

2025年4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8品目)							
				温	冷	卵	乳	小麦	そば	落花	えび	かに	くるみ
おそば	冷	 もり	430円	—	373			●	●				
		2枚もり (2倍)	770円	—	747			●	●				
		特もり (3倍)	960円	—	1098			●	●				
		1キロもり	1280円	—	1647			●	●				
		 冷し 野菜かきあげそば	600円	—	633	●		●	●				
		 三海老天もり	850円	—	568	●		●	●		●		
		 薬味そば	720円	—	499	●		●	●				
		肉茄子せいろ	730円	—	658			●	●				
		肉茄子1.5枚せいろ	810円	—	844			●	●				
		鴨せいろ	850円	—	650	●	●	●	●				
		鴨1.5枚せいろ	930円	—	826	●	●	●	●				
		月見芋そば	670円	—	502	●		●	●				
		ハーフそば	280円	—	198			●	●				
		ざる	530円	—	385			●	●				
		2枚ざる	870円	—	759			●	●				
		特ざる	1060円	—	1110			●	●				
		1キロざる	1380円	—	1659			●	●				
	温	かけそば	430円	386	—			●	●				
		野菜かきあげそば	600円	638	—	●		●	●				
		三海老天そば	850円	572	—	●		●	●		●		
肉茄子そば		730円	653	—			●	●					
鴨南蛮そば		850円	648		●	●	●	●					
ハーフそば		280円	199	—			●	●					
セット	満腹セット	満腹かつ丼セット	1100円	1466	1453	●	●	●	●				
		満腹薬味ねぎ豚丼セット	1100円	1318	1305			●	●				
		満腹カツカレーセット	1100円	1603	1590	●	●	●	●				
	ミニセット	 ミニかつ丼セット	900円	970	956	●	●	●	●				
		 ミニカツカレーセット	900円	1100	1087	●	●	●	●				
		 ミニ三海老天丼セット	900円	850	838	●		●	●		●		
		 ミニ野菜かきあげ丼セット	700円	921	907	●	●	●	●				
		 ミニカレーセット	700円	889	876	●	●	●	●				
		 ミニ焼鯖炙りたらこごはんセット	730円	658	645			●	●				
		 ミニのり丼セット (唐揚)	750円	882	869	●		●	●				
		 ミニのり丼セット (白身)	750円	854	841	●		●	●				
		 ミニ唐コロカレーセット	900円	1123	1110		●	●	●				
		 月見芋ミニ丼セット	750円	761	748	●		●	●				
 ミニ薬味ねぎ豚丼セット	900円	891	878			●	●						
ご飯物	丼単品	 かつ丼	820円	1080		●	●	●					
		 カレーライス	600円	797			●	●					
		 カツカレー	820円	1217		●	●	●					
		 薬味ねぎ豚丼	820円	932				●					
	ミニ丼単品	 ミニかつ丼	490円	583		●	●	●					
		 ミニカツカレー	490円	714		●	●	●					
		 ミニ三海老天丼	490円	464		●		●	●		●		
		 ミニ野菜かきあげ丼	360円	534		●		●					
		 ミニカレー	360円	503			●	●					
		 ミニ焼鯖炙りたらこごはん	390円	393				●					
		 ミニのり丼 (唐揚)	420円	496		●		●					
		 ミニのり丼 (白身)	420円	468		●		●					
		 ミニ唐コロカレー	490円	737		●	●	●					
		 ミニ薬味ねぎ豚丼	490円	505				●					
月見芋ミニ丼	420円	386		●									

【主商材塩分g】	【そば1食分】 ⇒ 0g 【かけ汁1食分】 ⇒ 6.5g 【もり汁1食分】 ⇒ 2.5g ※ぶっかけ系は1食分 3.6g
【熱量】	「八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	くるみ	
朝食	セット	朝食セット (納豆)	500円	652	643	●		●	●				
		朝食セット (カレー)	500円	808	798		●	●	●				
		朝食セット (焼鯖ごはん)	530円	658	645	●	●	●	●				
		朝食セット (野菜かきあげ丼)	500円	921	907	●	●	●	●				
	そば	朝そばたまご・野菜かきあげ	450円	714	710	●		●	●				
		朝そばたまご・わかめ	450円	592	573	●		●	●				
		朝そばおろし・野菜かきあげ	450円	646	634	●		●	●				
		朝そばおろし・わかめ	450円	510	497			●	●				
期間限定 中華そば	中華そば	540円	488	416			●						
	朝ら～	450円	488	416			●						
	 桜えびのかきあげミニ丼セット	980円	838	825	●		●	●		●			
	桜えびのかきあげそば	880円	553	-	●		●	●		●			
	 冷し桜えびのかきあげそば	880円	-	549	●		●	●		●			
	 単品 桜えびのミニかきあげ丼	550円		452	●		●			●			
	 単品 桜えびのかきあげ	450円		169	●		●			●			
	 ほぼ海老だけのミニかきあげ丼セット	950円	957	944	●		●	●		●			
	ほぼ海老だけのかきあげそば	850円	673		●		●	●		●			
	 冷しほぼ海老だけのかきあげそば	850円	-	668	●		●	●		●			
	 単品 ほぼ海老のミニかきあげ丼	520円		571	●		●			●			
	 単品 ほぼ海老だけのかきあげ	420円		288	●		●			●			
その他	 ちくわ天 (2ヶ)	120円		100	●		●						
	お土産そば	740円		705			●	●					
	 ハーフカツ	220円		273	●	●	●						
	 海老天三本盛り	430円		185	●		●			●			
	 海老天	150円		55	●		●			●			
	カレールー	220円		251		●	●						
	 野菜かきあげ天	150円		251	●		●						
	ご飯	180円		252									
	肉茄子つけ汁	300円		303			●						
	鴨つけ汁	420円		298	●	●	●						
	鬼おろし	120円		18	●								
	三陸わかめ	150円		4									
	おひたし	150円		20									
	温泉玉子	100円		77	●								
	焼きのり	150円		6									
	生たまご	80円		77	●								
	 コロッケ	100円		153	●	●	●						
	たっぶり薬味ねぎ	70円		11									
	大盛 (そば)	100円		175			●	●					
	大盛 (ご飯)	100円		168									
	納豆 (薬味ねぎ付き)	100円		85			●						
	 白身フライ	150円		108			●						
	きざみのり	100円		4									
	 単品 唐揚 (1ヶ)	150円		136									
	枕崎 鯉枯れ節	70円		10									
	とろろ	180円		45									
		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	●		●					

【主商材塩分g】	【そば1食分】 ⇒ 0g 【かけ汁1食分】 ⇒ 6.5g 【もり汁1食分】 ⇒ 2.5g ※ぶっかけ系は1食分 3.6g
【熱量】	「八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。