

# めん処 山楽

ディナーメニュー

DINNER MENU

17:30~21:30 (L.O 21:00)

そば粉は蕎麦の名産地である北海道の「カムイ」を使用。

石臼挽きでゆっくりと製粉されたそば粉は香り高く

店内でつなぎを一切使用せず製麺しご提供しております。

十割そばならではの蕎麦の香り、味わい、のどごしをお楽しみください。

## 十割冷そば COLD SOBA NOODLE

|                    |                                                   |         |
|--------------------|---------------------------------------------------|---------|
| せいろ 並盛り (生蕎麦 125g) | Cold soba, Regular size                           | ¥ 1,200 |
| せいろ 大盛り (生蕎麦 150g) | Cold soba, Large size                             | ¥ 1,350 |
| せいろ 特盛り (生蕎麦 200g) | Cold soba, Extra-large size                       | ¥ 1,500 |
| 爆弾そば               | Fermented soybeans, Okra, Grated yam, Cold soba   | ¥ 1,400 |
| 白海老かき揚げカラスミせいろそば   | White shrimp tempura, Dried mullet roe, Cold soba | ¥ 1,850 |
| せいろ大海老天麩そば         | Prawn tempura, Cold soba                          | ¥ 1,950 |
| 沖縄三昧蕎麦             | Various Okinawan ingredients Cold soba            | ¥ 3,000 |

## 十割温そば HOT SOBA

|               |                                                  |         |
|---------------|--------------------------------------------------|---------|
| アーサそば         | Sea lettuce, Hot soba                            | ¥ 1,450 |
| 昆布油かす葱そば      | Deep-fried offal kombu, Welsh onion, Hot soba    | ¥ 1,500 |
| 牛肉カレーそば       | Beef curry, Hot soba                             | ¥ 1,550 |
| 鴨南蛮そば         | Duck, Welsh onion, Hot soba                      | ¥ 1,650 |
| 白海老かき揚げカラスミそば | White shrimp tempura, Dried mullet roe, Hot soba | ¥ 1,850 |
| 大海老天麩そば       | Prawn tempura, Hot soba                          | ¥ 1,950 |

## うどん UDON

|           |                                               |         |
|-----------|-----------------------------------------------|---------|
| 昆布油かす葱うどん | Deep-fried offal kombu, Welsh onion, Hot udon | ¥ 1,500 |
| 牛肉カレーうどん  | Beef curry, Hot udon                          | ¥ 1,550 |
| 鴨南蛮うどん    | Duck, Welsh onion, Hot udon                   | ¥ 1,650 |
| 大海老天麩うどん  | Prawn Tempura, Hot udon                       | ¥ 1,950 |

## 丼物・重物

### BOWL DISH & LACQUER BOX DISH

|            |                                              |         |
|------------|----------------------------------------------|---------|
| ご飯・味噌汁セット  | Rice set                                     | ¥ 600   |
| キッズセット     | Kids set                                     | ¥ 1,350 |
| 親子丼        | Chicken, Eggs bowl                           | ¥ 1,850 |
| 天麩羅丼       | Chef's recommended Tempura bowl              | ¥ 2,800 |
| あぐー豚の西京焼き丼 | Saikyo-yaki style grilled Agu pork in a bowl | ¥ 3,000 |
| 穴子箱飯       | Conger eel in a lacquer box                  | ¥ 4,000 |

## 冷製 沖縄一品料理

### OKINAWAN COLD DISHES

|                     |                             |         |
|---------------------|-----------------------------|---------|
| ジーマミ豆腐              | Peanuts tofu                | ¥ 900   |
| もずく酢                | Vinegared mozuku seaweed    | ¥ 900   |
| 海ブドウ シークワーサーボン酢添え   | Green caviar                | ¥ 1,000 |
| スルメイカの肝和え           | Salted squid                | ¥ 1,000 |
| ミミガーとゴーヤ レモン醤油和え    | Pork ear, Goya, Lemon shoyu | ¥ 1,100 |
| 豆腐ようとクリームチーズ 揚げ車麩添え | Okinawan cream cheese tofu  | ¥ 1,200 |

## 温製 沖縄一品料理

### OKINAWAN HOT DISHES

|                        |                                      |         |
|------------------------|--------------------------------------|---------|
| 島豆腐 揚げ出し               | Deep-fried Okinawan tofu             | ¥ 1,000 |
| 出汁巻き卵                  | Japanese omelet                      | ¥ 1,000 |
| から揚げ生姜風味               | Deep-fried chicken, Ginger flavor    | ¥ 1,250 |
| 本日の沖縄料理                | Today's Okinawan dish                | ¥ 1,500 |
| 島豚粗挽きソーセージ             | Okinawan pork sausage                | ¥ 1,500 |
| 軟骨ソーキとろとろ煮             | Okinawan-style stewed pork cartilage | ¥ 1,700 |
| ラフテー                   | Okinawan stewed pork                 | ¥ 1,850 |
| 天麩羅盛り合わせ 5 種 (大海老 2 本) | Assorted tempura, 2 Prawn            | ¥ 2,200 |

※ 表示価格は税込みとなっております。当店のお米は国産米を使用しております。