

小千谷の名物…いつもの味!

夏はへぎそば

夏限定
メニュー

甘辛く煮た牛肉、ネバネバ食材のとろろ、
モロヘイヤをトッピング。
夏バテ防止にもおすすめです。

夏の牛肉ネバトロぶっかけそば

1,500円(税込1,650円)

かぐら南蛮みどりのラー油で
さわやかな辛さと美味しさ!
肉ぶっかけにみどりのラー油をつけます。

みどりのラー油はお好みでお使いください。



大人気

エビ天と揚げ茄子をトッピング!

エビ天ぶっかけそば

1,350円(税込1,485円)

定番の
美味しさ

大きな海老のボリューム感と
切れ味のよいそばのハーモニーが
人気の秘密です。



天ざるそば

1,640円(税込1,804円)

夏限定
メニュー

ふっくらとして香ばしく
美味しい鰻が入りました。
夏と言えば鰻、
へぎそばとの相性も抜群です。

そば屋のうな井セット

2,240円(税込2,464円)



へぎそばと聞けばわたやの味がよみがえる。のどごし、だしの深み、100年こだわり抜いた製法で、わたやはふるさと小千谷から感動と笑顔を広げます。

小千谷名物

へぎそば

登録商標



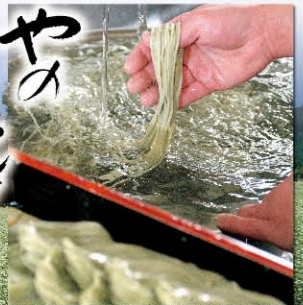
へぎという大きなせいろに
一口づつならべて盛っております。
そばのつなぎに布海苔を使い、
腰の強さとしなやかな
喉越しの良さが自慢です。

- 1人前 (7個) **880**円 (税込**968**円)
- 2人前 (15個) **1,760**円 (税込**1,936**円)
- 3人前 (22個) **2,640**円 (税込**2,904**円)
- 4人前 (30個) **3,520**円 (税込**3,872**円)
- 5人前 (35個) **4,300**円 (税込**4,730**円)
- 5個盛り 控えめ盛り **640**円 (税込**704**円)
- 10個盛り 大盛り **1,260**円 (税込**1,386**円)

もう少し食べたいときに! おかわりそば (3個) **395**円 (税込**434**円)

◎うどんもごさいます。◎写真はへぎそば四人前 (天ぷらは別売り)

おぢやの
ごうじょうせんが
打つ名物
そば



とろろ
380円 (税込**418**円)

元祖 きんぴら
370円 (税込**407**円)

細切りのきんぴらゴボウはへぎそばにとってもよくあいます。そばと一緒につゆにつけてお召し上がりください。当店が最初に始めました。

そばのお供に!



そばの食べ方なんて、本当はお客様のお好み次第ですが、いわゆるそば通の食べ方より、こちらの方がおいしいと思いますので。

③ お好みですが辛みは、和辛子か唐辛子をいれていただく
※ワサビもご用意いたします。

② 水の切れないうちに食べるのが小千谷流です

① そばはつゆにたっぷりつけてすする

美味しい食べ方

つゆ

産地直送のかつおぶしを使用し、アルカリイオン水でうまみを引き出しました。

ふのり

海藻の一種である「ふのり」をつなぎに用いることで、コシがあり歯切れと喉越しのよいそばが生まれます。

そば粉

北海道、長野の良質なそば粉と、地元・五迎で栽培された地粉をブレンド。蒸り高い風味が生まれています。

へぎそばのこだわり

おそばと一緒に

天ぷら

衣の付け方に当店独自の技術が生かされています。サクッとした歯触りは今も昔も変わりません。



舞茸天ぷら
600円(税込**660**円)



野菜天ぷら
810円(税込**891**円)



天ぷら **950**円(税込**1,045**円)



さんかい
山海天ぷら盛り合わせ (2~3人前)
「海老、キス、イカ、メゴチ、舞茸、野菜かき揚げ、季節の野菜」
1,570円(税込**1,727**円)

天ぷらは、仕入れにより写真と内容が異なる場合がございます。



鴨南蛮



ピリ辛鶏

トッピングが
変わりました。

鴨南蛮 **温** **660**円(税込**726**円)
ピリ辛鶏 **温** **660**円(税込**726**円)

つけ汁
单品

- 1人前 (7個) **970**円(税込**1,067**円)
- 2人前 (15個) **1,940**円(税込**2,134**円)
- 3人前 (22個) **2,910**円(税込**3,201**円)
- 4人前 (30個) **3,880**円(税込**4,268**円)
- 5人前 (35個) **4,750**円(税込**5,225**円)

- 5個盛り **控えめ盛り** ... **750**円(税込**825**円)
- 10個盛り **大盛り** **1,400**円(税込**1,540**円)

もう少し食べたいときに! おかわりそば (3個) **450**円(税込**495**円)



