



小木曾製粉所の秋そば

期間
限定

そばの量(茹で前) ▶▶

並…約150g

中…約200g

大…約280g

特盛…約400g

ぶっかけ…約200g



揚げたて!
ごぼうかき揚げ
150円(税別)

温 **ごぼうかき揚げそば**
600円(税別)
中盛り変更+100円(税別)

信州山形村新ごぼう使用!
信州山形村で丹精込めて栽培された香り高い新ごぼうのみを使用しました。揚げたてのごぼうの旨みをお楽しみください。



ごまとくろみでコクと旨味のあるタレ

冷 **ごまくるみダレそば**

そば並盛り **500円(税別)**
そば中盛り **600円(税別)**
そば大盛り **700円(税別)**



温 特製ダレでじっくり煮込んだ角煮をのせて **豚角煮そば**
750円(税別)
中盛り変更+100円(税別)

温 たっぷりきのこ長ねぎの旨味 **きのこそば**
730円(税別)
中盛り変更+100円(税別)

冷 たっぷりきのこ長ねぎの旨味 **きのこことろろのぶっかけそば**
730円(税別)
大盛り変更+100円(税別)

茨城県産のたけのこ産地・天皇杯受賞の美味なるさつま芋
さつま芋天 100円(税別)

香りよく歯ごたえ豊かな舞茸天ぷら
舞茸天 170円(税別)

※写真はイメージです。 ※入荷状況により、内容を変更または品切れの場合があります。ご了承ください。
※松本駅前店・大和桜ヶ丘店では実施しておりません。

合 小木曾製粉所®