

『常陸秋そば』の自家製麺。選べる『黒そば』と『白そば』

当店の蕎麦は『常陸秋そば』を使用しております。二種類の麺からお好きな方をお選びいただけます。

黒そば

一般的に『藪粉』などとも呼ばれるそば粉（三番粉）を使用した麺。そばの香りや風味が最も強く、色が濃くタンパク質を豊富に含んでいます。常陸秋そばの実力を最も堪能できる仕上がりで、冷やしても温めても、『そば』を味わいたい方にお勧めです。

白そば

一般的に『挽きぐるみ粉』と呼ばれるそば粉（二番粉）を使用した麺。くせのない滑らかな食感が特徴。どんな食味にも調和し、料理全体のクオリティーをあげる万能選手。常陸秋そばの**風味と食材のバランスを堪能したい方**にお勧めです。

基本のお蕎麦



もりそば **650 円**



かけそば **650 円**

※ご注文は基本的に黒そばでご準備いたします。

白そばをご希望のお客様は食券ご購入時、従業員にお申し付けください。

※全てのメニューは同価格にてうどんに変更可能です。

※+200 円にて大盛りに変更可能です。

単品

白玉ごまだれ	400 円
ビール	350 円
天ぷら単品	600 円

バラエティー



けんちんそば **800 円**



山菜とろろそば **850 円**



カレーつけそば **900 円**



鴨つけそば **1100 円**



おすすめ！

つくば鶏塩そば **850 円**

つくば鶏のうまみを凝縮した『特製鶏塩つゆ』

最後まで飲み干したくなる、渾身の一杯です！

満足！天ぷらそば



天もりそば **1100 円**



雪国舞茸そば **1000 円**



天ぷらそば **1100 円**