へぎそばに手振りが見えなくなるくらい海苔をかけてあります。海苔との相性は抜群、つなぎのふりとの共に磯の香りをお楽しみください。

花巻へぎそば

磯の花

◎うどんもございます。 ◎写真は花巻へぎそば4人前



バリバリの揚げそばと新鮮な野菜をスモークチーズをシーザードレッシングでお召し上がりください。

蕎麦素材
そばサラダ
590円(税込**649**円)

創作料理



新潟を代表する郷土料理です。冷たくするのが新潟市周辺。こちらは温かいのが流儀。当店ではどちらでもどうぞ。

のっぺ **温冷**
610円(税込**671**円)

郷土料理

定番
メニュー

常にお客様に揚げたての天ぷらをお出しています。
大きな海老のボリューム感と
切れ味のよいそばのハーモニーが人気の秘密です。



当店店主発案のオリジナル商品です。
細切りのきんぴらゴボウを
そばの葉味に致しました。
そばと一緒につめにつけて
お召上がりください。

きんぴら大名

1,240円(税込1,364円)



天ざるそば

1,640円(税込1,804円)



野菜天ざるそば

1,490円(税込1,639円)

◎おそばの大盛は253円(税込)いただきます。◎控えめ盛は88円(税込)お引きします。

アツアツのつけ汁で食べる!
へぎそばのあたらしい食べ方。

小千谷の食材を使用した話題の一品!
かくら南蛮みどりのラー油でさわやかな辛さと美味さ。



つけそば

へぎそばとつけ汁の相性はバツグンです!
それぞれが個性際立つつけ汁です。
この季節当店のイチオシメニューです!

定番
メニュー

鴨南蛮つけそば 温

1,320円(税込1,452円)

◆通常の「つけつゆ」

ちょこ1杯200円(税込220円)



みどりのラー油

トッピングが変わりました。

人気
メニュー

みどりのピリ辛
鶏つけそば 温

みどりのラー油を添えて

1,320円(税込1,452円)

つけ汁温め直します。お気軽にお申し付けください。

◎大盛(9個盛)プラス253円(税込) ◎特盛(11個盛)プラス506円(税込) ◎控えめ盛(6個盛)マイナス88円(税込)

冷製ぶっかけそば

夏限定メニュー



甘辛く煮た牛肉、ネバネバ食材のとろろ、モロヘイヤをトッピング。夏バテ防止にもおすすめです。

夏の牛肉ネバトロぶっかけそば
1,500円(税込1,650円)



かぐら南蛮みどりのラー油でさわやかな辛さと美味しさ! 肉ぶっかけにみどりのラー油をつけます。みどりのラー油はお好みでお使いください。



人気メニュー

エビ天と揚げ茄子をトッピング!
エビ天ぶっかけそば
1,350円(税込1,485円)

※季節の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。



そばうどん

カレーそば 温 1,210円(税込1,331円) 鴨南蛮そば 温 1,320円(税込1,452円)

肉そば 温 1,190円(税込1,309円)

山かけそば 温冷 ... 1,170円(税込1,287円)

たぬきそば 温冷 960円(税込1,056円)

かけそば 温冷 890円(税込979円)

大好評
ダブル天ふらそば
温冷 1,510円(税込1,661円)
※トッピングは写真と異なります。

天ふらそば 温冷 1,250円(税込1,375円)

うどんもごさいます。 生玉子トッピング 1個 176円(税込) ◎おそばの大盛は253円(税込)いただきます。◎控えめ盛は88円(税込)お引きします。

そば屋川井

夏限定
メニュー

ふっくらとして香ばしい美味しい鰻が入りました。
夏と言えば鰻、へぎそばとの相性も抜群です。

そば屋のうな井セット

(井、そば、香の物)

2,240円 (税込**2,464円**)

◎温かいそばも選べます。◎井はミニ井です。



ネギトロ井セット

1,330円

(税込**1,463円**)

◎温かいそばも選べます。◎井はミニ井です。



天井セット

1,430円

(税込**1,573円**)

◎温かいそばも選べます。◎井はミニ井です。



温かいおそば

冷たいおそば

◎冷たいおそば又は温かいおそばをお選びいただけます。

◎おそばの**大盛**は**253円**(税込)いただきます。



タレカツ井セット

1,380円

(税込**1,518円**)

◎温かいそばも選べます。◎井はミニ井です。

当店のご飯は新潟産コシヒカリ100%です



温冷

お子様
ミニそば・ミニうどん

おもちゃ付

510円 (税込**561円**)

食事の時間が
楽しくなる
ちびっ子メニュー。

温冷

お子様
そば・うどんセット

おもちゃ付

790円 (税込**869円**) *うどんもごぞいます。



お子様
メニュー



ミニ丼 おそばとご一緒にどうぞ。



ミニ天丼 **800**円(税込880円)



ミニネギトロ丼 **730**円(税込803円)



ミニタレカツ丼 **790**円(税込869円)



上天丼 (エビ2本、キス、舞茸、なす、シジウ) **1,460**円(税込1,606円)

◎季節により具材が変更となる場合がございます。



天丼 **1,210**円(税込1,331円)



タレカツ丼 **1,250**円(税込1,375円)

