





冷やしそうめん 900 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。



にゅうめん 900 円 (税込)

※(温)にゅうめんの大盛りはございません。



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。



数量限定

にしんにゅうめん 1,210 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。

上記メニューをご注文でサイドメニューのくず餅を 297 円 (税込) にてご用意いたします。



数量限定

ゆば^{さんさい}山菜にゆうめん 1,298 円 (税込)

比叡ゆばとわらび・なめこ・細竹・きくらげなどの山菜をあわせました。



数量限定

肉にゆうめん 1,320 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^{うに}・帆立^{ほたて}にゆうめん 1,298 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んに仕上げました。

上記メニューをご注文でサイドメニューのくず餅を 297 円 (税込) にてご用意いたします。

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。



数量限定

牡蠣^{かき}きのこにゆうめん 1,430 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。



数量限定

鴨^{かも}にゆうめん 1,320 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。

上記メニューをご注文でサイドメニューのくず餅を **297 円 (税込)** にてご用意いたします。



数量限定

うなぎごはん

550円(税込)

白醤油を使ってあっさりとう品に焼き上げたうなぎを炊き込みました。
お好みに別添えの粉山椒をかけてお召し上がりください。



数量限定

いなり寿司

374円(税込)



吉野本葛使用くず餅 396円(税込)

そうめんをご注文されたお客様は
297円(税込)でご用意いたします。
黒みつには**はちみつ**を使用しています。



数量限定

牛だしつけ麺

1,265 円(税込)

国産牛肉を使用したほんのり生姜が香るコクのあるスープのつけ麺です。たっぷりのネギ・煮玉子と一緒に召し上がってください。

④ 低糖質冷やしそうめん／⑤ 低糖質にゅうめん 各900 円(税込)

三輪山本で販売中の低糖質めんを食事处でもお召し上がりいただけます。自社従来品より糖質約30%オフ。食物繊維を多く含んだ手延べそうめんです。

セットメニュー



数量限定

にゅうめん・天ぷらセット

1,670 円(税込)

にゅうめんと天ぷらをセットにしました。

※天ぷら具材：海老・穴子・野菜（時期によって具材は異なります。）

※上記セットメニュー以外で天ぷらをご希望の場合は、単品でのご注文をお願いいたします。[単品：770 円(税込)]

上記メニューをご注文でサイドメニューのくず餅を 297 円(税込)にてご用意いたします。

サイドメニュー



天ぷら盛り合わせ



いなり寿司

ご飯物

炊き込みご飯 ————— 385 円 (税込)
(季節によって具材は異なります。)

いなり寿司 (2 個) ——— 374 円 (税込)

うなぎごはん ————— 550 円 (税込)
白醤油を使ってあっさりとう品に焼き上げたうなぎを
炊き込みました。

一品

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



かき揚げ

かき揚げ ————— 407 円 (税込)
小海老・たまねぎ・にんじん・じゃがいもなどが入った
かき揚げです。

温泉たまご ————— 132 円 (税込)

にしんの甘露煮 ——— 462 円 (税込)

くず餅 ————— 396 円 (税込)

そうめんをご注文されたお客様は
297 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。