

わたやの **あったか** ホカホカ メニューフェア

これからの季節はこれで決まり！
はふはふ、ふうふう、大満足！
あったかメニューで、
心もカラダもほっかぽか。

鍋焼きうどん

ホカホカ



ホカホカ

寒い季節にはコレ!

ひとつひとつ火にかけてお作りいたします。

鍋焼きうどん

1,520円(税込1,672円)

冬限定
メニュー



冬限定
メニュー

牡蠣天ぷら

790円(税込869円)



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

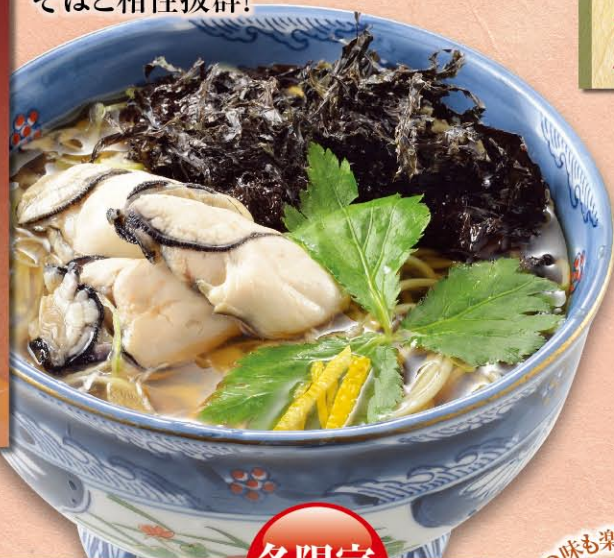
1,360円(税込1,496円)

へぎそばとつけ汁は相性バツゲン!
個性きわだつつけ汁で、
へぎそばのおいしさが
さらに引き立ちます!

つけそば

牡蠣そば

ぷるぷるとろける食感の牡蠣は
そばと相性抜群!



冬限定
メニュー

牡蠣そば 温

1,450円(税込1,595円)



もち豚きのこつけそば 温

1,420円(税込1,562円)



いつもの味も楽しみたい方に

◆通常の「つけつゆ」
ちょこ1杯210円(税込231円)

小千谷名物

へぎそば

登録商標



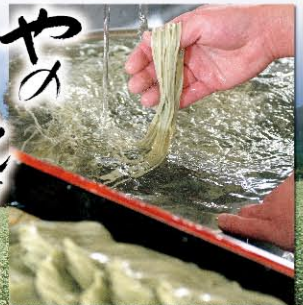
へぎという大きなせいろに
一口づつならべて盛っております。
そばのつなぎに布海苔を使い、
腰の強さとしなやかな
喉越しの良さが自慢です。

- 1人前 (7個) **900**円 (税込**990**円)
- 2人前 (15個) **1,800**円 (税込**1,980**円)
- 3人前 (22個) **2,700**円 (税込**2,970**円)
- 4人前 (30個) **3,600**円 (税込**3,960**円)
- 5人前 (35個) **4,400**円 (税込**4,840**円)
- 5個盛り 控えめ盛り **660**円 (税込**726**円)
- 10個盛り 大盛り **1,300**円 (税込**1,430**円)

もう少し食べたいときに! おかわりそば(3個) **405**円 (税込**445**円)

◎うどんもごさいます。◎写真はへぎそば四人前(天ぶらは別売り)

おぢやの
びじょうせんが
打つ名物
生そば

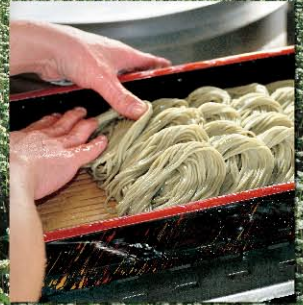


とろろ
400円 (税込**440**円)

元祖 きんぴら
390円 (税込**429**円)

細切りのきんぴらソウはへぎそばにとってもよくあいます。そばと醤油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

<p>つゆ</p> <p>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。</p>	<p>ふのり</p> <p>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。</p>	<p>そば粉</p> <p>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。薫り高い風味が生まれています。</p>
---	---	---

へぎそばのこだわり

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。

天ぷら

おそばと一緒に



さんかい
山海天ぷら盛り合わせ (2~3人前)
1,610円 (税込1,771円)

「海老、キス、イカ、舞茸、野菜かき揚げ、季節の野菜」
※仕入れの状況により天ぷらの内容を変更する場合がございます。



野菜天ぷら
840円 (税込924円)



舞茸天ぷら
620円 (税込682円)



牡蠣天ぷら
790円 (税込869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



もち豚きのこ

鴨南蛮 温 **680円** (税込748円)
もち豚きのこ 温 ... **740円** (税込814円)

つけ汁
単品

- 1人前 (7個) **1,000円** (税込1,100円)
- 2人前 (15個) **2,000円** (税込2,200円)
- 3人前 (22個) **3,000円** (税込3,300円)
- 4人前 (30個) **4,000円** (税込4,400円)
- 5人前 (35個) **4,900円** (税込5,390円)

- 5個盛り **控えめ盛り** ... **780円** (税込858円)
- 10個盛り **大盛り** **1,460円** (税込1,606円)

