

# 『とかちの蕎麦料理屋・うどん屋・出汁（だし）屋の **肴**』

荊野町	よきさんちの	酢大豆	300
蕎麦屋の肴	にんじんの甘露煮	500	
	九州産	鶏のたたき	850
熊本から直送	<b>馬</b>	霜降りゆっけ	7500
多岐も大崎	ちくわ磯部揚げ	450	
	牛とろ	とろろ	500
十勝大豆のお豆腐	冷奴	絹ごし	300
十勝大豆のお豆腐	冷奴	ホ綿	300
売切御免	荊野町産	塩ゆで落花生	550
	十勝産	塩ゆで枝豆	300
	馬刺し3点盛	7800	
	いぶりがっこ・チーズ	550	

荊野町	よきさんちの	蔵豆	350
九州の美味い	いつまみ	酢もつ	450
蔵豆	小車	エビの唐揚げ	500
熊本から直送	<b>馬</b>	ゆっけ	7000
荊野町小山さんの	ごぼうスティック	300	
多岐も大崎	とろろ納豆	キムチ	400



## 『蕎麦屋のお料理』

そばがき	800	蕎麦スティック	800
田舎蕎麦 柳川風	850	そばサラダ	7200
蕎麦みそ焼き	450	そばがきの揚げダシ	900
かつおだし巻玉	600	豆腐の揚げダシ	400
鶏だし巻玉	600	温玉 わさび	200
車海老天抜き	800	鴨抜き	7000
鶏天	600	アナゴZAKU	550
赤鶏塩焼き	750	合鴨とネギの焼き物	7000

『熊本から直送の**馬刺し盛合せ**』 馬刺し単品は別紙 部位の説明もあるよ

**お一人様量の馬刺3種盛 7800**

赤身 コーネ 十一品 (下記よりお選びください)

大とろ刺 盛合せ	4000	中とろ刺 盛合せ	3500
大おび刺 盛合せ	4000	小おび刺 盛合せ	3500
しバ刺 盛合せ	3500	タン刺 盛合せ	3500
ハツ刺 盛合せ	3000	ハラミ刺 盛合せ	3200

※ 他、馬刺し単品3品以上ご注文で盛合せ価格でお作り致します



『馬肉 X 妹背牛町 鯉が泳ぐ水田 宮崎さんの**美味しなお米**』

大トロ・特上赤身 生ちらし	4200	炙り大トロ・赤身 生ちらし	3800
炙り大おび 赤身 生ちらし	3800	炙りひも・赤身 生ちらし	2400
つタエゴ・赤身 生ちらし	2300	ハツ・赤身 生ちらし	2700
赤身・コーネ 生ちらし	2200	桜肉生ちらし 3点盛	2000
馬とろ丼 (小)	7000	馬とろ丼 (大)	7400
桜肉霜降りユッケ丼 (小)	7600	桜肉霜降りユッケ丼 (大)	3000
桜肉ユッケ丼 (小)	7700	桜肉ユッケ丼 (大)	7900
鮑が入って馬力UPのユッケ丼 (小)	7200	鮑が入って馬力UPのユッケ丼 (大)	2000

# 桜肉 (馬肉) 一品料理

## 桜肉 桜色のユッケ

桜肉 霜降りゆっけ 1500

桜肉 ゆっけ 1000



## 炙り・たたき

炙り！大とろ 2650

炙り！中とろ 2150

炙り！つたエゴ 1250

炙り！カイノミ 1650

炙り！ちようちん バラウス 1650

炙り！ロース 1450

炙り！赤身 1200

炙り！ブリスケ 1650

炙り！大おび 2650

炙り！ひも 1350

炙り！はらみ 1650

炙り！クラシタ・ロース 1650

炙り！ひれ 1350

たたき！赤身 1000

## 桜肉 燻製・炭焼き

赤身燻製 800

ブリスケ燻製 1200

タン燻製 1250

桜肉炭焼き 1200





# 『天ぷら盛合せ (1人前量 天つゆ・薬味付)』

大海 の天婦羅 2000

きのこ野菜天婦羅 900

車海老 (1尾) 天婦羅 1200

きのこだらけ天婦羅 700

車海老 (2尾) 天婦羅 1700

十勝の恵み (野菜) 天 600

鶏 (3枚) 天婦羅 1050

鶏 (5枚) 天婦羅 1750



## 『天婦羅のお供に』

あわさびもりそば

2000

あわさびざるそば

2000

かけそば

2000

冷かけそば

2000

うどん各種

500

ご飯 + 蕎麦湯の吸物

350

茶漬け

450

丼めし + 蕎麦湯の吸物

500

# 『天おら単品 (天つゆ・薬味付)』

焼練 車海老天	650	十勝 マッシュルーム天	350
鶏天 (5枚)	600	舞茸天	350
幕別西田さん家の 長芋天	350	蒜室小山さんの 太ごぼう天5本	400
蒜室小山さんの ごぼうかき揚げ	450	谷さんの玉ねぎと野菜のかき揚げ	450
車海老かき揚げ	1250	車海老 顔 (かしら) 揚げ	500
あなご天	650	牡蠣 (かき) 天	650



