

お昼の部

LUNCH MENU

11:00-14:30 (L.O.)

巡り御膳 MEGURI GOZEN

三巡り御膳 1,700
Three-Meguri Gozen



農人のおてっか、
季節の小鉢二品。
もりそばか
かけそばを
お選び下さい。

五巡り御膳 2,500
Five-Meguri Gozen



農人のおてっか、
季節の小鉢二品、
野菜の天ぷら、
そばミルクプリン。
もりそばか
かけそばを
お選び下さい。

単品 SOBA (A LA CARTE)

冷 Cold



もりそば 1,000
Mori Soba

蕎麦味噌だれのつけそば 1,200
Cold Soba with Buckwheat Miso Dipping Sauce

きのこ野菜の天麩羅もりそば 1,500
Cold Soba with Mushroom & Seasonal Vegetable Tempura

温 Hot



かけそば 1,100
Kake Soba

長野県産豚と長ネギの肉かけそば 1,400
Hot Soba with Nagano Pork & Long Green Onion

きのこ野菜の天麩羅かけそば 1,600
Hot Soba with Mushroom & Seasonal Vegetable Tempura

追加メニュー ADDITIONAL ITEMS



おかかご飯
Rice with
Bonito Flakes

300

残ったわさびをすりおろして醤油と一緒にどうぞ。
Grate your wasabi to your liking and enjoy it with soy sauce



きのこ野菜の
天麩羅
Mushroom &
Vegetable Tempura
700



そばミルクプリン
Soba Milk Pudding

500

巡蕎麦のこだわりの食材



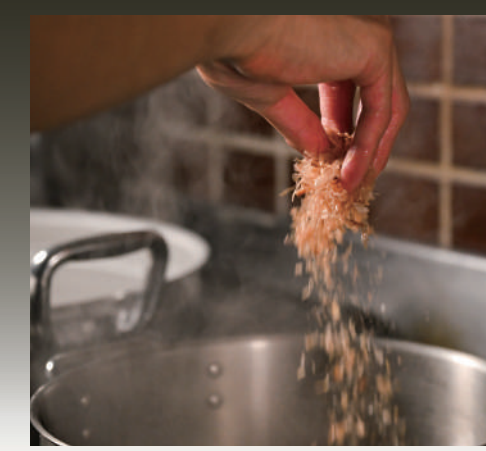
蕎麦粉
明治23年創業
大町、倉敷製麺所の
石挽き蕎麦粉



醤油
大久保醸造
紫歌仙、紫大尽



わさび
安曇野藤屋わさび店
清らかな水が育む
香り高い本わさび



出汁
昆布、鰹、椎茸、鰯
信州の水で丁寧に
引く、奥深い旨み