

# 江戸前そば

---

丹精込めて作る香り豊かなそばと、紀尾井町の水から作る出汁の絶妙な味わいをお愉しみください。

- ・ 盛りそば ¥1,300
- ・ 盛りそば 海老と野菜の天麩羅付 ¥2,600
- ・ 掛けそば ¥1,300
- ・ 掛けそば 海老と野菜の天麩羅付 ¥2,600
- 追加そば ¥1,100
- 薬味セット ¥250

# 下町うどん

---

三百余年の伝統を受け継ぐ京都半兵衛麩から取り寄せた地下水で仕上げる出汁をお愉しみください。

- ・ 掛けうどん ¥1,300
- ・ 掛けうどん 海老と野菜の天麩羅付 ¥2,600

- 
- ・ 江戸前そば、下町うどん 大盛り ¥550
  - ・ いなり寿司 一貫 ¥250
  - ・ 白米または玄米御飯 ¥300
- 

※別途サービス料を加算させていただきます。  
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申し付けください。  
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

# 甘味

---



## 生麩甘味

¥ 1,400

日本の伝統的な食材である生麩。

その中でも上質な京都半兵衛麩の  
生麩を使用した、温かいデザートです。

あわ、よもぎ、ごまの三種類の生麩を  
黒蜜と絡めた和風甘味。

もっちりとした新食感の味わいを

お楽しみください。

---

スイーツ2点盛り

¥ 1,100

スイーツ3点盛り

¥ 1,600

くず餅ゼリーとミルクジェラート

¥ 1,000

ミルクジェラート

¥ 500

---

※別途サービス料を加算させていただきます。  
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申し付けください  
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

# 一品料理

17:00~のご提供となります。

青ねぎ ポン酢卸しドレッシング掛け	¥1,000
板わさ	¥900
じゃこおろし	¥800
もずく酢	¥1,000
お漬物三点盛り	¥1,100
焼き茄子	¥1,200
旬豆	¥1,100
蛸烏賊土佐煮	¥2,000
自家製唐墨大根	¥3,800
お造り三点盛り	¥3,000
炙り勘八昆布メと粉唐墨	¥3,000
玉子焼 葛餡掛け	¥1,200
石やきとり	¥1,800
京風野菜の煮浸し	¥2,000
とり天	¥1,700
天麩羅盛り合わせ	¥2,700
稚鮎の天麩羅	¥2,800
白海老唐揚げ	¥1,100
鶏の唐揚げ	¥1,700
宇和島名物 じゃこ天	¥1,300
グリーンサラダ	¥1,650
トマトサラダ	¥1,100

※別途、サービス料を加算させていただきます。

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。