

# MENU

そばは、毎日その日の分だけ石臼で挽いた粉をつなぎ無しで打つ十割そばです(大盛りはありません)

☆1日10食限定!

山の幸や旬の野菜と蕎麦のおすすめコースです

**山里コース** 2,400円

ば豆腐の揚げ出し、旬の小鉢3~4種、そば2種類、漬物、デザート

☆きのこの天せいろ 2,500円

いろいろな味わいのきのこ数種類に彩り野菜も添えて  
蕎麦はくろがね(冷、または釜あげ)でご用意

☆なめこざる 1,300円

くろがねそばを、たっぷりのなめこ入りのアツアツのつけ汁で  
冬季限定です

☆那須おろし 1,200円

成澤菜園の無農薬辛み大根をたっぷりのせた、ぶっかけの冷たいそば

☆くろがねそば 1,000円

シンプルな冷たい十割そば

☆釜あげそば 1,000円

釜揚げのくろがねそばを、別添えの温かいそばつゆで。  
かけそばとはひと味違う、そばの旨味を味わえるオツな食べ方

2日前まで要予約 食材の揃うときのみ、2名様より承ります

☆山彩コース 4,000円~

蕎麦がき、前菜盛合わせ、季節の一品、天ぷら、そば2種類、デザート

## 単品料理

☆牛肉柔らか煮 900円

3日間じっくり蒸して仕上げます。ボリュームたっぷり!

☆にしん山椒漬け 600円

本乾のにしんを時間をかけて戻し醤油ベースの汁に漬け込みました  
会津の郷土料理です

☆ ゆべし 600円

ゆずの中に八丁味噌を詰めて蒸し、3ヶ月寒風で乾燥  
那須の寒さが醸す味。お酒の友に最高！

☆ 豆腐の味噌漬け 400円

青豆から作った自家製豆腐を麦味噌に漬けたもの。

☆ 葉わさびのお浸し 400円

ツーンとうまい！

## お飲み物

☆ とびっきりの酒 1,100円

グラス1杯 銘柄はヒ・ミ・ツ

☆ 冷酒・お燗酒 1合 800円～

銘柄はお問い合わせください

☆ エビスマイスタービール小瓶 700円

サッポロ那須工場で作られたプレミアムビール！

☆ そば焼酎 ロック・水割り・そば湯割り 600円

☆ 自家製果実酒 グラス1杯 500円

炭酸割り 550円

四季折々の山の果実、野草など。陳列棚からお選びください

☆ ノンアルコールビール 500円

☆ 山のソーダ水 500円

自家製シロップで作ります

梅・いちご・甘夏・赤じそ・いちじく・ゆず・ジンジャー・  
ブルーベリー・**がまずみ**(酸っぱくてきれいな赤)

炭酸抜きジュースもできます