

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