

期間限定

小木曾製粉所の夏メニュー



そばの量(茹で後) ▶▶ ▶ 並…約200g 中…並の約1.5倍 大…並の約2倍 特盛…並の約3倍 ぶっかけ…約200g



冷

レモンの酸味とだしの相性が良く、さっぱり美味しい夏のそば。



すっきりレモンそば

650円(税別)

ご注文はこの札をお持ちください。

すっきりレモンそば ¥650

そば量 中盛り変更 +100円(税別)
大盛り変更 +200円(税別)
ご希望の方は変更札をお取りください。

中盛り変更 ¥100
大盛り変更 ¥200



冷

あっさりとした中にもピリ辛明太子の塩味がアクセント!



明太おろしそば

680円(税別)

ご注文はこの札をお持ちください。

明太おろしそば ¥680

そば量 中盛り変更 +100円(税別)
大盛り変更 +200円(税別)
ご希望の方は変更札をお取りください。

中盛り変更 ¥100
大盛り変更 ¥200



冷

栄養満点のねばとろ食材が麺と絡んで喉ごし◎。後のセタイプのそば。



信州山形村産鬼おろし山芋使用の

ねばとろぶっかけそば

780円(税別)

ご注文はこの札をお持ちください。

ねばとろぶっかけそば ¥780

そば量 中盛り変更 +100円(税別)
大盛り変更 +200円(税別)
ご希望の方は変更札をお取りください。

中盛り変更 ¥100
大盛り変更 ¥200



ご提供時イメージ

期間限定の天ぷら



とろろこし枝豆の甘みを活かしたかき揚げ。紅しょうがの酸味がアクセントになるさっぱりかき揚げ。甘くて肉厚なパプリカ。
 とうもろこし枝豆のかき揚げ ¥130円(税別) 紅しょうがのかき揚げ ¥130円(税別) パプリカ天 ¥80円(税別)

期間限定の丼



栄養満点のねばとろ食材の丼。さっぱりとお召し上がりいただけます。

信州山形村産鬼おろし山芋使用の

ねばとろ丼

450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。