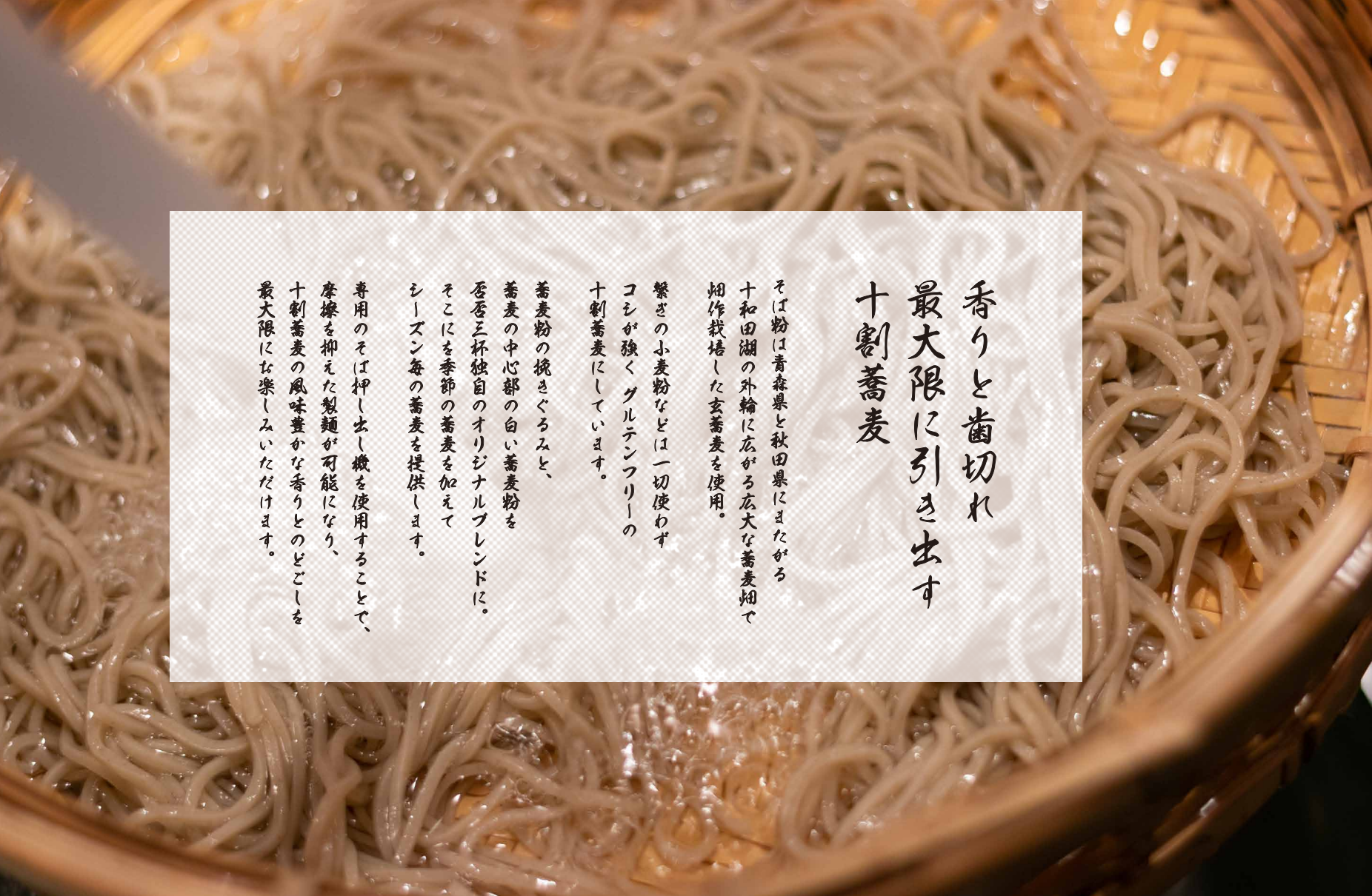

香りと歯切れ
最大限に引き出す
十割蕎麦

そば粉は青森県と秋田県にまたがる
十和田湖の外輪に広がる広大な蕎麦畑で
畑作栽培した玄蕎麦を使用。

繋ぎの小麦粉などは一切使わず
コシが強くグルテンフリーの
十割蕎麦にしています。

蕎麦粉の挽きぐるみと、
蕎麦の中心部の白い蕎麦粉を
否否三杯独自のオリジナルブレンドに。
そこにを季節の蕎麦を加えて
シーズン毎の蕎麦を提供します。

専用のそば押し出し機を使用することで、
摩擦を抑えた製麺が可能になり、
十割蕎麦の風味豊かな香りとのどごしを
最大限にお楽しみいただけます。

逸品

前菜盛り合わせ（五種）
ASSORTED APPETIZERS (5TYPES)　一五〇〇

しそ玉葱漬け
PICKLED PERILLA AND ONIONS　四五〇

鶏の肝煮
BOILED CHICKEN LIVER　七五〇

パリパリピーマン
CRISPY GREEN PEPPER　八〇〇

いぶりがっこポテサラと明太子
IBURIGAKKO POTATO SALAD WITH MENTAIKO　九八〇

いわし明太
SARDINE MENTA　一三〇〇

ネギだく肉豆腐
BOILED MEAT AND TOFU WITH LOTS OF GREEN ONIONS　一二〇〇

蕎麦やの手羽中から揚げ
FRIED CHICKEN WINGS　六本 七〇〇　十二本 一三〇〇

天ぷら盛り合わせ
ASSORTED TEMPURA　一人前 一六〇〇

雲仙ハムカツ
UNZEN HAM CUTLET　一個 五五〇

ちくわ磯辺揚げ
FRIED CHIKUWA ISOBE　七五〇

しゃぶしゃぶ

お出汁で食べる旬野菜の豚しゃぶ
PORK AND SEASONAL VEGETABLES HOT POT

一人前　二六〇〇
〈二人前より承ります〉

〈追加〉

豚肩ロース
PORK SHOULDER LOIN　一二〇〇

豚バラ
PORK BELLY　一二〇〇

相盛り（豚ロース・豚バラ）
PORK SHOULDER LOIN AND PORK BELLY　一二〇〇

野菜盛り合わせ
ASSORTED VEGETABLES　一四〇〇

〆そば
SOBA NOODLES　一人前　四〇〇

〆雑炊セット
RICE SET　一人前　四〇〇

価格は全て税込です
当店では国産米を使用しております

そば

みんなで食べる大せいろ
〈一人前一〇〇グラム・もりつゆ付〉
LARGE SEIRO

二人前　一五〇〇
三人前　二二〇〇
四人前　二九〇〇

◎ お好みのつゆでどうぞ

ごまだれ　五〇〇
SEIRO with SESAME SAUCE

とろろ　五〇〇
SEIRO with TORORO

〈一人前からご用意できます〉

つけそば
つけ汁が温かい蕎麦

揚げ茄子鴨そぼろ　一四〇〇
SEIRO WITH FRIED EGGPLANT AND MINCED DUCK

豚しゃぶねぎ　一四〇〇
