

実りの秋、そして食欲の秋がやってきました!

# 秋の味覚フェア

この季節、わたやのおすすめは、きのこなど旬の秋メニュー! 食欲の秋を、ご堪能ください。



きのこ天ざる

旬のメニュー

1,540円(税込1,694円)



旬のメニュー

きのこエビ天のぶっかけそば

1,380円(税込1,518円)



旬のメニュー

きのこつけそば

1,260円(税込1,386円)



旬のメニュー

きのこ天ぷら

630円(税込693円)



旬の栗ご飯ときのこ天ぷら、へぎそばのセットです。

## 栗ごはん御膳

1,740円(税込1,914円)

「冷たいおそば」を「温かいおそば」に変更できます。



栗ごはん単品もご用意できます。

700円(税込770円)



旬のメニュー

栗ごはん

へぎそばは5個もり

きのこの天ぷら

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。

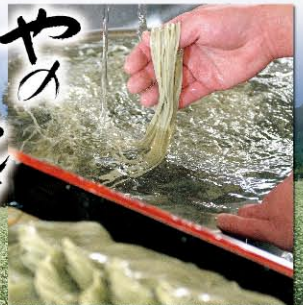
- 1人前 (7個) ..... **880**円 (税込**968**円)
- 2人前 (15個) **1,760**円 (税込**1,936**円)
- 3人前 (22個) **2,640**円 (税込**2,904**円)
- 4人前 (30個) **3,520**円 (税込**3,872**円)
- 5人前 (35個) **4,300**円 (税込**4,730**円)
- 5個盛り 控えめ盛り ..... **640**円 (税込**704**円)
- 10個盛り 大盛り **1,260**円 (税込**1,386**円)

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。



きのこ天ぷら **旬のメニュー**  
630円(税込693円)



旬の野菜天ぷら  
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 **温** ..... 660円(税込726円)  
きのこ **温** ..... 620円(税込682円)



つけ汁  
単品

- 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)

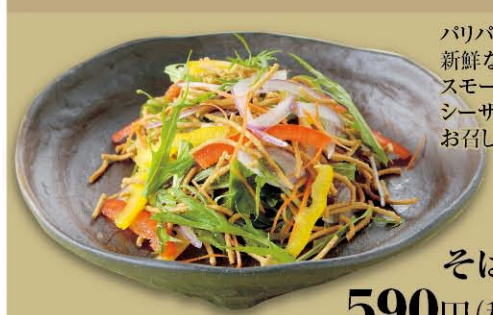


へぎそばは手振りが見えなくなるくらい海苔がかけてあります。海苔との相性は抜群、つなぎのふりとの共に磯の香りをお楽しみください。

# 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



パリパリの揚げそばと新鮮な野菜をスモークチーズ香る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





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  
そばの薬味に致しました。  
そばと一緒につゆにつけて  
お召し上がりください。

きんぴら大名

1,240円(税込1,364円)



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。

天ざるそば

1,640円(税込1,804円)



きのこ天ざるそば

1,540円(税込1,694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。



きのこエビ天のぶっかけそば

1,380円(税込1,518円)

きのこ天ぷら、なめことエビ天をトッピング。  
豊かな秋の味わいをお楽しみください。

冷製

ぶっかけそば



# 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！



旬の  
メニュー

きのこつけそば **温**  
1,260円(税込1,386円)



人気  
メニュー

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。  
鴨南蛮つけそば **温**  
1,320円(税込1,452円)



みどりのラー油 **853円(税込)**  
レジにて販売中 45g瓶

◆通常の「つけつゆ」  
ちょこ1杯200円(税込220円)



つけ汁温め直します！お気軽にお申し付け下さい

## 「つけそば」とは、

鴨南蛮などに代表される、冷たいそばを温かいつゆで召し上がっていただく食べ方です。へぎそばでは、あまりなじみのない食べ方でしたが、近年のつけ麺ブームによって、へぎそばでも見直されるようになりました。  
最後まで、へぎそばの食感を楽しめ、様々なつゆを楽しめる「つけそば」は、へぎそばの新しい可能性を広げます。つけ汁をそば湯で割って飲むことで温かくてコクのある美味しいスープを楽しめます

### おすすめの理由 1

温かいつゆでも、最後までへぎそばの食感が楽しめます。

### おすすめの理由 2

多彩なつけつゆで、新しいおいしさが発見できます。

### おすすめの理由 3

つけ汁をそば湯で割れば、極うまスープのできあがり。



◎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)

おもちゃ付



**温 冷**  
お子様  
ミニそば・ミニうどん **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 **790円(税込869円)**



お子様  
メニュー



◎大人の方がご注文の場合おもちゃのサービスはございません。  
◎お子様メニューの大盛りは承っておりません。 ◎デザート、フライなどは変更させていただく場合がございます。



# そば・うどん



◎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) ◎井はミニ井です。



◎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。

タレカツ井セット  
**1,380**円 (税込**1,518**円)



冷たいおそば



温かいおそば

◎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。

当店のご飯は  
新潟産コシヒカリ  
100%です



カレーそば **温**  
**1,210**円 (税込**1,331**円)



山かけそば **温冷**  
**1,170**円 (税込**1,287**円)

鴨南蛮そば **温**  
**1,320**円 (税込**1,452**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

ダブル天ぷらそば  
**温冷** **1,510**円 (税込**1,661**円)

※トッピングは写真と異なります。

天ぷらそば **温冷** **1,250**円 (税込**1,375**円)

# そば・うどん

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。



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、シシトウ)  
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)



えだまめ  
460円(税込506円)

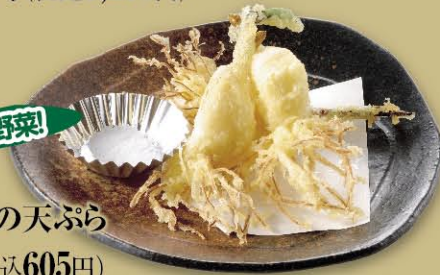


タコのわさび漬け  
450円(税込495円)



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)

栄養満点  
話題の地場野菜!



ひげにんにくの天ぷら  
550円(税込605円)

バリバリの揚げそばと新鮮な野菜を  
スモークチーズ香る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)



イカの唐揚げ 580円(税込638円)

単品料理



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

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。



海老と山芋のゆば巻き  
660円(税込726円)