もう少し食べたいときに! **おかわりそば** (3個) **465円** (税込511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。

磯の花 花巻へぎそば

◎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
620円 (税込682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
630円 (税込693円)

郷土料理



野菜天ざるそば

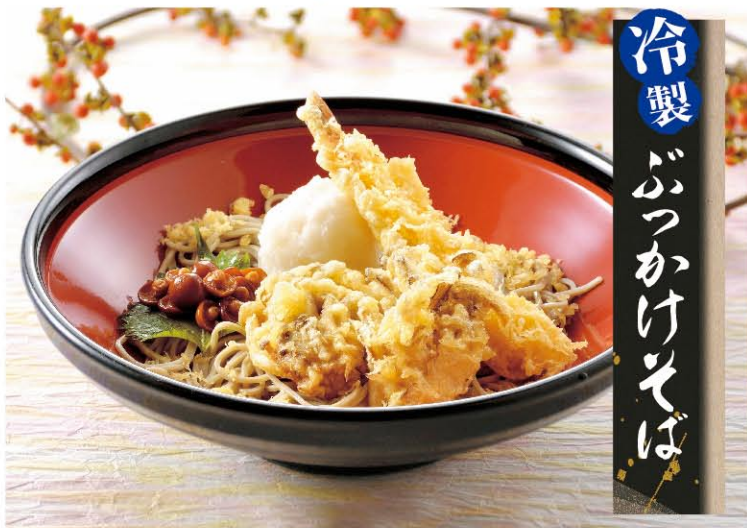
1,530円(税込1,683円)



天ざるそば

1,680円(税込1,848円)

常にお客様に揚げたての天ぷらをお出ししています。
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。



きのこエビ天のぶっかけそば

1,420円(税込1,562円)

冷製
ぶっかけそば



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

1,280円(税込1,408円)

◎おそばの大盛は264円(税込)いただきます。◎控えめ盛は88円(税込)お引きします。



冬の定番メニュー!
体の芯まで温まります。

ひとつひとつ火にかけてお作りいたします。

鍋焼きうどん

1,520円(税込1,672円)

鍋焼きうどん

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！

話題の
メニュー

もち豚きのこつけそば **温**
1,420円 (税込1,562円)

定番
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**

1,360円 (税込1,496円)

◆通常の「つけつゆ」
ちよこ1杯
210円(税込231円)



いつもの味も楽しみたいがに

つけ汁温め直します！ お気軽にお申し付けください。

「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。

おすすめ理由3

つけ汁をそば湯で割れば、極うまさスープのできあがり。



◎大盛(9個盛)プラス 264円(税込) ◎特盛(11個盛)プラス 528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 **530円** (税込583円)

◎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。

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 **820円** (税込902円)

おもちゃ付



お子様
メニュー





◎冷たいそばも選べます。
◎丼はミニ丼です。

タレカツ丼セット

1,480円 (税込1,628円)



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264円(税込)いただきます。



◎冷たいそばも選べます。
◎丼はミニ丼です。



当店のご飯は新潟産コシヒカリ100%です

天井セット

1,480円 (税込1,628円)

冬限定メニュー

牡蠣そば 温

1,450円 (税込1,595円)



大好評

ダブル天ぷらそば 温冷

1,550円 (税込1,705円)



カレーそば 温

1,250円 (税込1,375円)



山かけそば 温冷

1,210円 (税込1,331円)

たぬきそば 温冷

1,000円 (税込1,100円)

かけそば 温冷

920円 (税込1,012円)

天ぷらそば 温冷

1,290円 (税込1,419円)



ミニ丼

おそばとご一緒にどうぞ。



ミニ天丼
840円(税込924円)



ミニタレカツ丼
870円(税込957円)

おそばと
ご一緒に!

ライス 丼サイズ みそ汁付 … 460円(税込506円)

半ライス ミニ丼サイズ みそ汁付 320円(税込352円)

上天丼 (エビ2本、キス、舞茸、
なす、シジウ)
1,510円(税込1,661円)

◎季節により具材が変更となる場合がございます。



天丼
1,250円(税込1,375円)



タレカツ丼
1,370円(税込1,507円)

ごはんもの

当店のご飯は新潟産コシヒカリ100%です



ピリ辛きゅうり
450円(税込495円)



えだまめ
480円(税込528円)



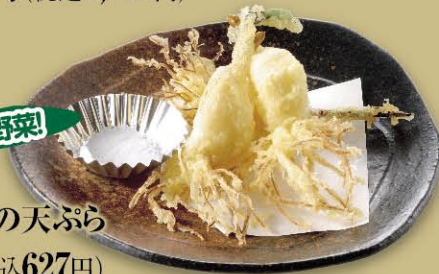
タコのわさび漬け
470円(税込517円)



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)
1,150円(税込1,265円)

栄養満点
話題の地場野菜!

ひげにんにくの天ぷら
570円(税込627円)



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
620円(税込682円)



イカの唐揚げ 600円(税込660円)



のっぺ 温冷
630円(税込693円)

田舎・郷土料理

新潟を代表する郷土料理です。
冷たくするものが新潟市周辺。
こちらは温かいのが流儀。
当店ではどちらでもございませう。

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
690円(税込759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
690円(税込759円)

単品料理