



1 十割板蕎麦
(小鉢・おしんこ付き) **900円** (税込)

小麦 そば

そば粉100%の十割そばは、非常にデリケートで繊細。通常のお蕎麦屋さん、扱いが難しいために小麦粉を加えた二八そばが主流です。十割そばは、時間との勝負なので当店では1日何回かに分けてそば打ちを致します。一切つなぎをつかわずにそば粉と水だけを使った本物の「十割そば」は喉ごしが良くそばの味と香りを味わえます。



季節の旬な食材の天ぷらとこだわりの十割蕎麦の贅沢な組み合わせ。

2 十割板蕎麦・天ぷら付
(小鉢・おしんこ付き) **1,400円** (税込)

季節により画像と異なる場合がございます

小麦 そば エビ 卵

山形県ならではの、げそ天を板蕎麦と一緒に堪能して下さい。

3 十割板蕎麦・げそ天付
(小鉢・おしんこ付き) **1,200円** (税込)

小麦 そば 卵

素材にこだわった辛めのそばつゆで、十割そば本来の味が満喫できます。

雑味のないこだわりのダシ・十割そばの味、香りがパランスよく絡み合う一品。

親鶏のこりこりした食感と鶏と鰹からだしを取った山形ならではの冷たいお蕎麦です。



小麦 そば



小麦 そば



小麦 そば

5 十割もり蕎麦 700円 (税込) **6 十割かけ蕎麦 700円** (税込) **7 十割冷たい肉蕎麦 850円** (税込)

小麦 エビ 卵

9 天ぷら盛り合わせ
500円 (税込)

季節の旬な食材で揚げた天ぷら盛り合わせになります。



季節により画像と異なる場合がございます

小麦 卵

10 げそ天 300円 (税込)

するめいかに下味を加えて揚げたげそ天は、やみつきになる一品です。





4 米沢牛十割つけ蕎麦
(小鉢・おしんこ付き) **1,350円** (税込)

小麦 そば

そばつゆの土台となるのが「かえし」です。当店では、本かえしの製法で醤油・みりん・砂糖を加熱し、時間をかけて熟成させることによって、醤油独特の角が取れた、深い味わいとまろやかな味わいに仕上がっていきます。だしにもこだわり、粗削りにした鯉節と宗田節を弱火でゆっくり炊き、時間をかけゆっくりと旨みを抽出していきます。



冬期
限定

米沢牛を南蛮蕎麦風にアレンジした至福の一杯! 黒七味をかけて。



12 米沢牛南蛮蕎麦 (小鉢・おしんこ付き)
1,350円 (税込)

小麦 そば

山形名物「いも煮」に米沢牛を入れて味付けしたこだわりの一杯です。



11 米沢牛入りいも煮
600円 (税込)

小麦

夏季
限定

海老が乗った定番メニュー!



12 おろしえび天蕎麦
950円 (税込)

小麦 そば



16 天 丼
900円 (税込)

小麦 エビ

お持ち帰り
専用



季節の野菜に玉葱、桜海老に貝柱を入れ、さくさくふわふわに仕上げました。

26 かき揚げ丼
800円 (税込)

小麦

お持ち帰り
専用



季節の野菜に海老が2本、甘いオリジナルのタレで仕上げました。

27 天 丼
900円 (税込)

小麦 エビ

テイクアウト受け付け用電話番号 **TEL (0238) 28-1151**

道の駅米沢 フードコート内 営業時間 / 10:00~18:00

*番号は食券機の番号と同じです *特定原材料アレルギー表示義務(7品目)のみ表示