

越の膳 -Koshi- ¥2,750-

天ぷら・十割蕎麦を
1人前お召し上がりたい方のオススメ

-menu-

《今月の先付け》

《地野菜のサラダ》

ふくい野菜のサラダ

そばの実とろろ

へしこのポテトサラダ

《在来蕎麦掻きの揚げ出し》

《地野菜の天ぷら》

鶏天ぷら 1本 +330円

大海老天ぷら 1尾 +680円

《越前十割蕎麦》

(おろし・もり・かけ、からお選びください)

(辛味大根おろし+100円)

(梅しそゆかりとろろ・葉わさびとろろ 各+330円)

蕎麦大盛り+350円





福の膳(なごみ) -Fuku- ¥ 3,000-

福井名物(ご飯もの)・十割蕎麦(半そば)の膳
ご飯も蕎麦も楽しみたい方にオススメ

-menu-

《今月の先付け》

《地野菜のサラダ》

ふくい野菜のサラダ

そばの実とろろ

へしこのポテトサラダ



《在来蕎麦掻きの揚げ出し》

《福井名物ご飯》

※いずれか1つ選択してください

- 焼き鯖寿司(2切れ)& 1品
- ソースカツ丼(小どんぶり)



《越前十割蕎麦(半そば)》

(おろし・もり・かけ、からお選びください)

(辛味大根おろし+100円)

蕎麦一人前+350円



※焼き鯖寿司の場合



福の膳(みやび) -Fuku-

¥ 3,300-

福井名物(ご飯もの)・十割蕎麦(半そば)の膳
ご飯も蕎麦も楽しみたい方にオススメ

-menu-

《今月の先付け》

《地野菜のサラダ》

ふくい野菜のサラダ

そばの実とろろ

へしこのポテトサラダ



《在来蕎麦掻きの揚げ出し》

《福井名物ご飯》

※いずれか1つ選択してください

- 焼き鯖(半身)&ご飯(東郷米)
- 地鶏の塩麴焼き & ご飯(東郷米)



《越前十割蕎麦(半そば)》

(おろし・もり・かけ、からお選びください)

(辛味大根おろし+100円)

蕎麦一人前+350円



※焼き鯖の場合

数量限定 食べ比べセット



- ・ 左は玄挽き 粗挽きの蕎麦…野性味溢れる玄蕎麦の風味
- ・ 右は挽きぐるみの蕎麦 …香りと甘さが引き立つ上品な味わい

セット内容

天麩羅(とり天、大海老天、野菜二種、ちくわ磯部揚げ)、

玄挽き(麺半蕎麦)、挽きぐるみ(麺半蕎麦)、

おろしつゆ、もりつゆ、蕎麦塩、長芋とろろ、薬味

3,300 円(税込)

(蕎麦大盛り + 700 円)

河津コース -Kawazu- ¥3,900-

ふくいの前菜6種盛りと選べる丼を
十割蕎麦と一緒に楽しめる贅沢なコース

-menu-

《今月の先付け》

《ふくいの前菜5種盛り》

地野菜のサラダ
そばの実とろろ
へしこのポテトサラダ
ひさご卵
厚揚げ
本日の一品

《在来蕎麦掻きの揚げ出し》

《選べる小どんぶり》

※いずれか1つ選択してください

- 天井
- 大海老天とじ丼
- 上カツ丼(卵とじ)
- いかとろ丼 +550円

《越前十割蕎麦(半そば)》

(おろし・もり・かけ、からお選びください)

(辛味大根おろし+100円)

蕎麦1人前+350円

《一口甘味》



※大海老天とじ丼の場合

夜のコースメニュー(宥明、白妙、吉野など)も昼の部にて対応可能です。

染井コース -Somei- ¥5,500-



旬の前菜7種盛り、お造り、
大海老天付の天ぷら盛り合わせが付いたコース

※ 前日の正午までに御予約が必要なコースとなっております

-menu-

《今月の先付け》

《前菜季節の7種盛り》

《本日のお造り(1種)》

《在来蕎麦搔きの揚げ出し》

《大海老と地野菜の天ぷら》

《越前十割蕎麦(半そば)》

(おろし・もり・かけ、からお選びください)

(辛味大根おろし+100円)

蕎麦1人前+350円

《一口甘味》



夜のコースメニュー(宥明、白妙、吉野など)も昼の部にて対応可能です。