ごはんもの

おそばとご一緒に! ライス 丼サイズ みそ汁付 ... **440**円(税込484円)
半ライス ミニ丼サイズ みそ汁付 **300**円(税込330円)

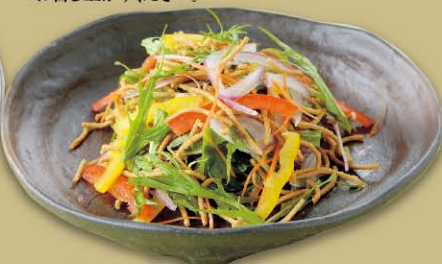
当店のご飯は新潟産コシヒカリ100%です



ピリ辛きゅうり **430**円(税込473円)



揚げたて盛り合わせ (ゆば巻き・イカ唐揚げ・ゴボウスティック・チーズボール) **1,100**円(税込1,210円)



蕎麦素材 そばサラダ **590**円(税込649円)



えだまめ **460**円(税込506円)

栄養満点 話題の地場野菜!



タコのわさび漬け **450**円(税込495円)



ひげにんにくの天ぷら **550**円(税込605円)



イカの唐揚げ **580**円(税込638円)



海老と山芋のゆば巻き **660**円(税込726円)

単品料理

旬の野菜をさっと揚げてみどりのラー油で香りをつけました。野菜の美味しさをダイレクトに味わえます!

おすすめメニュー

季節野菜とベーコンの素揚げ みどりのラー油をかけて **670**円(税込737円)

*本日の使用野菜はスタッフまでお尋ね下さい。



うま煮 平田17時以降限定 **970**円(税込1,067円)

少し地味ですが実は、当店の中でも歴史の古い料理です。肉しらたき・かまぼこ野菜をだし汁で煮付けます。田舎風の素朴な味わいです。



のっぺ 温冷 **610**円(税込671円)

新潟を代表する郷土料理です。冷たくするのが新潟市周辺。こちらは温かいのが流儀。当店ではどちらでもどうぞ。

田舎・郷土料理



- ・なまそばは二人前より、ゆでそばは一人前より承ります。
- ・茹でそばはその日のうちにお召し上がりください。
- ・生そばの賞味期限はホール係にお問い合わせください。
- ・地方発送は生そば化粧箱入りで承ります。(箱代242円)



真心も添えてお届けいたします
地方発送・お持ち帰り用へぎそば承ります

小千谷名物 へぎそば

- 生そば 2人前…………… **1,980**円(税込2,138円)
 →自家製つゆ付 3人前…………… **2,860**円(税込3,088円)
 4人前…………… **3,740**円(税込4,039円)
 5人前…………… **4,520**円(税込4,881円)

送料全国一律1,078円税込(クール送料込、10kgまで)



送料全国一律858円税込(10kgまで)

へぎそば乾麺

好評発売中!



※5袋セットつゆ付き

- 1袋(200g)…………… **430**円(税込464円)
 4袋セットつゆ付…………… **2,540**円(税込2,743円)
そば200g×4袋、めんつゆ25g×8袋
 5袋セットつゆ付…………… **3,330**円(税込3,596円)
そば200g×5袋、めんつゆ25g×10袋
 6袋セットつゆ付…………… **3,920**円(税込4,233円)
そば200g×6袋、めんつゆ25g×12袋



送料全国一律858円税込(10kgまで)

創業100周年記念

へぎそば乾麺純国産

厳選された国内産の原料のみ使用。
 のど越しの生命線である、ふのりの製法にもこだわり、蕎麦の風味がさらにひろがります。



※6袋セットつゆ付き

- 1袋(200g)…………… **700**円(税込756円)
 4袋セットつゆ付…………… **3,620**円(税込3,909円)
そば200g×4袋、めんつゆ25g×8袋
 5袋セットつゆ付…………… **4,680**円(税込5,054円)
そば200g×5袋、めんつゆ25g×10袋
 6袋セットつゆ付…………… **5,540**円(税込5,983円)
そば200g×6袋、めんつゆ25g×12袋

暑気払い・PTA・同級会などに!

各種ご宴会 ご予約承ります!

要予約



4,000円(税込) **締めのへぎそば付**
コース (お飲物別)

4,500円(税込) **締めのへぎそば付**
コース (お飲物別)

+ (プラス) 2,000円で **90分飲み放題**

※写真はイメージです。 ※上記ご宴会のご予約は4名様より承ります。 ※ご宴会人数は、上限16名とさせていただきます



へぎそばと聞けばわたやの味がよみがえる。
 のどごし、だしの深み、100年こだわり抜いた製法で
 わたやは、ふるさと小千谷から感動と笑顔を広げます。



登録商標へぎそば
 この「へぎそば」の認証
 マークは、原料を厳選し、
 優れた技術で、品質の高い、
 伝統のへぎそばを打つ蕎
 麦店・商品に与えられる
 ものです。このマークは、
 小千谷そば商組合が認
 証しています。
 小千谷そば商組合
 商標番号 2002-059077