

本日の蕎麦

次の四種類より蕎麦をお選びいただき、次に食べ方をお選びください。

※ 丈、入野谷は香りを保ち且つ硬くならないように氷締めはしていません。
氷締めをご希望の場合は店員にお申し付けください。

(参考)

	品種	太さ	イメージ	特徴	もりそば 価格
二八蕎麦	信濃一号 (伊那市)	細打ち		江戸時代に信州三大そば名産地として有名であった高遠から長谷にまたがる“入野谷郷”で作られた信濃一号を使った二八そばです。小麦は長野県産のユメセイキを使っています。	950円
十割蕎麦 丈(ますらを)	信濃一号 (伊那市)	平打ち (約1cm幅)		挽き方を変えた三種のそば粉をブレンドして打った コクと甘みが特徴のしっかりと噛んで食べる極太平打ちの十割そばです。	1100円
月替蕎麦 信州寒晒蕎麦	信濃一号 (伊那市)	細打ち		江戸時代に高遠藩から徳川将軍家に献上をしていた寒晒蕎麦。玄そばを小寒から清流に1カ月浸漬し、寒風に約1か月晒して作りました。春の寒晒は江戸風に二八で仕上げました。(売切れ次第終了)	1150円
入野谷在来十割蕎麦 Type ^伊 壺	入野谷在来 (伊那市)	中太		絶滅したと思われていた伊那市の在来品種が六粒から復活！ 風味を際立たせた製粉を行い、その風味を閉じ込めるために水回しを行わずに打った十割そばです。	1250円

冷たいそば

おすすめ！

高遠

辛味大根の搾り汁に焼き味噌をとかして
お召上がりください。そばつゆは好み
みでお使いください。

二八 月替 1111
丈 5432
入野谷 0050
0000
円円円円

おすすめ！

もり

甘さ控えめの自家製つゆでお召上がり
ください。

二八 月替 111
丈 2119
入野谷 5505
0000
円円円円

冷かけ

だしのきいた関西風のかけつゆを使った
冷たいかけそばです。

二八 月替 1111
丈 3210
入野谷 3210
0050
円円円円

おろし

大根おろしがたっぷり付いたもりそばで
す。

二八 月替 1111
丈 3220
入野谷 3220
5505
円円円円

おすすめ！

オーリオ
サーレ

イタリアのシチリア産オリブオイルと
フランス産海塩で食べる新感覚そばと
す。

二八 月替 1111
丈 3220
入野谷 3220
5505
円円円円

ざるとろろ

長野県産の長いもを使っていきます。
お召上がりください。そばに絡めて
お召上がりください。

二八 月替 1111
丈 4331
入野谷 4331
0050
円円円円

おろし納豆

大根おろしとひき割り納豆をそばに絡め
てお召上がりください。

二八 月替 1111
丈 4331
入野谷 4331
0050
円円円円

たまとろ

ざるとろろに自然の餌で飼育された地元
伊那産の鶏の卵がついています。

二八 月替 1111
丈 5432
入野谷 5432
0050
円円円円

なつとろ

長野県産の長いもと国産大豆で作られた
ひき割り納豆をそばに絡めてお召上がり
ください。

二八 月替 1111
丈 5432
入野谷 5432
0050
円円円円

なつたま

自然の餌で飼育された地元伊那産の鶏の
卵と国産大豆で作られたひき割り納豆を
そばに絡めてお召上がりください。

二八 月替 1111
丈 5432
入野谷 5432
0050
円円円円

鴨汁

暖かい鴨汁に冷たいそばをつけて食べる
そばです。残った鴨汁はそば湯で薄めて
お飲みください。

二八 月替 1111
丈 9876
入野谷 0050
0000
円円円円

そば大盛(二八4000円増 丈450円増 月替500円増 入野谷550円増)
おかわりざる(二八600円 丈750円 月替800円 入野谷900円)
おかわりづゆ4000円 薬味追加(わさび50円 高遠350円)

