

否否~なんて

三杯、四杯、五杯。

ほろ酔い気分の

あたら夜を。



6 1

岩人様 4500円

お品書き〈全6品〉MENU

APPETIZERS ASSORTMENT OF THREE SEASONAL APPETIZERS 季節の前菜三種盛り合わせ

SASHIMI お造り ASSORTMENT OF 4 KINDS OF SASHIMI お造り四種盛り合わせ

焼物 鰻の肝串

MAIN そば 100% BUCKWHEAT NOODLES うなとろそば

SOBA 100% BUCKWHEAT NOODLES

食事 鰻のひつまぶし

MAIN 100% BUCKWHEAT NOODLES

DESSERT デザー SEASONAL ICE CREAM 季節のアイス

すめらぎ お一人様 6 0 0 0 円

お品書き〈全7品〉MENU

季節の前菜三種盛り合わせ ASSORTMENT OF THREE SEASONAL APPETIZERS

APPETIZERS

SASHIMI お造り ASSORTMENT OF 4 KINDS OF SASHIMI お造り四種盛り合わせ

SASHIMI 肉刺 ASSORTMENT OF 4 KINDS OF SASHIMI 炙り和牛のカルパッチョ

焼物 鰻の肝串

SASHIMI ASSORTMENT OF 4 KINDS OF SASHIMI

そば うなとろそば

SOBA 100% BUCKWHEAT NOODLES

MAIN 食事 100% BUCKWHEAT NOODLES 和牛と鰻のひつまぶし

デザー 季節のアイス

DESSERT SEASONAL ICE CREAM

旨みを凝縮した特製つゆで食べる

つゆしゃぶ TSUYU-SHABU

つゆとご一緒にお召し上がりください。厳選された黒豚、和牛を、特製のかえしを使用した

四季折々、旬のお野菜を取り揃えております。

薬味の白ネギと柚子胡椒を併せてご利用ください。

鍋の旨味を余すことなくお楽しみください。 〆には当店自慢、季節の十割そばをご用意しております。

ENJOY CAREFULLY SELECTED BLACK PORK AND WAGYU BEEF WITH OUR SPECIALLY MADE SOUP.

WE HAVE A VARIETY OF SEASONAL VEGETABLES AVAILABLE.

TRY ADDING THE GARNISHES OF WHITE SPRING ONION AND YUZU PEPPER.

FOR THE FINAL COURSE, WE HAVE OUR PROUD SEASONAL 100% BUCKWHEAT SOBA NOODLES.

PLEASE ENJOY ALL THE FLAVOR OF THE HOT POT.



黒豚と旬野菜のつゆ しゃぶ 1人前 2 2 0 0 円

TSUYU-SHABU WITH BLACK PORK AND SEASONAL VEGETABLES

* 2人前から承ります
MINIMUM OF 2 PEOPLE IS ACCEPTED

お品書き MENU

黒豚バラ肉〈90g〉

野菜 野菜盛り合わせ RTED VEGETABLES

・旬菜

SEASONAL VEGETABLES

·水菜

MOUNTAIN ENOKI MUSHROOM 山えのき

まいたけ

MAITAKE MUSHROOMS

·豆腐

SPICE 薬味

GREEN ONION ネギ

柚子胡椒

YUZU AND PEPPER

SPECIAL DIPPING SOUP 特製つゆ

NYUST W

鍋の追加 OPTION

MEAT 肉 黒豚バラ肉〈90g〉 BLACK PORK (90G) 650円

BLACK PORK BELLY (90G) 和牛肩ロース〈50g〉 1000円

BEEF TONGUE (40G)

レタス〈2人前〉 540円

野菜

VEGETABLES LETTUCE (2 SERVINGS) 旬菜〈2人前〉 4 0 0 円

SEASONAL VEGETABLES (2 SERVINGS)

