

## お品書き

当店の蕎麦は、原料の調達・管理・選別・製粉・製麺まで、自社で責任を持って一貫して行っております。

また蕎麦の持ち味を活かす出汁原料にもこだわり、もり汁には本枯れ鰹節・利尻昆布・国産どんこ椎茸、かけ汁には本枯れ鰹節・本枯れ宗田節・本枯れ鯖節を使用しております。

どうぞ心ゆくまで、蕎麦本来の風味とバランスの良い汁の旨味をお楽しみください。



蕎麦品種 「常陸秋そば」茨城県筑西市産(有機契約栽培)

---

お品書きは、消費税を含んだ価格(内税)です。

※料理の写真は、全てイメージ写真です。

## 冷たい蕎麦

香り高くもちもちした食感の十割蕎麦に対して、九一は、しなやかで喉ごしが良いです。  
大盛りは300円増し、小盛りは200円引きになります。(十割は大盛りに出来ません)

もり(九一)	1,000円
十割もり	1,100円

	<u>九一</u>	<u>十割</u>
くるみ汁	1,200円	1,300円
とろろ汁	1,300円	1,400円
ごぼう天付きもり	1,600円	1,700円
舞茸天付きもり	1,700円	1,800円
海老天付きもり	2,000円	2,100円
ぶっかけ(4~9月)	1,600円	1,700円

◎ 薬味の追加は一皿 100 円、つゆの追加は一椀 100 円で承ります。

また、ご注文時のわさび多めの注文、わさびの追加は 100 円となります。



海老天付きもり



ぶっかけ

## 冷たい蕎麦に温かいつけ汁

大盛りは300円増し、小盛りは200円引きになります。(十割は大盛りに出来ません)

	<u>九一</u>	<u>十割</u>
鳥汁	1,400円	1,500円
鴨つくね汁	1,600円	1,700円
鴨汁	1,700円	1,800円
きのこ汁(10~12月)	1,400円	1,500円
カキ汁(12~4月)	1,600円	1,700円

☆ 薬味の追加は一皿 100円で申し受けます。



鳥汁



鴨つくね汁



鴨汁



きのこ汁

## 数量限定の特別な蕎麦 玄挽き(土・日)

玄挽きは2年以上真空低温熟成された原料を殻ごと粗挽きにして、  
30メッシュでふるって打った蕎麦です。

蕎麦打ちして24時間以上寝かせてから提供する事で、香ばしい風味を引き出しています。蕎麦粉の割合は二八です。

お一人様1枚、1グループにつき3枚までの提供とさせていただきます。

原料の状態により短めの蕎麦になる場合があります。予めご了承下さい。

玄挽き 1,200円

厳選された極小粒の原料だけを使用。希少な一品。

玄挽きくるみ汁 1,400円

ナッツの様な香ばしい蕎麦にクリーミーな、くるみ汁が  
良く合います。

### 組み合わせ

十割もり・玄挽き 1,800円

### 蕎麦三昧

十割もり・玄挽き・かけ(6~9月は冷やしかけ) 2,300円



玄挽くるみ汁

## 数量限定の特別な蕎麦 粗挽き(火・水・木・金)

粗挽きは、原料による風味と喉ごしの違いを調整するため、日々十割から九一の間で蕎麦粉の割合を変化させています。

お一人様1枚、1グループにつき3枚までの提供とさせていただきます。

蕎麦の繋がりより食感を重視しているため、短めの蕎麦になる場合があります。

予めご了承下さい。

粗挽き 1,200円

粗挽きくるみ汁 1,400円

### 組み合わせ

十割もり・粗挽き 1,800円

### 蕎麦三昧

十割もり・粗挽き・かけ(6~9月は冷やしかけ) 2,300円



粗挽き

## 冷やしかけ蕎麦(夏季限定6~9月)

冷やしかけ汁との相性から、九一蕎麦での提供となります。  
大盛りは300円増し、小盛りは200円引きになります。

冷やしかけそば	1,100円
冷やしにしんそば	1,800円
冷やしごぼう天そば	1,800円
冷やし舞茸天そば	1,900円
冷やし海老天そば	2,200円

☆ 薬味の追加は一皿100円にて承ります。



鴨南蛮そば



冷やしにしんそば



舞茸天そば



冷やし海老天そば

## 温かい蕎麦

のびにくい九一蕎麦での提供となります。  
大盛りは300円増し、小盛りは200円引きになります。

かけそば	1,100円
鳥南蛮そば	1,550円
鴨つくねそば	1,800円
鴨南蛮そば	2,000円
ごぼう天そば	1,700円
舞茸天そば	1,800円
海老天そば	2,100円
生ゆばそば(10~12月)	1,500円
山かけそば(10~3月)	1,500円
きのこそば(10~12月)	1,500円
カキそば(12~4月)	1,600円
にしんそば(12~4月)	1,800円

