



京名物

にしん そば

※お一人様必ず一品をこぼさずいただきます。

しつかりと味付けされた
にしん姿煮と、
蕎麦のだしの
相性は抜群で、
昔から京都の名物として
愛されています。

1,580円

白砂糖



高級和菓子等に使用されている純度の高い砂糖を使用することにより上品な味に上げてます。

こだわりの「だし」



店用のだしは厳選した数種類の削り節と北海道産昆布と白砂糖と醤油のみで、毎朝だしを炊いています。

こだわりの「そば」



店用のそばは厳選した国内産そば粉と小麦粉を、「にしんそば」に合うように配合して製造しています。

丸大豆醤油



遺伝子組換えでない丸大豆を使用することにより、脱脂加工大豆と比べて風味がまろやかになります。

こだわりの「にしん」



こだわり素材

原料であるにしんは、身欠きにしんを使用しております。
これは、生のにしんと比べて干すことにより魚本来の旨みを逃がさずに閉じ込めているからです。

麺類とセットで
300円！



山椒ちりめんご飯 400円(単品)



明太子ご飯 400円(単品)



天然海老
使用

天ざる 1,880円



ざる 980円

そば・うどん

厳選した国内産そば粉を使用。
多種類のそば・うどんを特製の
だしとともに堪能してください。
※お一人様必ず一品をご注文くださいませ。



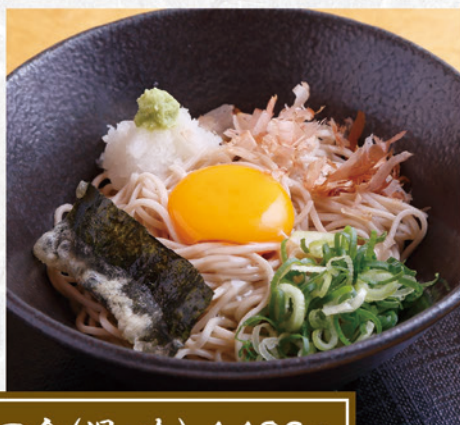
国産鶏

親子なんば 1,380円



国産鶏

鶏なんば 1,280円



田舎(温・冷) 1,180円

・大盛りはプラス250円です。



天然海老
使用

天ぷら 1,780円

麺類とセットで
300円!



山椒ちりめんご飯 400円(単品)



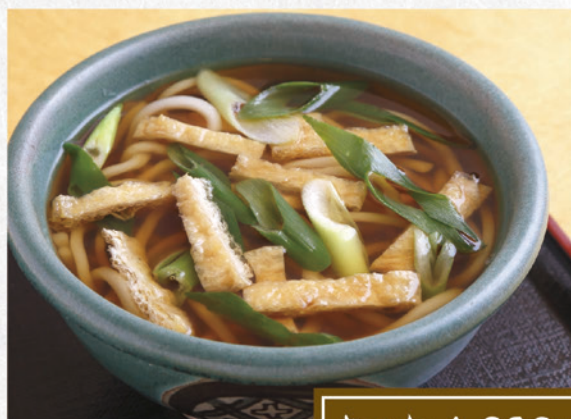
明太子ご飯 400円(単品)



湯葉(あんかけ) 1,480円



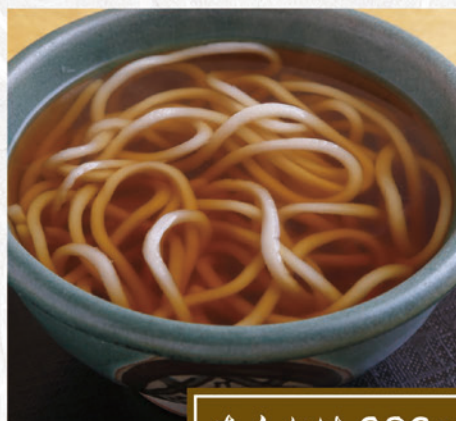
湯葉カレー 1,480円



きつね 1,080円



たぬき(あんかけ) 1,180円



あんかけ 980円

・大盛りはプラス250円です。



カレー(あんかけ) 1,180円

麺類とセットで
300円!



山椒ちりめんご飯 400円(単品)



明太子ご飯 400円(単品)



しっぽく 1,180円



かやくとじ 1,180円



とろろ(温・冷) 1,180円



和風冷麺 1,580円

季節限定



冷やしにしん 1,580円

季節限定



冷やし湯葉 1,480円

季節限定

・大盛りはプラス250円です。

麺類とセットで
300円!



山椒ちりめんご飯 400円(単品)



明太子ご飯 400円(単品)



人気

親子丼 1,380円

丼物

京都産のお米を
使用しています。



玉子丼 1,180円



きつね丼 1,180円



木の葉丼 1,280円



天ぷら丼 1,680円

・大盛りはプラス100円です。

丼ぶりご注文の方のみ
ミニかけそば
400円でプラスできます





天然海老
使用

付だし

天ぷら盛り合わせ 1,300円



北海道産
昆布

にしん昆布巻き 600円



北海道産
昆布

さけ昆布巻き 600円



人気

生ゆば 800円

こだわりの逸品。
そば・うどん・井とご一緒に。



にしん姿煮 700円



いわしうま煮 700円



蛇の目(山かけ) 800円



わかさぎ姿煮 700円



棒だらうま煮 1,200円



鶏のうま煮 900円



板わさ 900円



飲み物



ビール・ドリンク

生中ビール	800円
瓶ビール (アサヒスーパードライ)	900円
チューハイ (レモン・グレープフルーツ)	700円
ノンアルコールビール	700円

焼酎・お酒

芋焼酎	800円
麦焼酎	800円
蕎麦焼酎	800円
お酒	1,000円
冷酒	1,000円

ソフトドリンク

コーラ	500円
オレンジ	500円
サイダー	500円
ウーロン茶	500円

