





冷

冷やしそうめん 880円(税込)

大盛り 1,210円(税込)

細さ約0.6ミリの極細麺『白龍』を使用しております。



温

にゅうめん 880円(税込)

※(温)にゅうめんの大盛りはございません。

冷

しらが
白髪

990円(税込)

細さ約0.3ミリの超極細麺『白髪』の冷やしそうめんです。

※白髪の大盛り、(温)にゅうめんはございません。



温

数量限定

にしんにゅうめん 1,155円(税込)

旨味が凝縮されたにしんの甘露煮をのせました。
特製の七味をかけてお召し上がりいただくのもおすすめです。

上記の(温)にゅうめんには「糸依プレミアム 2年熟成」を使用しております。

上記メニューをご注文で本日の甘味を242円(税込)にてご用意いたします。

サイドメニューもご用意しております。



数量限定

ゆば山菜^{さんさい}にゆうめん 1,265円(税込)

歯ごたえが特徴の比叡ゆばと山菜をあわせました。



数量限定

肉にゆうめん 1,298円(税込)

たっぷりの黒毛和牛肉とねぎ、えのきを煮込みました。肉の旨味が溶け込んだコクのあるスープのにゆうめんです。



数量限定

雲丹・帆立^{うに ほたて}にゆうめん 1,265円(税込)

雲丹と帆立の身が入った上品な海鮮スープでにゆうめに仕上げました。

上記の ① にゆうめんには「糸依プレミアム 2年熟成」を使用しております。

上記メニューをご注文で本日の甘味を 242円(税込)にてご用意いたします。

サイドメニューもご用意しております。

冬期限定 10月～3月

冬期限定メニューは、10月から3月までの期間限定メニューでございます。

温



数量限定

牡蠣^{かき}きのこにゆうめん 1,320円(税込)

旨味のある牡蠣と三種のきのこを、ほんのりとろみをつけた
だしと合わせました。海の幸、山の幸を同時にお楽しみ
いただけます。

温



数量限定

鴨^{かも}にゆうめん 1,298円(税込)

旨味のある鴨むね肉と鴨つくね、じっくりと焼き目をつけた白
ねぎをのせました。
お好みで特製の七味をかけてお召し上がりください。

上記の 温 にゆうめんには「糸依プレミアム 2年熟成」を使用しております。

上記メニューをご注文で本日の甘味を 242円(税込)にてご用意いたします。

サイドメニューもご用意しております。

サイドメニュー



天ぷら



柿の葉寿司(さば)

ご飯物

炊き込みご飯 ————— 330円(税込)
(季節によって具材は異なります。)

柿の葉寿司(さば2個) — 473円(税込)

本日のご飯 ————— 550円(税込)
内容はスタッフまでお問い合わせください。

さけ・たまご 寿司(各1個) — 473円(税込)
たまご寿司は山菜入りの混ぜごはんを薄焼きたまごで包んでいます。

一品

天ぷら ————— 770円(税込)
海老・穴子・野菜(時期によって具材は異なります。)

温泉たまご ————— 132円(税込)

にしんの甘露煮 ————— 462円(税込)

本日の甘味 ————— 352円(税込)

そうめんをご注文されたお客様は
本日の甘味を **242円(税込)** でご用意いたします。

・サイドメニューはすべて数量限定の為、売り切れの場合がございます。予め、ご了承ください。

サイドメニューのみのご注文は承っておりません。

ドリンクメニュー

ビール

アサヒスーパードライ（中瓶 500ml） ————— 616 円（税込）

ノンアルコールビール

アサヒドライゼロ（小瓶 334ml） ————— 385 円（税込）

日本酒

みむろすぎ 三諸杉 日本酒度+3 純米吟醸（300ml） ————— 1,155 円（税込）

みむろすぎ 三諸杉 日本酒度+6 超辛口純米 切辛（300ml） ————— 1,122 円（税込）

ソフトドリンク

ウーロン茶 ————— 308 円（税込）

ジンジャーエール ————— 308 円（税込）

キッズドリンク（アップル） ————— 165 円（税込）

- ・アルコールのご提供はお1人様2本までとさせていただきます。
- ・混雑時は90分制でのご利用をお願いしております。
- ・未成年者及び車両等を運転してお帰りのお客様には、アルコール類のご提供はできませんのでご了承ください。

ドリンクメニューのみのご注文は承っておりません。