☆ 薬味の追加は、一皿100円で承ります。

## 一品料理

揚げそば	300円
焼きみそ	300円
わさび醤油漬	500円
豆腐のみそ漬	500円
蕎麦豆腐	500円
板わさ	700円
刺身ゆば	700円
鴨ロースのサラダ仕立て	900円
にしん棒煮	1,000円
そばがき(小)	1,000円
そばがき(大)	1,500円
鴨陶板焼き(2人前)	2,200円
鴨陶板焼き(4人前)	4,400円

そばがき、鴨陶板焼きは、1グループにつき2皿までのご注文とさせていただきます。  
また、混雑時は提供できない場合もございます。  
そばがき(小)を2皿のご注文は承っておりません。仕上がり量は同じですので、  
そばがき(大)をお選びください。取り皿と取り箸をお付けいたします。



## 蕎麦懐石コース

蕎麦懐石コースは1名様よりご注文いただけます。

2名様以上の場合は人数分を同一コース内容でのご注文をお願いします。

土・日・祝日は予約制とさせていただきます。なお、6名様以上の場合も予約制となります。

### 蕎麦懐石コース

3,600円

(お食事時間:約1時間~)

- ・蕎麦豆腐
- ・鴨ロースのサラダ仕立て
- ・季節の天ぷら盛り合わせ
- ・もりそば
- ・温かいそば(6~9月は冷やしかけそば)



鴨ロースのサラダ仕立て



季節の天ぷら盛り合わせ

## 蕎麦懐石コース

蕎麦懐石コースは1名様よりご注文いただけます。

2名様以上の場合は人数分を同一コース内容でのご注文をお願いします。

土・日・祝日は予約制とさせていただきます。なお、6名様以上の場合も予約制となります。

## 蕎麦懐石コース 6,000円

(お食事時間:約1時間半~)

- ・蕎麦豆腐
- ・そばがき
- ・季節の天ぷら盛り合わせ
- ・鴨の陶板焼き
- ・十割もりそば
- ・温かいそば(6~9月は冷やしかけそば)
- ・甘味



そばがき



鴨の陶板焼き

## 甘味

水ようかん(6月~9月)

400円

そばブラマンジェ

500円

わらび餅(6切れ)