SEIRO WITH PORK AND GREEN ONION

豆乳ごま　一四〇〇
SEIRO WITH SOY MILK SESAME

ぶっかけ
冷たい蕎麦

豆乳鴨坦々　一四〇〇
SEIRO WITH SOY MILK DUCK MINCE

牛しぐれ九条ネギ　一五〇〇
SEIRO WITH BEEF AND KUJO GREEN ONION

季節

季節そば　一六〇〇
別紙をご覧ください
SOBA WITH VARIOUS MUSHROOMS

◎ 蕎麦大盛り　十二〇〇

のみもの

ビール

サッポロ 黒ラベル〈生〉 SAPPORO KURO LABEL : DRAFT	八〇〇
サッポロ 赤星〈中瓶〉 SAPPORO AKABOSHI : MEDIUM BOTTLE	九五〇
サッポロ 黒ラベル〈小瓶〉 SAPPORO KURO LABEL : SMALL BOTTLE	八〇〇
ハイネケン〈小瓶〉 HEINEKEN : SMALL BOTTLE	九〇〇
ハイネケンゼロ〈ノンアルコール〉 HEINEKEN ZERO : NON ALCOHOL	七五〇

ハイボール

デュワーズ〈スコッチ〉 DEWAR'S : SCOTCH	八〇〇
バスカー〈アイリッシュ〉 BUSKER: ISLAY	九五〇
宮城峡〈ジャパニーズ〉 MIYAGIKYO : JAPANESE	一四〇〇

焼酎

【各種】

蕎麦 SOBA		
芋 POTATO	グラス	七〇〇
麦 WHEAT	ボトル	四五〇〇〜
米 RICE		

お好みで：水割・お湯割・ソーダ割・蕎麦湯割

日本酒

ふぐひれ酒 FUGU FIN SAKE	一〇〇〇

他にも別紙にてご案内いたします

ワイン

本日のスパークリングワイン　一一〇〇〜
TODAY'S GLASS SPARKLING WINE

本日のワイン〈白・赤〉　八五〇〜
TODAY'S GLASS WINE

ボトルは別紙にてご案内いたします

サワー

生レモンサワー　七七〇
FRESH LEMON SOUR

柚子サワー　七七〇
YUZU SOUR

自家製レモン生姜サワー　七七〇
HOMEMADE LEMON GINGER SOUR

梅干しサワー　七〇〇
SALTED PLUM SOUR

そば茶ハイ　七〇〇
SOBA TEA HIGH

ウーロンハイ　七〇〇
OOLONG TEA HIGH

ソフトドリンク

ウーロン茶　六五〇
OOLONG TEA

そば茶　六五〇
SOBA TEA

レモン生姜〈ソーダ・お湯・水〉　七〇〇
LEMON GINGER : SODA / HOT WATER /WATER

柚子〈ソーダ・お湯・水〉　七〇〇
YUZU : SODA / HOT WATER /WATER

ジンジャーエール〈辛口〉　七〇〇
GINGER ALE : DRY

ペリエ　三三〇ML　六五〇
PERRIER

オレンジ　六五〇
ORANGE

甘酒〈ホット・ソーダ〉　六五〇
SWEET SAKE : HOT / SODA

価格は全て税込です
当店では国産米を使用しております