MIZUNA (2 SERVINGS) 水菜⟨2人前⟩ 3 2 0 円

MOUNTAIN ENOKI MUSHROOM (2 SERVINGS) 山えのき〈2人前〉 3 8 0 円

MAITAKE MUSHROOMS (2 SERVINGS) まいたけ〈2人前〉 2 8 0 円

豆腐〈4貫〉 TOFU(4PIECES) 2 0 0 円

VEGETABLE PLATTER (1 SERVING) 野菜盛り合わせ~1 人前〉980円

CLOSING 100% BUCKWHEAT SOBA NOODLES (60G)



つゆしゃぶ会席

TSUYU-SHABU COURSE



スタンダードなつゆしゃぶ会席

椿っぱき TSUBAKI

4500円

お品書き〈全6品〉 MENU

先付 **APPETIZERS** 季節の前菜三種盛り合わせ

IHSUS 寿司 ASSORTMENT OF THREE SEASONAL APPETIZERS SUSHI ROLLS WITH CRAB AND SALMON ROE 蟹といくらの巻き寿司

お造り SASHIMI ASSORTMENT OF 2 KINDS OF SASHIMI お造り二種盛り合わせ

TSUYU-SHABU WITH BLACK PORK AND SEASONAL VEGETABLES 黒豚と旬野菜のつゆしゃぶ

十割そば

CLOSING デザー 100% BUCKWHEAT NOODLES 季節のアイス

DESSERT

SEASONAL ICE CREAM

当店おすすめ!色々楽しむなら

実 きょう KYO

お品書き〈全8品〉 MENU

APPETIZERS 季節の前菜三種盛り合わせ ASSORTMENT OF THREE SEASONAL APPETIZERS

寿司 蟹といくらの巻き寿司

お造り IHSUS お造り二種盛り合わせ SUSHI ROLLS WITH CRAB AND SALMON ROE

SASHIMI

ASSORTMENT OF 2 KINDS OF SASHIMI

肉刺 MEAT SASHIMI SEARED LOCAL CHICKEN 地鶏のたたき

SEASONAL SEASONAL DISH 季節の一品

TSUYU-SHABU WITH BLACK PORK AND SEASONAL VEGETABLES 黒豚と旬野菜のつゆしゃぶ

CLOSING 100% BUCKWHEAT NOODLES 十割そば

DESSERT デザート SEASONAL ICE CREAM 季節のアイス







黒豚と和牛が堪能できる

きわみ KIWAMI

三人様 7500円

お品書き〈全8品〉MENU

先付 APPETIZERS ASSORTMENT OF THREE SEASONAL APPETIZERS 季節の前菜三種盛り合わせ

蟹といくらの巻き寿司

IHSUS お造り ASSORTMENT OF 2 KINDS OF SASHIMI SUSHI ROLLS WITH CRAB AND SALMON ROE お造り二種盛り合わせ

肉刺 地鶏のたたき

SASHIMI

MEAT SASHIMI SEARED LOCAL CHICKEN

SEASONAL 旬物 SEASONAL DISH 季節の一品

和牛と黒豚の旬野菜つゆしゃぶ

WAGYU BEEF AND BLACK PORK WITH SEASONAL VEGETABLES TSUYU-SHABU

十割そば

CLOSING 100% BUCKWHEAT NOODLES

デザート 季節のアイス

DESSERT SEASONALICE CREAM

ずわい蟹の天ぷら付き

帝 みかど MIKADO **900**円

お品書き〈全10品〉MENU

季節の前菜三種盛り合わせ

寿司 APPETIZERS 旬魚の握り ASSORTMENT OF THREE SEASONAL APPETIZERS

IHSUS SEASONAL FISH SUSHI

蟹といくらの巻き寿司

SUSHI ROLLS WITH CRAB AND SALMON ROE

お造り お造り四種盛り合わせ

肉刺 地鶏のたたき SASHIMI

ASSORTMENT OF 4 KINDS OF SASHIMI

MEAT SASHIMI SEARED LOCAL CHICKEN

FRIED FOOD 揚物 SSNOW CRAB TEMPURA ずわい蟹の天麩羅

旬物 季節の一品

SEASONAL SEASONAL DISH

和牛と黒豚の旬野菜つゆしゃぶ

SEASONAL VEGETABLES TSUYU-SHABU WAGYU BEEF AND BLACK PORK WITH

