



出汁料理

こだわりの

お食事



鴨抜き

七五〇円

かつとじ

七五〇円

おかめ抜き

六八〇円

季節の茶碗蒸し四八〇円

天抜き

五八〇円

あさり酒蒸し 六八〇円

湯葉とじ

七五〇円

うな玉とじ

八五〇円

そば粉の揚げ出汁豆腐

五八〇円

出汁巻き玉子 五五〇円

長茄子冷浸し 五五〇円

蕎麦蔵
結



焼



肴

本日の刺身(日替り) 別紙

板わさ 山葵昆布添え 五五〇円

馬刺し 六八〇円

しびれたらこ 五五〇円

湯葉刺し 六〇〇円

とりわさ 四五〇円

合鴨 山椒焼き 七五〇円

炙りとり皮ポン酢 四〇〇円

焼き味噌 四〇〇円

ホタルイカ沖漬け 五五〇円

生麩田楽 六五〇円

このわた長芋 六〇〇円

漬物盛り合わせ 四五〇円

鶏串焼き「塩またはタレ」

盛り合わせ(六本)

もも・なんこつ・砂肝・ねぎ間・つくね・手羽先 一、二〇〇円

単品

もも (二本) 二〇〇円

なんこつ (二本) 一八〇円

砂肝 (二本) 一八〇円

ねぎ間 (二本) 二〇〇円

つくね (二本) 二〇〇円

手羽先 (二本) 三〇〇円

いか一夜干し 七〇〇円

いわし丸干し 四五〇円

えいひれ 五五〇円

※価格はすべて税込です ※写真はすべてイメージです

揚



菜



緑黄色野菜サラダ
〔すりおろしオニオンドレッシング〕

七〇〇円

季節野菜の和風ピクルス

五〇〇円

燻製玉子のポテトサラダ

五五〇円

旨い蕎麦屋は、肴も旨い。

甘



天布羅盛り合わせ

一、四八〇円

海老天布羅

八〇〇円

穴子天布羅 一、〇〇〇円

野菜天布羅盛り合わせ

六五〇円

舞茸天布羅

六五〇円

イカ細切り天布羅

六〇〇円

鶏天

六五〇円

じゃこ天

六五〇円

とろろの磯辺揚げ

六〇〇円

揚げ銀杏

四五〇円

揚げそば

三〇〇円

ポテトフライ

五五〇円

※価格はすべて税込です ※写真はすべてイメージです

信玄アイス

三五〇円

抹茶最中アイス四〇〇円

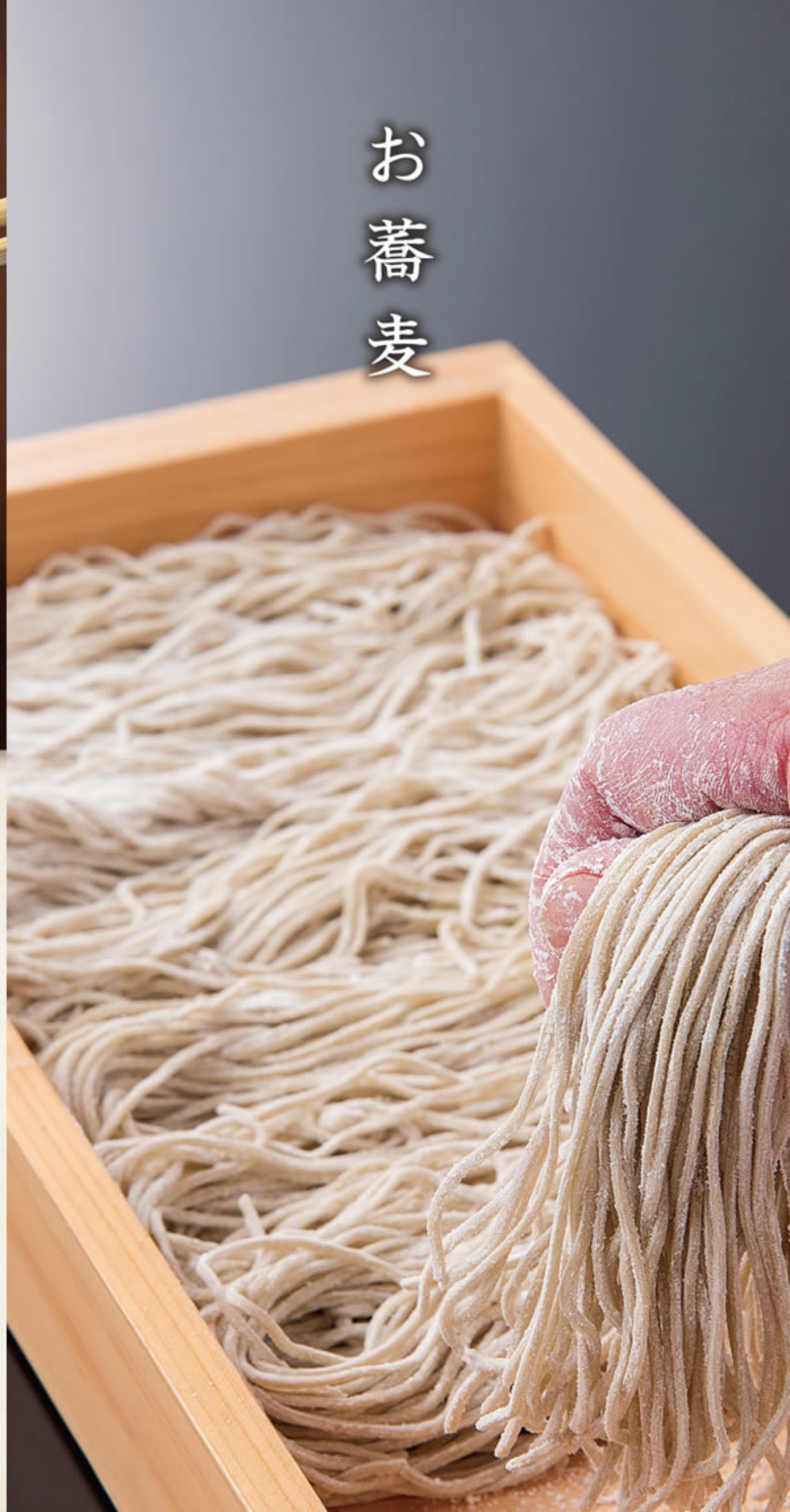
※価格はすべて税込です
※写真はすべてイメージです





冷蕎麦

お蕎麦



ざるそば

七五〇円

きつねそば

八五〇円

箱根峠の冷しそば

九〇〇円

山芋たっぷり、峠越えのスタミナ食。

梅と茗荷そば

一、〇〇〇円

ももゆきそば(明太子山かけ)一、〇〇〇円
明太子と山芋、実は相性抜群。

鴨汁そば

一、五〇〇円

◆たぬきはお好きなだけお使いください

※価格はすべて税込です ※写真はすべてイメージです



温蕎麦

海老天布羅そば

一、六五〇円

穴子天布羅そば

一、五五〇円

野菜天布羅そば

一、〇〇〇円

舞茸天布羅そば

九五〇円

海鮮かき揚げそば

一、二五〇円

野菜かき揚げそば

一、〇〇〇円