税込

温かいそば

かけそば

だしのきいた関西風のかけつゆです。

二八 1
丈 1
月替 1
入野谷 1
税込

おぼろそば

北海道産真昆布のおぼろ昆布を使用しています。

二八 1
丈 1
月替 1
入野谷 1

月見そば

自然の餌で飼育された地元伊那産の鶏の卵を使っています。

二八 1
丈 1
月替 1
入野谷 1

とろろそば

長いものは別の器に入っています。そばとお召し上がりください。井にとろろを移してお召し上がりください。

二八 1
丈 1
月替 1
入野谷 1

白毛餅そば

上伊那産の古代もち米「白毛餅」を油で揚げたものが入っています。

二八 1
丈 1
月替 1
入野谷 1

鴨なんば

世界最高峰といわれるフォアグラ採取後のフランス産鴨肉「マグレ・ド・カナール」を使用しています。

二八 1
丈 1
月替 1
入野谷 1

そば大盛(ニハ400円増 丈450円増 月替500円増 入野谷550円増)

甘味

亀まんの
そば粉天ぷら

高遠名物「亀まん」をそば粉で揚げました。

3
0
0
円

五平餅(一串)

自家製の五平餅にくるみ味噌をつけて焼きました。

3
0
0
円

アイスクリーム

ハーゲンダッツのバニラです。

4
0
0
円

ぜんざい

高遠の老舗和菓子店「亀まん」特製のぜんざいにそば白玉を入れました。

4
5
0
円

冷やしぜんざい

濃厚アイスクリームにエスプレッソをかけてお召し上がりいただきます。

5
5
0
円

アフオガード

アイスクリーム入りの冷やしぜんざいです。

6
0
0
円

そば前

焼き味噌	自家製信州味噌をオーブンで焼きまし た。	2 5 0 円
ワサビの茎のかえし漬	ワサビの茎をカエシで漬けました。	3 0 0 円
そば味噌	江戸味噌と蜂蜜をあえ、そばの実を添え ました。	3 0 0 円
シマウリの高遠漬	シマウリを塩漬けし、その後、酒粕と甜 菜糖で漬けこみました。	3 0 0 円
舞茸のそば粉てんぷら	舞茸をそば粉をベースにした粉で揚げま した（1ケ）。	3 0 0 円
白毛餅の磯辺揚げ	上伊那地方の古代もち米「白毛餅」を揚 げ、そばつゆのカエシに浸し、海苔で巻 きました。（1ケ）	3 0 0 円
生ゆば	濃厚な生湯葉です。	3 5 0 円
ごぼうのそば粉てんぷら	ごぼうをかけつゆで煮込み、そば粉べー スの粉で揚げました。	6 5 0 円
大きな油揚げ	ポリウムのある栃尾の油揚げにネギみ そをはさみをオーブンで焼きました。	5 0 0 円
フグの卵のへしこ	フグの卵巣を糠につけ3年間かけて毒抜 きをした日本酒に非常に合うおつまみで す。	6 0 0 円
鴨抜き	鴨汁そばのそば抜きです。	1 2 5 0 円

税込

アルコール類

ビール

税込

プレミアムモルツ中瓶

650円

地ビール「蕎麦」（南信州ビール）330ml

650円

※麦芽・ホップ・蕎麦で作られた伊那谷の地ビールです。

ノンアルコールビール「ツインアルプス」（南信州ビール）

500円

※麦芽・ホップ・ハーブで作られた添加物ゼロの本格ビアテイスト ノンアルコールビール

南信州地酒 グラス

500円

高遠 仙醸 やまむろ（高遠町内限定販売酒）

日本酒度+5

南信州地酒原酒 グラス

各750円

高遠 仙醸 純米吟醸 生原酒 こんな夜に 山女

日本酒度±0

伊那 信濃錦 一瓢 特別純米大辛口

日本酒度+10

辰野 夜明け前 純米吟醸生一本しづく採りなまざけ

日本酒度+1

お燗 一合 仙醸

500円

焼酎（ロック・水割り・お湯割り・そば湯割りからお選びください）

釈云麦（じゃくうんばく） チョコのような濃い麦の風味がする麦焼酎です。

600円

六代目百合 蜂蜜のようにまったりと濃厚な芋焼酎です。

600円

いいちこ 450円

プレミアム芋焼酎

森伊蔵 1300円

魔王 800円

ソフトドリンク

ウーロン茶 200円

りんごジュース 地元産のリンゴを使った100%ジュースです。

400円

甘酒（温） ノンアルコール 伊那の蔵元「信濃錦」の甘酒に高遠の桜の花の

塩漬けを浮かべました。 400円