

小木曾製粉所の冬そば

期間限定

そばの量(茹で前) ▶▶ 並…約150g 中…約200g 大…約280g

柔らか鴨肉5切れ！



温
鴨南蛮そば
¥780

増量(中盛)+100円(税別)

780円(税別)

温
鴨南蛮そば

鴨肉と焼きネギの旨味が楽しめます。
刻み柚子の香りがアクセント。

具材の旨みぎっり！



醤油ベースのけんちん汁使用。根菜、油揚げなど9種の具材たっぷり。

温 けんちんそば 680円(税別)

増量(中盛)+100円(税別)

温
けんちんそば
¥680

ピリ辛つけダレ！



サクサクガーリックオイルの風味＋
ピリ辛な温かいつけ汁とざるそばのセット。

冷 辛肉つけそば

そば並盛り 730円(税別)

そば大盛り 870円(税別)

並
辛肉つけそば
¥730

大
辛肉つけそば
¥870

海苔の風味豊か！



かけそばに海苔を散らした、磯香るシンプルに美味しいそば。

温 花巻そば 600円(税別)

増量(中盛)+100円(税別)

温
花巻そば
¥600

野菜たっぷり使用！



冬の野菜・春菊を使った旬のかき揚げ。

春菊のかき揚げ

130円(税別)