麓屋のランチ

プラス３３０円(税込)でお蕎麦を大盛りに変更できます。

お楽しみ御膳

二、三口口円
(二、五三口円)



- おぼろ豆腐
- ぶっかけお蕎麦
  (温又は冷)
- 野菜天麩羅
- 選べるおかず
  - お刺身又は
  - 本日のおかず
  ※一品お選びください
  ※本日のおかずはスタッフがご説明致します。
- 小鉢
- サラダ
- ご飯
- お味噌汁
- お新香

※(　)内は税込価格です。

小蕎麦と小丼のセット

プラス３３０円(税込)でお蕎麦を大盛りに変更できます。

小蕎麦と海老小天丼セット

一、四七三円(一、六二口円)



小蕎麦
(温又は冷)
海老小天丼
サラダ
小鉢

小蕎麦と小三色丼セット

一、四七三円(一、六二口円)



小蕎麦
(温又は冷)
小三色丼
サラダ
小鉢

ランチ限定丼

プラス４４０円(税込)で小蕎麦(温又は冷)をお付けできます。

特選　海老天丼

二、三口口円(二、五三口円)

天丼
海老二本
イカ
南瓜
茄子
蓮根
しし唐
プチトマト
サラダ
小鉢
お味噌汁
お新香



穴子と鰆の天丼

二、四口口円(二、六四口円)

天丼
穴子
鰆
南瓜
茄子
しし唐
プチトマト
サラダ
小鉢
お味噌汁
お新香



※(　)内は税込価格です。

ざる蕎麦
上品な白色のお蕎麦を堪能ください
一、二〇〇円
（一、三二〇円）

二色せいろ
信州蕎麦と今月のお蕎麦よりお選びください
一、四〇〇円
（一、五四〇円）

とろろ月見せいろ
ねばりのある山芋と卵
一、六八〇円
（一、八四八円）

特大かき揚げせいろ
海老・桜海老・玉葱・三つ葉・蓮根
一、八二〇円
（二、〇〇二円）

海老と野菜の天せいろ
大ぶりの海老と新鮮野菜
二、三〇〇円
（二、五三〇円）

※（ ）内は税込価格です。※17時以降テーブルチャージお一人様500円（税込）頂戴しております。


海老と野菜の天せいろ


特大かき揚げせいろ


とろろ月見せいろ

麓屋のお蕎麦

プラス330円（税込）でお蕎麦を大盛りに変更できます。

冷たいお蕎麦

サラダそば
新鮮な野菜とお蕎麦を胡麻ドレッシングで
一、五三〇円
（一、六八三円）

アボカドと海老のぶっかけそば
アボガドとプリプリ海老を蕎麦つゆで
一、五三〇円
（一、六八三円）

ナッツ汁せいろ
ローストしたナッツにかえし、豆乳を加えたコクのあるつけ汁
一、五六〇円
（一、七一六円）

つけ蕎麦

霧島黒豚生姜つけお蕎麦
霧島黒豚の出汁と生姜の利いたつけそば
一、六三〇円
（一、七九三円）

大山鶏と野菜のつけお蕎麦
大山鶏の旨みとたっぷり野菜で
一、六三〇円
（一、七九三円）

あぶり合鴨と焼葱お蕎麦
炙った合鴨と焼いた葱をつけそばで
二、三〇〇円
（二、五三〇円）

※価格は全て税込です。※17時以降テーブルチャージお一人様500円（税込）頂戴しております。

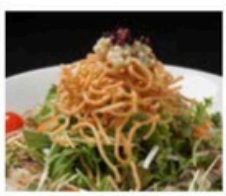

あぶり合鴨と焼葱お蕎麦


大山鶏と野菜のつけお蕎麦


霧島黒豚生姜お蕎麦


ナッツ汁せいろ


アボカドと海老のぶっかけそば


サラダそば

麓屋のお蕎麦

プラス３３０円(税込)で
お蕎麦を大盛りに変更できます。

温かいお蕎麦

かけ蕎麦　一、二ロ〇円
(一、三二〇円)
自慢の鰹出汁でお召し上がりください

九条ねぎと京あげのお蕎麦　一、五ロ〇円
(一、六五〇円)
京都産九条ねぎと京あげ

霧島黒豚ハリハリお蕎麦　一、六三ロ円
(一、七九三円)
旨みのある霧島黒豚と水菜のお蕎麦

特大かき揚げお蕎麦　一、八二ロ円
(二、〇ロ二円)
海老・桜海老・玉葱・三つ葉・蓮根

穴子と鰆の天麩羅お蕎麦　二、三九一円
(二、六三〇円)
江戸前一本穴子と江戸前鰆


穴子と鰆の天麩羅お蕎麦


特大かき揚げお蕎麦


霧島黒豚ハリハリお蕎麦


九条ねぎと京あげのお蕎麦

※(一)内は税込価格です。※17時以降テーブルチャージお一人様５００円(税込)頂戴しております。

麓屋のお蕎麦

プラス３３０円(税込)で
お蕎麦を大盛りに変更できます。

温かいお蕎麦

海老と野菜の天婦羅お蕎麦　二、三ロ〇円
(二、五三〇円)
海老と新鮮野菜

大山鶏と三ツ葉のお蕎麦　一、六三ロ円
(一、七九三円)
大山鶏の出汁の利いたお蕎麦

とろろ月見お蕎麦　一、六八ロ円
(一、八四八円)
ねばりのある山芋と卵

にしんのお蕎麦　一、八二ロ円
(二、〇ロ二円)
身欠にしんをじっくり炊きました

鴨南蛮お蕎麦　二、三ロ〇円
(二、五三〇円)
ローストした合鴨と長葱を別皿で


鴨南蛮お蕎麦


にしんのお蕎麦


大山鶏と三ツ葉のお蕎麦


海老と野菜の天婦羅お蕎麦

※価格は全て税込です。※17時以降テーブルチャージお一人様５００円(税込)頂戴しております。

お昼の逸品いろいろ

合鴨ロース炙り焼　二、三五〇円（二、五八五円）

特大かき揚げ（海老・桜海老・玉葱・三つ葉・蓮根）　一、四〇〇円（一、五四〇円）

穴子と鱚の天婦羅盛り合わせ　二、四〇〇円（二、六四〇円）

海老と野菜の天麩羅盛り合せ　二、三〇〇円（二、五三〇円）


合鴨ロース炙り焼


特大かき揚げ


海老と野菜の天麩羅盛り合せ

※（　）内は税込価格です。

食後の甘味とお飲み物

本日のアイスクリーム（内容はスタッフまで）　三九〇円（四二九円）

胡麻団子　（三個）六二〇円（六八二円）

おぼろ豆腐の阿部川　六八〇円（七四八円）

デザート三点盛り（内容はスタッフまで）　六八〇円（七四八円）

蕎麦プリン　六八〇円（七四八円）

フォンダンショコラ　バニラアイス添え　一、二一〇円（一、三三一円）

出来立てワラビもち　一、二〇〇円（一、三二〇円）

コーヒー（ホットヌはアイス）　二九〇円（三一九円）

紅茶（ホットヌはアイス）　二九〇円（三一九円）


フォンダンショコラバニラアイス添え


蕎麦プリン


デザート三点盛り（写真はイメージです）


胡麻団子


本日のアイスクリーム（写真はイメージです）

※（　）内は税込価格です。