


2022年1月メニュー

カテゴリ	名称	売価	熱量 (kcal) <small>小数点以下切捨</small>		アレルゲン (特定原材料7品目)							
			温	冷	卵	乳	小麦	そば	落花	えび	かに	
おそば	冷	もり	360円	—	373			●	●			
		2枚もり (2倍)	530円	—	747			●	●			
		特もり (3倍)	680円	—	1098			●	●			
		薬味そば	580円	—	488	●		●	●			
		冷し かきあげそば	460円	—	633	●		●	●			
		天もり	700円	—	552	●		●	●		●	
		肉舞茸せいろ	580円	—	608			●	●			
	温	ざる	430円	—	385			●	●			
		2枚ざる	600円	—	759			●	●			
		特ざる	750円	—	1110			●	●			
		かけそば	360円	383	—			●	●			
		かきあげそば	460円	635	—	●		●	●			
		天そば	700円	553	—	●		●	●		●	
		肉舞茸そば	580円	601	—			●	●			
セット	満腹セット	満腹かつ丼セット	900円	1365	1355	●	●	●	●			
		満腹五海老天丼セット	900円	1142	1132	●		●	●		●	
	ミニセット	ミニかつ丼セット	750円	967	956	●	●	●	●			
		ミニカツカレーセット	750円	1097	1087	●	●	●	●			
		ミニ海老舞茸天丼セット	750円	833	823	●		●	●		●	
		ミニかきあげ丼セット	550円	918	907	●	●	●	●			
		ミニカレーセット	550円	886	876	●	●	●	●			
		ミニ焼鯖明太高菜ごはんセット	550円	775	765	●	●	●	●			
		ミニとりから丼セット	600円	1032	1022	●		●	●			
		ミニのり丼セット	600円	852	841	●		●	●			
ご飯物	丼 単品	ジャンボかつ丼	640円		982	●	●	●				
		カレーライス	460円		797		●	●				
		五海老天丼	640円		759	●		●			●	
	ミニ丼 単品	ミニかつ丼	430円		583	●	●	●				
		ミニカツカレー	430円		714	●	●	●				
		ミニ海老舞茸天丼	430円		449	●		●	●		●	
		ミニかきあげ丼	300円		534	●		●				
		ミニカレー	300円		503		●	●				
		ミニ焼鯖明太高菜ごはん	300円		391			●				
		ミニとりから丼	330円		649	●		●				
ミニのり丼	330円		468	●		●						

【主商材塩分g】	【そば1食分】 ⇒ 0g 【かけ汁1食分】 ⇒ 5.7g 【もり汁1食分】 ⇒ 2.5g ※ぶっかけ系は1食分 3.6g
【熱量】	「七訂日本食品標準成分表」また「参考資料」からの数値をもとに算出した参考数値です。 店内にて調理を行う場合が多いため、誤差を生じる場合がございますので目安として表示させていただいております。
【アレルゲン】	アレルゲン情報は原材料に含まれるものを調べた情報です。店舗では、様々な食材を同一の機器や器具、食器で扱うため、本来、その商品に使用しない食材が混入する可能性があり、また感受性は人により大きな差がある為、ご利用に関しましては専門医にご相談いただき、お客様ご自身で判断していただきますようお願い致します。

※上記（熱量・アレルゲン）には【お好みコーナー】にてご利用いただいている調味料、漬物等は含まれて下りません。ご注意ください。

カテゴリ	名称	売価	熱量 (kcal) 小数点以下切捨		アレルゲン (特定原材料7品目)							
			温	冷	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	
朝食	セット	朝食セット (納豆)	390円	649	643	●		●	●			
		朝食セット (カレー)	390円	805	798		●	●	●			
		朝食セット (焼鯖ごはん)	390円	694	687			●	●			
	そば	朝そばたまご・かきあげ	370円	601	591	●		●	●			
		朝そばたまご・わかめ	370円	464	454	●		●	●			
		朝そばおろし・かきあげ	370円	533	531	●		●	●			
期間限定 中華そば	朝そばおろし・わかめ	370円	396	395			●	●				
	アゲアゲ海老天中華	580円	601	—	●		●			●		
	アゲアゲ海老天ざる中華	580円	—	529	●		●			●		
期間限定	小柱春菊	肉野菜あんかけ中華	600円	825		●		●				
		季節のミニ丼セット	690円	927	944	●		●	●			
		季節のおそば	590円	672		●		●	●			
		冷し季節のおそば	590円		670	●		●	●			
		単品 季節のミニ丼	400円		570	●		●				
	単品 季節のかきあげ	250円		289	●		●					
		冷し ぶっかけなめこそば	560円		410			●	●			
		あんかけなめこそば	560円	456				●	●			
		肉野菜そば	580円		674	●		●	●			
その他	単品	太刀魚のちくわ天 (2ヶ)	100円		120	●		●				
		お土産そば	640円		705			●	●			
		ハーフカツ	180円		273	●	●	●				
		天ぷら盛り合わせ	380円		171	●		●			●	
		海老天	150円		55.7	●		●			●	
		カレールー	200円		236		●	●				
		かきあげ天	100円		251	●		●				
		ご飯	100円		252							
		なす天 (2ヶ)	100円		61	●		●				
		舞茸天	100円		41	●		●				
		鬼おろし	100円		18							
		三陸わかめ	100円		4							
		高菜	100円		78			●				
		温泉玉子	100円		91	●						
		焼きのり	100円		6							
		生たまご	70円		77	●						
		コロッケ	80円		153	●	●	●				
		たっぷり薬味ねぎ	70円		11							
		大盛 (そば)	100円		187			●	●			
		大盛 (ご飯)	100円		168							
		納豆 (薬味ねぎ付き)	100円		100			●				
		白身フライ	150円		108			●				
		ぎざみのり	70円		4							
		肉舞茸汁	250円		269			●				
		単品 唐揚げ (3ヶ)	150円		411							
		追っかけ鯉節	70円		70							
		なめこ	150円		15				●			
		お椀そば	150円		98			●	●			
		もり汁セット (猪口1人分)	100円		22				●			
			あげ玉 約20g (ステンレス お玉 1杯)		お好み コーナー サービス		29.23	●		●		

【主商材塩分g】	【そば1食分】 ⇒ 0g 【かけ汁1食分】 ⇒ 5.7g 【もり汁1食分】 ⇒ 2.5g ※ぶっかけ系は1食分 3.6g
【熱量】	「七訂日本食品標準成分表」また「参考資料」からの数値をもとに算出した参考数値です。 店内にて調理を行う場合が多いため、誤差を生じる場合がございますので目安として表示させていただいております。
【アレルゲン】	アレルゲン情報は原材料に含まれるものを調べた情報です。店舗では、様々な食材を同一の機器や器具、食器で扱うため、本来、その商品に使用しない食材が混入する可能性があり、また感受性は人により大きな差がある為、ご利用に関しましては専門医にご相談いただき、お客様ご自身で判断していただきますようお願い致します。

※上記 (熱量・アレルゲン) には【お好みコーナー】にてご利用いただいている調味料、漬物等は含まれておりません。ご注意ください。