100% BUCKWHEAT NOODLES 十割そば

CLOSING

デザー 季節のアイス

DESSERT SEASONALICE CREAM

十割そば 最大限に引き出す

畑作栽培した玄そばを使用。十和田湖の外輪に広がる広大なそば畑でそば粉は青森県と秋田県にまたがる

シーズン毎のそばを提供します。そばの中心部の白いそば粉を名はの中心部の白いそば粉を

最大限にお楽しみいただけます。中割そばの風味豊かな香りとのどごしを摩擦を抑えた製麺が可能になり、専用のそば押し出し機を使用することで、

JUWARI SOBA NOODLES WITH MAXIMUM AROMA AND CRISPNESS

THE BUCKWHEAT FLOUR USED IS MADE FROM UNPOUSHED BUCKWHEAT GROWN IN THE VAST BUCKWHEAT FIELDS THAT STRETCH AROUND THE OUTER RIM OF LAKE TOWADA WHICH STRADDLES AOMORI AND AKITA PREFECTURES.

WE DON'T USE ANY FLOUR TO HOLD ITTOGETHER, AND WE USE 100% BUCKWHEAT NOODLES THAT ARE CHEWYAND GLUTEN-FREE.

WHOLE GROUND BUCKWHEAT FLOUR AND
THE WHITE BUCKWHEAT FLOUR IN THE CENTER OF THE SOBA
ARE COMBINED INTO TYAIYA GOHAI'S OWN ORIGINAL BLEND.
SEASONAL SOBA NOODLES ARE ADDED TO
THIS BLEND TO PROVIDE SOBA NOODLES FOR EACH SEASON.

BY USING A SPECIAL SOBA EXTRUSION MACHINE, IT IS POSSIBLETO PRODUCE NOODLES WITH REDUCED FRICTION, SO YOU CAN ENJOY THE RICH AROMA AND SMOOTH TEXTURE OF 100% SOBA TO THE FULLEST.

大せいろ

大人数でシェアできる!

CAN BE SHARED BY A LARGE GROUP OF PEOPLE!

大せいろ

LARGE SEIRO

LARGE SEIRO WITH SEAWEED 花せいろ大

> 1人前 100g 600 〈2人前より承ります〉

1人前 100g 650 〈2人前より承ります〉

◆人数分のもり汁がついてきます

A LARGE SEIRO THAT COMES WITH MORI SOUP FOR THE NUMBER OF PEOPLE

DIPPING SAUCE つけだれ

ごまだれ

SESAME SAUCE

月見とろろ

2 0 0

3 0 0

RAW EGG AND YAM

単品 SOBA SINGLE ITEM

≗冷

せいろ

花せいろ

1人前 150g 850

1人前 150g 800

SEIRO WITH SEAWEED

ごまだれせいろ

SEIRO WITH SESAME SAUCE

SEIRO WITH WILD VEGETABLES AND GRATED RADISH 山菜おろしせいろ

豆乳胡麻坦々せいろ

月見とろろせいろ SEIRO WITH SOY MILK AND SESAME TANTAN

SEIRO WITH RAW EGG AND YAM

冷やし肉南蛮せいろ

SEIRO WITH COLD MEAT NANBAN SOBA

 $\begin{array}{c} 1 \\ 0 \\ 0 \\ 0 \end{array}$

肉南蛮つけ

SEIRO WITH HOT MEAT NANBAN

HOT 温

カレー南蛮つけ

SEIRO WITH CURRY NANBAN



DRINK

BEER

LEWIS TERO CRAMIL POTTIES ハイネケンゼロ〈小瓶〉	CRAFT SHANDY GAFF	RAGOSHIMAYUZU BEER ・ RAGOSHIMAYUZU BEER	レモンビール LEMON BEER	アサヒマルエフ〈中瓶〉 ASAHI MARUEF (MEDIUM BOTILE)	アサヒスーパードライ〈生ビール〉 ASAHI SUPER DRY(DRAFI BEER)
8	6	8	8	9 0 0	7
5	0	5	0		5
0	0	0	0		0