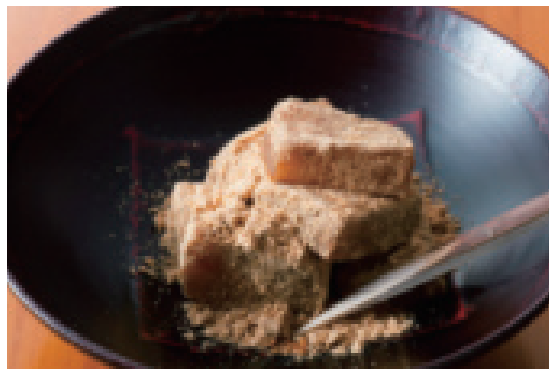
700円



水ようかん



そばブラマンジェ



わらび餅

---

平日11:30～13:00まで、  
1日15名様限定のお得なセット

---

九一蕎麦と海老天丼セット 1,450円

大盛り九一蕎麦と海老天セット 1,450円

※ 天ぷらの海老は、通常のメニューの物と異なります。

※ 2つのセットの合計で15名様限定となります。売り切れの際はご容赦下さい。

※ お1名様1つまで、1組につき6セットまでとさせていただきます。

※ 先着順での提供で、ご予約・お取り置きは出来ません。

※ セットの内容変更(蕎麦の種類・汁物の追加等)は承れません。

## ビール

サッポロ プレミアムホワイト <sup>しろほのか</sup>白穂乃香(樽生) 900円

無濾過ならではのまろやかな味わい。上面発酵による華やかな香り。

(首都圏一部限定発売) 300ml グラス

サッポロ エビス 700円

120年以上の歴史。豊かなコクと苦味は麦芽 100%にこだわる本物ならではの味。

500ml 中瓶。

新潟麦酒 (ニイガタビア) 800円

ワインと同じビン内熟成法で造られた、味わい・香り・苦味のバランスのとれたプレミアムビール。350ml 瓶

## ノンアルコールビール

新潟麦酒ノンアルコール (ニイガタビア) 400円

☆ビール・ノンアルコールビールをご注文時のサービスのお通し (揚げ蕎麦) は終了させていただきました。

## 日本酒

店長みずから厳選した全国の銘酒を、純米酒を中心に取り揃えています。

※日本酒は 1 合のお値段です。

ますかわ

**枅川** 純米原酒 生貯蔵 (埼玉) 600 円

低温発酵により時間をゆっくりかけて仕込んだ、やや淡麗辛口の純米原酒。

たついずみ

**辰泉** 純米酒会津流 (福島) 700 円

会津産契約栽培米のみ使用。米の旨味あふれるやや辛口の味。

フルーティなタイプとは異なる通好みの味わい。

こしのかげとら

**越乃景虎** 名水仕込特別純米 (新潟) 700 円

ほのかに吟醸香があり、柔らかく透明感のあるスツキリとした味わいの辛口。

らいふく

**来福** 特別純米酒常豊 (茨城) 700 円

かつての飯米であった常豊を使用。滑らかな口当たり、豊かな旨味が特徴の酒。

しきさくら

**四季桜** 特別純米酒 (栃木) 700 円

ほのかにフルーティな香りがあり、味わいは芳醇でやや辛口。

口当たり・後味ともに軽くスツキリ爽快な印象。

きっこうはなびし

**亀甲花菱** 純米生原酒 (埼玉) 700 円

口に含むとほどよい甘みと酸味のしっかりした旨みが広がる

ボリュームいっぱいの味わい。埼玉の極小蔵。

はなあび  
花陽浴 純米吟醸 無濾過 (埼玉) 800 円

柔らかな口当たり、優しい旨味と甘味がフルーティで可憐な味わいを演出。  
埼玉の注目蔵。

しちほんやり  
七本鎗 特別純米原酒 (滋賀) 800 円

力強さとシャープなキレ味を兼ね備えた辛口。北大路魯山人が生前に愛飲した酒。

らいふく  
来福 純米大吟醸愛山 (茨城) 900 円

花酵母由来の華やかな香り。程よく旨味がのった酒を軽い酸味が包み、  
サッパリとした爽やかな仕上がり。

しんかめ  
神亀 純米辛口 (埼玉) 900 円

熟成によりふっくらとした旨み。コク、キレの調和が料理との相性の幅を広げる。  
冷酒より燗酒で生きる酒。

☆ サービスのお通し (焼き味噌) は終了させていただきました。

## 本 格 焼 酎

※焼酎は、グラス 1 杯（半合）のお値段です。

※ロック・お湯割り・そば湯割りからお選び下さい。

### 博多どんたく（麦）白麴 500 円

常圧 2 回蒸留した原酒を 3 年熟成。落ち着いた香りと深い味わい。

### まんこい 30°（黒糖）檜樽熟成 500 円

珍しい檜樽熟成の黒糖焼酎。マイルドな味わいで飲みやすい。

名前の由来は「千客万来（まんこい）」、商売繁盛を願う酒とされています。

### なかむら（芋）白麴 700 円

自然農法にこだわった原料により醸した特別限定焼酎。

カルゲン農法の米を原料とし、黄金千貫、霧島連山伏流水を仕込み水に、

白麴菌による手造りかめ仕込み。芋本来の香りと甘味が調和。

☆ サービスのお通し（焼き味噌）は終了させていただきました。



## ワイン

ハウスワイン以外の価格は、すべてボトル（750ml）1本のお値段です。

ハウスワイン 白（シャルドネ）グラス 500円

赤（カベルネ・ソーヴィニヨン）グラス 500円

コノスル オーガニック・シリーズ（チリ）

ソーヴィニヨン・ブラン（白）または、ピノ・ノワール（赤）

フルボトル 750ml 各 2,600円

※その他、フランス・イタリア産ワインもございます。

詳しくは店員にお尋ね下さい。

## ウイスキー

※ウイスキーは、グラス 1 杯 (70ml) のお値段です。  
ストレート・ロック・水割り・ソーダ割りからお選び下さい。

グレンマレイクラシック ピーテッド 700 円

バニラを思わせる繊細な風味と、厚みのあるピートの香りが融合。

シーバスリーガル ミズナラスペシャル・エディション 900 円

日本のためだけに生み出した特別なブレンド。繊細な味わいで驚くほどなめらか。  
バランスの良い長い余韻。

アンノック 12年 1,000 円

ソフトで蜂蜜やレモンの香りがあり、少しの加水でシャープな味のフォルムが劇的に  
樽香を引き出す。ハイランドモルトの傑作。

## スパークリング・ミネラルウォーター

ペリエ 330ml 瓶 400 円

世界で愛飲される南フランスの名品。すがすがしい爽快感と、料理の味を邪魔しない  
特徴。

## 果実酒

※果実酒は、1杯（半合）のお値段です。ロック・水割り・ソーダ割りからお選び下さい。

紀州梅酒 <small>くれないなんこう</small> 紅南高（和歌山）	500 円
梨のリキュール 下妻産「幸水」使用(茨城)	500 円

## ソフトドリンク

リボン・オレンジ（果汁 10%）200ml	300 円
烏龍茶（350ml ペット）	400 円