◆たぬきは好きなだけお使いください ※価格はすべて税込です ※写真はすべてイメージです



かけそば

七五〇円

きつねそば

八八〇円

玉子とじそば

八八〇円

月見山かけそば

九〇〇円

花巻そば

九五〇円

もみ海苔を花びらのようにのせた風味満点の一品。

あさりとおおさ海苔の磯そば 一、〇〇〇円

カレー南蛮そば

一、〇〇〇円

かしわ南蛮そば

一、〇〇〇円

◆たぬきは好きなだけお使いください ※価格はすべて税込です ※写真はすべてイメージです

鴨南蛮そば

一、五〇〇円

京好みそば

一、三五〇円

焼餅、椎茸、竹の子、昆布かまぼこなど具たくさん。

海老天布羅そば

一、六五〇円

穴子天布羅そば

一、五五〇円

野菜天布羅そば

一、〇〇〇円

舞茸天布羅そば

九五〇円

海鮮かき揚げそば

一、二五〇円

野菜かき揚げそば

一、〇〇〇円

◆ためきはお好きなだけお使いください ※価格はすべて税込です ※写真はすべてイメージです

お飲み物



蕎麦蔵

結



日本酒

全国の蔵元より厳選

銘柄地酒

特選黒松白鷹 本醸造

甘・辛・酸のバランスのとれた、
なめらかなでキメの細かい味わい。

高清水和賀山魂 純米酒

穏やかな香りに包まれた
柔らかな喉越しと贅沢な米の旨味。

浦霞 純米吟醸 No.12

「きょうかい12号酵母」使用。
爽やかな香り、酸味のあるキレが魅力です。

初孫 魔斬生酛 純米本辛口

深みのある味とスッキリとしたキレが
楽しめる辛口。燗もおすすめ。



一八〇 九〇
ml ml
三三〇 六〇〇
円 円

一八〇 九〇
ml ml
四三〇 八三〇
円 円

一八〇 九〇
ml ml
四七〇 九〇〇
円 円

一八〇 九〇
ml ml
四六〇 八八〇
円 円

日本が、世界に誇るビール

洗練されたクリアな味、辛口。

アサヒスーパードライ

生五八〇円

氷点下のスーパードライ。

エクストラコールド

生六三〇円

アサヒ生ビール

通称マルエフ

中瓶 八五〇円

ノンアルコール

アサヒドライゼロ

小瓶 四〇〇円

ハイボール

結のハイボール ニッカフロンティア

五〇〇円

ニッカの原点、余市蒸溜所のヘビービートモルトをキーに採用。
薫りも味わいも濃厚。

余市ハイボール シングルモルト余市

七五〇円

力強いビート感。穏やかなオーラの甘さとスモーキーな余韻。

シーバスミズナラハイボール

シーバスリーガルミズナラ12年

日本原産ミズナラ樽で仕上げたスコッチウイスキーを使用。 六八〇円

SINGLE MALT YOICHI

余市



ニッカウヰスキー創業者、
竹鶴政孝がウイスキーづくりの理想郷として選んだ地、北海道の余市。冷涼・湿潤で豊かな水源に恵まれた気候風土は、彼がウイスキーづくりを学んだスコットランドとよく似ていたのです。北の大地で育まれたシングルモルト余市。力強く重厚な個性、芳醇な香りが宿ります。