お茶ハイTEACHUHAI

甘露味緑茶ハイ	e うもろこしひげ茶ハイ とうもろこしひげ茶ハイ	さんぴん茶ハイ SANPINTEA CHUHAI	SOBATEACHUHAI	ウーロンハイ
6	6	6	6	6
5	5	0	5	0
0	0	0	0	0



季節のサワー

KANOYA LEMON SOUR

KANOYA GRAPEFRUIT SOUR かのやグレープフルーツサワー 6 0 0

FRESHLY SQUEEZED LEMON SOUR 生搾りレモンサワー

6 0 0

生搾りグレープフルーツサワー

FRESHLY SQUEEZED GRAPEFRUIT SOUR 6 5 0

KAGOSHIMA YUZU HONEY SOUR 鹿児島柚子蜜サワー

650

KANOYA UMEBOSHI SOUR かのや梅干しサワー 6 5 0

CRAFT GINGER SOUR

ウイスキー

WHISKEY

HIGHBALL ハイボール 6 5 0

柚子ハイボール

YUZU HIGHBALL 6 8 0

FOUR ROSES バスカー

7 8 0

BUSKER ニッカフロンティア 7 8 0

GLENMORANGIE ORIGINAL NIKKA FRONTIER グレンモーレンジオリジナル 1 1 8 0

鹿児島の焼酎

KAGOSHIMA SHOCHU

おすすめ焼酎

本日メニューをご覧ください

RECOMMEND

PLEASE SEE TODAY'S SEASONAL SHOCHU MENU

POTATO 李

> 小鹿 KOJIKA

5 5 0

さつま大海 SATSUMATAIKAI

5 5 0

BARLEY 麦

麦穂の風 MUGIHO NO KAZE

5 5 0

黒閻魔 KUROENMA

6 0 0

中々

NAKANAKA

650

SOBA 蕎麦

TOWARI (SOBA TEA MIXED OR MUSHY SOBA MIXED WITH HOT WATER) 十割〈そば茶割りまたはドロドロそば湯割り〉

650

ロック / 水 / ソーダ / お湯

飲み方 MOWTO DRINK

ON THE ROCKS / WITH WATER / WITH SODA / WITH HOT WATER

日本酒

JAPANESE SAKE

RECOMMEND おすすめ日本酒

本日メニューをご覧ください 本日メニューをご覧ください

ボトルワイン

BOTTLE OF WINE

ジャコンディ・ロッソ

GIACONDI ROSSO

ジャコンディ・ビアンコ

GIACONDI BIANCO

ソフトドリンク

PEACH	りんご	マンゴー	Muzu HONEY SOUASH	そば茶	CORN SILK TEA	さんぴん茶SANPINTEA	T 露味緑茶	OOLONGTEA
6	6	6	5	5	5	5	5	5
0	0	0	5	5	5	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0

クラフトジンジャーCRAFTGINGER

6 0 0

飲み放題

FREE DRINK

季節の一品料理や

自慢の蕎麦と共にお楽しみください。

瓶ビールや日本酒、焼酎、ハイボール、ワインを含む

2時間飲み放題コース

PERFECT FOR THOSE WHO WANTTO CHOOSE THEIR FAVORITE DISHES OR FOR AN AFTER-PARTY!

ENJOY IT WITH SEASONAL DISHES AND OUR SIGNATURE SOBA NOODLES.

2-HOUR ALL-YOU-CAN-DRINK COURSE INCLUDING BOTTLED BEER, SAKE, SHOCHU, HIGHBALL, AND WINE

単品のお料理をご注文のお客様限定

LIMITED TO CUSTOMERS ORDERING SINGLE DISHES

2500円

*お一人様一品以上のオーダーをお願いいたします。PLEASE ORDER AT LEAST ONE DISH PER PERSON

会席コースご注文の方限定

ONLY AVAILABLE TO THOSE WHO ORDER THE KAISEKI COURSE

20000円

