

信州小鉢 SMALL PLATES

信州を、ひと鉢づつ。A little discovery of Shinshu in every bowl.

おまかせ!
Chef's Pick!

信州小鉢五品盛り合わせ 1,500/人

Assorted Five Shinshu Small Plates

※お一人ずつご用意いたします。Served individually for each guest.

変わり野菜の甘酢漬け 300

Sweet & Sour Pickled Seasonal Vegetables **V GF**

野菜スティック 蕎麦味噌マヨ 500

Vegetable Sticks with Soba Miso Mayo **V GF**

ワサビ田サーモン 柚子マリネ 600

Wasabi-Farm Salmon, Yuzu Marinade **GF**

長野県産豚 日本酒仕込みのしっとりハム 600

Nagano Pork Ham, Sake-Cured **GF**

信州鹿と栗の仏風田舎パテ 600

Rustic Shinshu Venison & Chestnut Pâté **GF**

「農人」のおてっか（鉄火なす） 500

Otekka from "Note"- Miso-glazed Eggplant **V**

季節野菜の揚げ浸し 600

Fried Seasonal Vegetables in Dashi **V**

ワサビ田サーモンの蕎麦味噌ユッケ 700

Wasabi-Farm Salmon Yukhoe with Soba Miso **GF**

りんご和牛のロースト わさびタプナード 700

Roasted Apple-Fed Wagyu with Wasabi Tapenade **GF**

信州鹿のロースト 柚子胡椒 700

Roasted Shinshu Venison with Yuzu Kosho **GF**

焦がしねぎと長野県産豚の水餃子 700

Nagano Pork Dumplings with Charred Scallion

りんご和牛すじ肉の煮込み 800

Braised Apple-Fed Wagyu Tendon

フライドポテト 十久保南蛮のタイ風甘辛だれ 800

Fried Potatoes with Tokubo Nanban Sweet Chili Sauce

葉物野菜のサラダ パリパリ揚げ蕎麦カップ 900

Leafy Green Salad in a Crispy Soba Cup **V GF**



ベジタリアン/ Vegetarian



グルテンフリー/ Gluten Free

巡蕎麦前 SOBA-YA CLASSICS

蕎麦の前に、ひとめぐり。Take a little journey before soba.

焼き蕎麦味噌 しゃもじ炙り	500
Grilled Soba Miso on a Wooden Paddle	V GF
琥珀出汁 したたるだし巻き卵	700
Dashimaki Omelet with Amber Dashi	
季節野菜の天ぷら 小	700
Seasonal Vegetable Tempura - Small	V
季節野菜の天ぷら 大	1,300
Seasonal Vegetable Tempura - Large	V

温菜 WARM DISHES

あたたかいものを、もう少し。Warm dishes, a little more.

蕎麦味噌焼きおにぎり 2個	600
Grilled Rice Balls with Soba Miso - 2 pcs	V GF
長野県産豚棒つくね 甘辛だれ	400/本
Nagano Pork Tsukune Skewer, Sweet Soy Glaze	
信州鹿の塩串焼	600/本
Salt-Grilled Shinshu Venison Skewer	GF
信州りんご和牛の塩串焼	600/本
Salt-Grilled Shinshu Apple-Fed Wagyu Skewer	GF

十割蕎麦 100% BUCKWHEAT SOBA

信州の味をべる、十割。Finish your journey with 100% soba.



17:00~

巡蕎麦のご提供は17:00からとなります。
Meguri Soba is available from 5 PM.

Cold

もりそば 小700/並1,000/大1,350
Mori Soba - S / M / L

蕎麦味噌だれのつけそば
小850/並1,200/大1,550
Soba with Soba-Miso Dipping Sauce
- S / M / L



Warm

かけそば 小750/並1,100
Kake Soba - S / M

長野県産豚と 小950/並1,400
長ネギの肉かけそば
Soba with Shinshu Nagano Pork &
Long Green Onion - S / M



ベジタリアン / Vegetarian



グルテンフリー / Gluten Free

甘味 DESSERT

食後に、季節の余韻を。End on a sweet note.

季節果実の揚げ春巻き 季節のアイス Crispy Seasonal Fruit Spring Roll with Milk Ice Cream	600
蕎麦みるくプリン Soba Milk Pudding GF	600
季節のジェラート Seasonal Gelato	600
蕎麦屋のパフェ Soba House Parfait	1,200



ベジタリアン/ Vegetarian



グルテンフリー/ Gluten Free

巡蕎麦こだわりの食材 Selected Our Ingredients



蕎麦粉 Buckwheat Flour

倉科製粉所 あずみ野全粒粉。
香り、味わいが引き立つ石臼一回転挽き。
Stone-milled buckwheat flour from
Kurashina Flour Mill in Omachi.



わさび Wasabi

藤屋わさび 本生わさび。
甘みと辛味のバランスから生まれる
旨みが特徴。
Fresh hon-wasabi from Fujiya Wasabi
Shop in Azumino.



醤油 Soy Sauce

大久保醸造 紫歌仙・紫大尽。
深い旨みと澄んだ香りをバランスよく
ブレンド。
Soy sauce from Okubo Jozo. A well-balanced
blend of deep umami and delicate aromas.



出汁 Dashi

松本の水、鰹、昆布、鰯、椎茸、
鰺の旨みを重ねた特別な出汁。
Kelp, bonito, mackerel, shiitake, horse
mackerel and water from Matsumoto.