

春

メニュー

春の息吹を感じる山菜御膳です。  
おそばと一緒に春の味わいをお楽しみください。

### 春の山菜セット

天ぷら(ふきのとう、たらの芽、舞茸、かき揚げ)

**1,660円**(税込**1,826円**)

※山菜天ぷらは、仕入れにより  
写真と内容が異なる場合がございます。

春の香りを楽しむ、季節を楽しむ…。  
わたやも春のメニューになりました。

旬の山菜

# 春メニュー

春

メニュー

### 旬の野菜天ざるそば

**1,560円**(税込**1,716円**)

春

メニュー

### 旬の野菜天ぷら

**840円**(税込**924円**)

春

メニュー

エビ天と春天ぷらをトッピング

### 春のエビ天ぶっかけそば

**1,420円**(税込**1,562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。

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) ..... **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)

◎うどんもごこいます。◎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

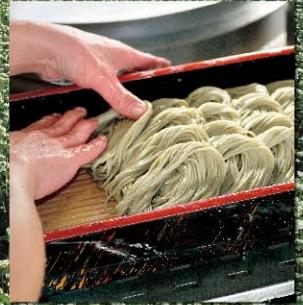


**とろろ**  
**400**円 (税込**440**円)

**元祖 きんぴら**  
**390**円 (税込**429**円)

細切りのきんぴら(ゴボウはへぎそばにとともよくあいます。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

<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。蒸り高い風味が生まれています。</p>
---	---	---

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。サクツとした歯触りは今も昔も変わりません。



舞茸天ぷら  
**620**円(税込**682**円)



春  
旬の野菜天ぷら  
**840**円(税込**924**円)



天ぷら **980**円(税込**1,078**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」  
**1,610**円(税込**1,771**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

鴨南蛮 温 ..... **680**円(税込**748**円)  
ピリ辛鶏 温 ..... **680**円(税込**748**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 **465**円(税込**511**円)  
(3個)



へぎそばに手振りが見えなくなるくらい海苔がかけられています。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



蕎麦素材  
そばサラダ  
**620**円(税込**682**円)

創作料理

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。



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

旬の野菜をサクサクに揚げた天ぷらと、喉越しのそばを一度に味わえます。



春  
メニュー

旬の野菜天ざるそば  
1,560円(税込1,716円)



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)

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  
1,680円(税込1,848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。

春  
メニュー

エビ天と  
春の天ぷらをトッピング!

春のエビ天  
ぶっかけそば  
1,420円(税込1,562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。



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。  
当店のイチオシメニューです！

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。  
まめたんぼも入ってるよ。

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)



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

1,360円(税込1,496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)

鴨南蛮そば **温**

1,360円(税込1,496円)

大好評

ダブル天ぷらそば **温冷**

1,550円(税込1,705円)

山かけそば **温冷**

1,210円(税込1,331円)

カレーそば **温**

1,250円(税込1,375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)

# そばうどん

うどんもご紹介します。

生玉子トッピング 1個 187円(税込)

◎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。



◎井はミニ井です。

## ネギトロ井セット

**1,380**円(税込**1,518**円)



えびとろ井

セットメニュー



◎温かいそばも選べます。◎井はミニ井です。

## 天井セット

**1,480**円(税込**1,628**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

**1,480**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。

当店のご飯は  
新潟産コシヒカリ  
100%です



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)

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



◎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。

ミニ丼

おそばとご一緒にどうぞ。



ミニ天井  
840円(税込924円)



ミニネギトロ丼  
760円(税込836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、シシトウ)  
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。



天井  
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  
お召し上がください。

蕎麦  
そばサラダ  
620円(税込682円)



イカの唐揚げ 600円(税込660円)

単品料理



のっぺ 温 冷  
630円(税込693円)

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  
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)