

夜の単品 おしながき

蕎麦前（すぐにお出しできる小鉢）

- ・わさび昆布 香ばしい蕎麦の実のローストともに 六六〇円
- ・栗わさびの醤油漬 六六〇円
- ・茶豆 越前の塩 六六〇円
- ・そばの実とろろ 在来種蕎麦の実と和風出汁のジュレ 六六〇円
- ・ホタルイカの沖漬け 地元漁師さんからの直送 九〇〇円
- ・季節野菜の白和え／お浸し 六六〇円
- ・本日の煮物 六六〇円

越前の味いろいろ

- ・在来種蕎麦がきの揚げ出し 五五〇円
- ・揚げ餅おろし 六六〇円
- ・へしこのポテトサラダ 七〇〇円
- ・地野菜のサラダ（自家製ドレッシング） ハーフ六六〇円／一、二〇〇円
- ・厚揚げ焼き（自家製醤油麹） 八八〇円
- ・親鳥塩焼き 八八〇円
- ・ホタルイカの沖漬け 九〇〇円
- ・上庄里芋の衣揚げ（10月〜2月頃まで） 一〇〇〇円
- ・メギスの南蛮漬（季節によりキスになります） 一〇〇〇円
- ・九頭竜舞茸とふくいポークのリエット 上志比にんにく 一、二〇〇円
- ・ふくい卵のだし巻き 一〇〇〇円
- ・福井ソースカツ在来種風 一、二〇〇円

お造り（予約がない場合はお時間がかかります）

- ・鰯のなめろう（福井県の味噌10種と自家製の玉味噌をブレンド）
- ・甘海老のザル盛り
- ・イカの塩昆布和え
- ・馬利／馬利しユツケ 蕎麦屋のかえしダレ

【要予約】

事前にご要望がございましたら、ご用意させていただきます。

- ・自家製鰯の磯辺巻き
- ・お造り盛り合わせ
- ・創作お造りの盛り合わせ等

越前のお魚いろいろ

- ・焼き鯖（半身） 一、二八〇円
- ・塩焼き鯖（要予約） 一八〇〇円

お肉いろいろ（越前鶏・ふくいポーク・若狹牛）

- ・親鳥塩焼き 八八〇円
- ・鶏むね肉のおおきのり焼き 八八〇円
- ・地鶏の塩麹焼き 一、三八〇円
- ・骨付き蒸し鶏 一、六八〇円
- ・カツとし 一、三八〇円
- ・やわらかヒレカツ 上志比にんにくの自家製だれ 一八〇〇円
- ・若狹牛の山椒味噌漬け焼き 三、八〇〇円

越前十割蕎麦

福井在来種そば粉100%のみ使用

・おろしそば	一〇〇円
・辛味櫻大根おろしそば	一二〇円
・梅しそおろしそば	一二五円
・焼き揚げ梅おろしそば	一五三円
・へしこおろしそば	一六八円
・揚げ餅おろしそば	一六八円
・鶏天おろしそば	一七三円
・冷やかけそば	一一〇円
・冷やしたぬきそば	一二〇円
・冷やしきつねそば	一四二円

・もりそば	一一〇円
・葉わさびもりとろろそば	一四二円
・鶏玉せいろ	一六八円
・くるみそば	一六八円

・温かいかけそば	一一〇円
・きつねそば	一四二円
・梅おぼろそば	一四八円
・ふわふわ卵とじそば	一五三円
・豚バラと葱そば	一七三円

★鴨つけ汁そば

蕎麦の大盛り

全て、うどんにも変更出来ます

一八八円
三五〇円

天ぷら

・味玉天ぷら(二ヶ)	六〇〇円
・茄子天ぷら(三ヶ)	六〇〇円
・九頭竜舞茸天ぷら(二ヶ)	六〇〇円
・アボカド天ぷら	六〇〇円
・ごぼう天ぷら	六〇〇円
・磯辺ちくわ天ぷら(五ヶ)	六六〇円
・湯葉天ぷら	六六〇円
・大海老天ぷら(一尾)	七〇〇円
・鶏天ぷら(三ヶ)	九九〇円
・盛り合せ(一人前)	一六五〇円
・盛り合せ(二人前)	三二〇〇円

ごはんもの

東郷米100%使用

・へしこごはん	五八〇円
・へしこ茶漬け	六八〇円
・自家製 焼き鯖寿司(二ヶ)	五五〇円
・自家製 焼き鯖寿司(三ヶ)	八〇〇円
・ソースカツ丼(一枚ごはん100g)	六〇〇円
・ソースカツ丼(二枚ごはん150g)	八〇〇円
・ソースカツ丼(三枚ごはん250g)	一二〇〇円
★カツ卵とじ丼(小どんぶり)	一一〇〇円
★カツ卵とじ丼	一六〇〇円
・ふくい卵の大海老天とじ丼(一尾)	一三〇〇円
・ふくい卵の大海老天とじ丼(二尾)	一八〇〇円
★いかとろ丼	一八〇〇円

蕎麦前

・わさび昆布	六六〇円
・そばの実とろろ	六六〇円
・揚げ餅おろし	六六〇円
・ふくい野菜サラダ	六六〇円
・へしこのポテトサラダ	七〇〇円
・厚揚げ焼	八八〇円
・自家製 漬け物盛り合せ	八八〇円
・親鶏の塩焼き	八八〇円
・はたるいかの汁漬け	九〇〇円
・福井ソースカツ在来風	一二〇〇円
★甘露老のざる盛り	一二〇〇円
★地鶏の塩麴焼き	一三八〇円
・焼き鯖(半身)	一二八〇円
★浜焼き鯖(一尾)	一八〇〇円

※要予約(当日の場合10分以上かかります)

★マークのお品は、お時間がかかります

表示価格は、すべて税込価格となっております