出羽桜 桜花吟醸酒
フルーティな吟醸香とふくよかな
味わいで女性にも人気。

九〇
一八〇
四七〇
九〇〇



大七 純米生酛
生酛造りの決定版。コク、旨み、酸味が
調和し、後味のキレも抜群。燗もおすすすめ。

九〇
一八〇
四九〇
九五〇



八海山 純米大吟醸
透明感のある綺麗で上品な甘み。
切れよく飽きの来ない純米大吟醸。

九〇
一八〇
七二〇
一四〇〇



張鶴 純米吟醸 山田錦
酒米の王様「山田錦」を一〇〇％使用。
華やかな香りとふくらみのある味わいが魅力です。

九〇
一八〇
七二〇
一四〇〇



北雪 純米大吟醸
米だけで長期低温発酵。バランスの
良い芳醇な香りが広がります。

九〇
一八〇
五七〇
一一〇〇



無尽蔵 純米吟醸
酒蔵の地元、佐久市産の酒米「ひとこまち」一〇〇％、
柔らかな口当たりとまろやかな旨味。

九〇
一八〇
四七〇
九〇〇



真澄 辛口生一本 純米吟醸
果実の香りと豊かな含み香、
後味にシャープなキレ。

九〇
一八〇
四六〇
八八〇



澤乃井 純米大辛口
きっちりとした飲み口、
キレの良い本格的な辛口が魅力。

九〇
一八〇
四四〇
八五〇



五凛 純米酒
高次元で調和する、軽やかな香りと
酸味のある豊かな味わい。

九〇
一八〇
四三〇
八三〇



立山 純米吟醸
爽快な喉ごし、米から醸し出される
酒本来の旨みが見事に調和した逸品です。

九〇
一八〇
五一〇
九八〇



三千盛 純米ドライ
透明感のある梨のようなアロマ。
後味スッキリ、キレの良いお酒です。

九〇
一八〇
四七〇
九〇〇



瀬祭 純米大吟醸 45
爽やかさの中に米本来の繊細な甘みと
華やかな香り。

九〇
一八〇
七二〇
一四〇〇

サワー

そば屋の酎ハイ四二〇円
へべすサワー五〇〇円
宮崎特産の爽やかな柑橘類。

生搾りレモンサワー 四五〇円
そば茶割り四五〇円

生すだちサワー 五〇〇円
そば湯割り四五〇円

梅干しサワー 四五〇円
ウーロン割り 四五〇円

焼酎 (グラス) すべてプラス五〇円で蕎麦湯割りにできます。

芋 五五〇円

黒霧島 五五〇円 富乃宝山 五八〇円

麦 二階堂吉四六五八〇円 中々 五八〇円

蕎麦 雲海 五五〇円 峠 五五〇円

ワイン・果実酒

アラン・スコット
ニュージーランドの老舗ワイナリー。同国産ワインの
世界的な躍進を支えたブランドで、二〇二二年には
ニュージーランド・メリット勲章を授与されました。

白 ナチュラル・ソーヴィニヨン・ブラン
by ジョシユ・スコット
〈グラス〉七二〇円
〈ボトル〉三、二八〇円

赤 ピノ・ノワール
ベリー系果実やトーストオークの香り、酸と細やかなタンニン。
〈グラス〉七二〇円
〈ボトル〉三、二八〇円



濃醇梅酒 五〇〇円

早摘み小夏と柚子のお酒 五〇〇円

ソフトドリンク 各三五〇円

・コカ・コーラ・Hi!Cオレンジ・ウーロン茶・そば茶