


2022年11月メニュー

カテゴリ	テイクアウト	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	えび	かに	
おそば	冷	もり	380円	—	373			●	●				
		2枚もり (2倍)	580円	—	747			●	●				
		特もり (3倍)	750円	—	1098			●	●				
		薬味そば	600円	—	488	●		●	●				
		冷し かきあげそば	500円	—	633	●		●	●				
		天もり	720円	—	552	●		●	●		●		
		肉舞茸せいろ	600円	—	604			●	●				
	ざる	ざる	450円	—	385			●	●				
		2枚ざる	650円	—	759			●	●				
		特ざる	820円	—	1110			●	●				
	温	かけそば	380円	383	—			●	●				
		かきあげそば	500円	635	—	●		●	●				
		天そば	720円	553	—	●		●	●		●		
		肉舞茸そば	600円	597	—			●	●				
セット	満腹セット	満腹かつ丼セット	920円	1365	1355	●	●	●	●				
		満腹五海老天丼セット	920円	1142	1132	●		●	●		●		
	ミニセット	ミニかつ丼セット	770円	967	956	●	●	●	●				
		ミニカツカレーセット	770円	1097	1087	●	●	●	●				
		ミニ海老舞茸天丼セット	770円	833	823	●		●	●		●		
		ミニかきあげ丼セット	570円	918	907	●	●	●	●				
		ミニカレーセット	570円	886	876	●	●	●	●				
		ミニ焼鯖ごはんセット	570円	864	854	●		●	●				
		ミニとりから丼セット	620円	1032	1022	●		●	●				
		ミニのり丼セット	620円	852	841	●		●	●				
ミニ唐揚げカレーセット	770円	1297	1287		●	●	●						
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		●	●					
		ミニ焼鯖ごはん	300円		480	●		●					
		ミニとりから丼	330円		649	●		●					
		ミニのり弁	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。ご注意願います。

カテゴリ	名称	売価	熱量 (kcal) 小数点以下切捨		アレルギー (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)	430円	649	643	●		●	●					
		朝食セット (カレー)	430円	805	798		●	●	●					
		朝食セット (焼鯖ごはん)	430円	864	854	●		●	●					
	そば	朝そばたまご・かきあげ	400円	726	710	●		●	●					
		朝そばたまご・わかめ	400円	589	573	●		●	●					
		朝そばおろし・かきあげ	400円	658	650	●		●	●					
		朝そばおろし・わかめ	400円	521	395			●	●					
期間限定 中華そば	天中華	500円	740	—	●		●							
	天ざる中華	500円	—	676	●		●							
	朝ら〜	400円	488	416	●		●							
期間限定	海老としめじ のかきあげ	肉野菜あんかけそば	600円	670		●		●	●					
		肉野菜あんかけ中華	650円	824		●		●						
		季節のミニ丼セット	730円	946	936	●		●	●		●			
		季節のおそば	630円	664		●		●	●		●			
		冷し季節のおそば	663円		663	●		●	●		●			
		単品 季節のミニ丼	410円		577	●		●						
		単品 季節のかきあげ	260円		293	●		●						
		冷し ぶっかけなめこそば	580円		410			●	●					
		あんかけなめこそば	580円	456				●	●					
		天玉そば (生たまご)	560円		710	●		●	●					
		天玉そば (温泉玉子)	560円		724	●		●	●					
		天玉そば (生たまご)	560円		726	●		●	●					
		天玉そば (温泉玉子)	560円		712	●		●	●					
		その他	単品	太刀魚のちくわ天 (2ヶ)	100円		120	●		●				
				お土産そば	680円		705			●	●			
ハーフカツ	200円				273	●	●	●						
天ぷら盛り合わせ	380円				171	●		●			●			
海老天	150円				55	●		●			●			
カレールー	200円				236		●	●						
かきあげ天	130円				251	●		●						
ご飯	150円				252									
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	100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			●						
きざみのり	70円				4									
肉舞茸汁	250円				269			●						
単品 唐揚げ (3ヶ)	200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	●		●				

【主食材塩分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。

## 【アレルギー】

アレルギー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・アレルギー) 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。ご注意願います。