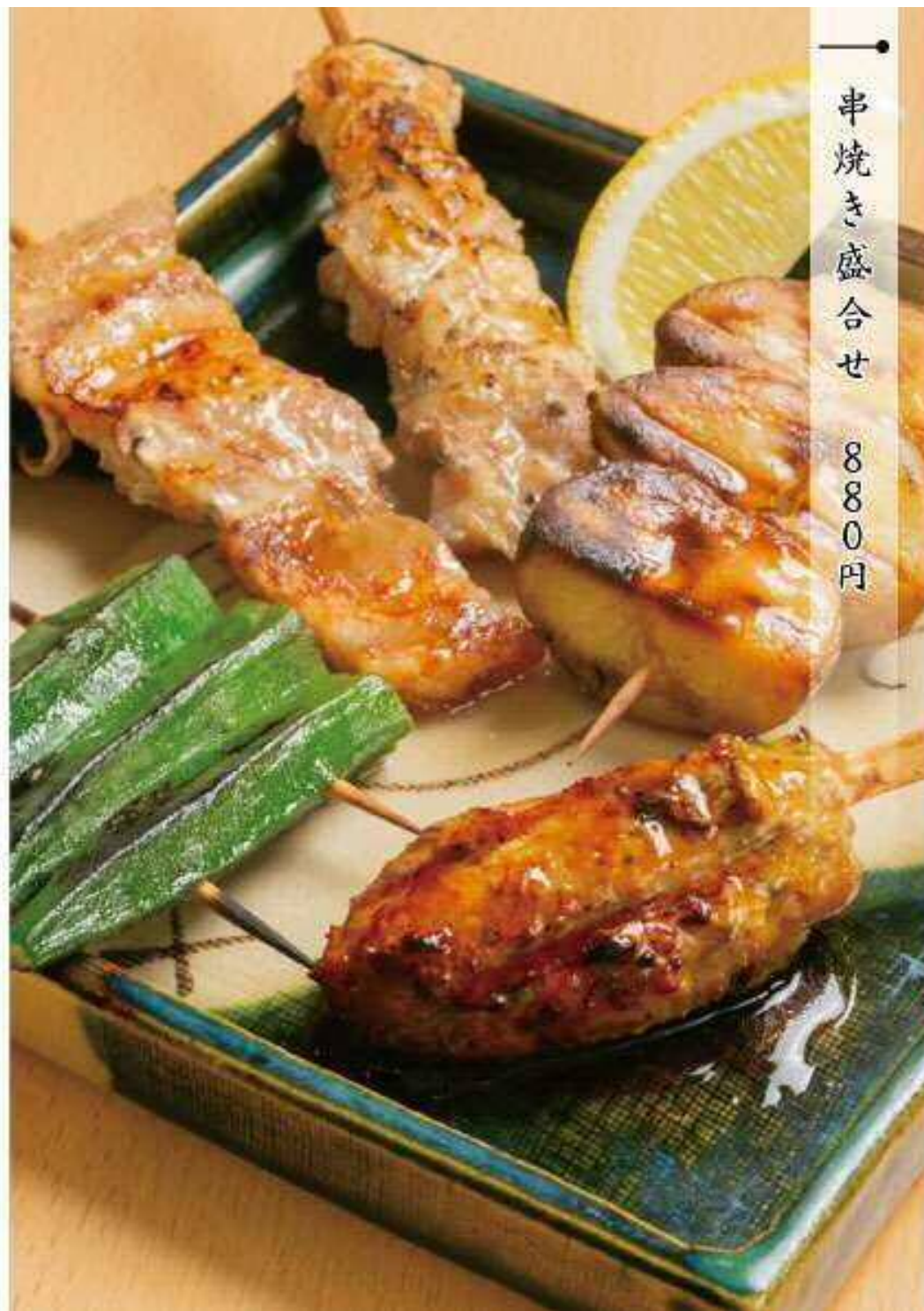


女子会プラン 3,800円

生ビール込み 120分飲み放題 ※カスタオーダー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

※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。



串焼き盛合せ 880円



寄せ豆腐 530円

蛸ボン酢	720円
漬物盛合せ	460円
鮪の山掛け	640円
大きな海鮮焼売 (三個)	480円

おつまみ



手打ちつくね (1本)

280円

串もの

各1本から承ります。

鶏串	280円
豚串	280円
北あかり串	180円
オクラ串	110円



※内容は季節によって変わります。

旬の天ぷら盛合せ
710円

イカゲソ唐揚げ	520円
大海老の天ぷら	530円
広島産牡蠣フライ	750円
カマンベールフライ	620円

揚げ物

カラッと揚げたて



サーモンの彩りサラダ
680円



鶏天わさびタルタル
600円

サラダ



じゃこ縮のサラダ
750円

揚げごぼうサラダ 460円

寄せ豆腐サラダ 490円



焼きさつま揚げ 540円

炙り物



北あかりの芋バター
490円



炙りタコと柚子塩
680円

※表示金額は税込み価格です。