## (追加・トッピング・塩天)

焼練 車海老天	500	鶏天1枚	100
十勝 マッシュルーム天	150	幕別西田さん家の 長芋天	150
あなご天	500	牡蠣天	500
舞茸天	150	蒜室小山さんの 太ごぼう天1本	70
車海老かき揚げ	1100	海鮮入りかき揚げ	800
蒜室小山さんの ごぼうかき揚げ	200	谷さんの玉ねぎと野菜のかき揚げ	200

# 『天おら料理・揚げ物』

## 天ZAKU～てんざく～ (天おらおろし和元)

小車エビZAKU	600	うざくない穴ZAKU	550
マッシュZAKU	250	とりZAKU	500
ごぼZAKU	300	ちく輪ZAKU	350

## 天とじ・天抜き (天おら蕎麦から蕎麦を抜きとった吸物)

エビ天抜き (2尾)	7300	エビ天抜き (1尾)	800
きのこ天抜き	700	鶏天抜き	700
アナゴ天抜き	800	牡蠣天抜き	7000
車海老かき揚げ天抜き	7350		
海鮮入りかき揚げ天抜き	7050		
ごぼうかき揚げ天抜き	500		
野菜かき揚げ天抜き	500		



↑天とじ (天おらの卵とじ) は天抜き ↑ +150円でお楽しみます!!

## サックサク 大好評!! かつ

蕎麦人アレンジ新潟タしかつ風	550	鶏かつ 十勝風	450
いわゆるエビフライとは一味違う海老かつ	7500	鶏かつ 博多風	550
いわゆる牡蠣フライ牡蠣かつ	750	鶏かつ 北見ソース	400
豚メンチかつ	600	鶏かつ 新潟タしかつ	450
豚ひれかつ	600	鶏かつ 韓流	450
鶏しばかつ	500	鶏かつ 宮崎風	550
		鶏かつ 仏風	650

# 若 鶏 半身揚げ 7250

【パーツ揚げ】 もも揚400・むね揚350・手羽揚350

お客様も大好き！！『揚げ物』

鶏ももざんぎ	750	小エビの唐揚げ	500
手羽元唐揚げ	600	タコザンギ	600
鶏むね唐揚げ	600	オニオンリング	300
やんにゃむチキン	750	長芋のフライドポテト	350
宮崎鶏南蛮	750	フライドポテト	300
豚足唐揚げ	550	明太・ポテト	450
		じゃが・明太・チーズ	500
		ハッシュ・ド・ポテト	200



きっと **ごはん**が**飲み**くなる  
丼めし+吸物 500

かつ煮・かつとじ

子供も大好き串かつ

鶏	かつ煮	600	串	車エビかつ	600
豚	かつ煮	600	串	牡蠣かつ	450
牡蠣	かつ煮	850	串	鶏かつ	250
鶏	かつ卵とじ	750	串	鶏しバかつ	250
豚	かつ卵とじ	750	串	長芋かつ	200
牡蠣	かつ卵とじ	950	串	マッシュルームかつ	200



# 『肉蕎麦料理屋の蕎麦鍋 お一人前』

## そばしゃぶ

お鍋で茹でたお蕎麦をしゃぶしゃぶして食べて頂く「そばしゃぶ」

信州では「投汁蕎麦」と言われ親しまれています。

ここそばんど別邸では「そばしゃぶ」

せいろでは冷めてしまう汁も これだと最後まで熱々で楽しめます。

そばのお替わりもうどんに変えても中華そばを入れてもいいね！

メの雑炊まで楽しめるそばの楽しみ方の新たな形

田舎十割太打や田舎平打・中太などのお蕎麦が超おススメ！！



写真は4人前

鴨そばしゃぶ 3000🍴

【要予約】牡蠣そばしゃぶ 3000🍴

鶏そばしゃぶ 2500🍴

深川そばしゃぶ 2500🍴

十勝肉（豚）そばしゃぶ 2500🍴

きのこそばしゃぶ 2500🍴

【要予約】牛そばしゃぶ 3000🍴





# 『肉うどん料理屋のうどん鍋 お一人前』


## うどんすき

鴨うどんすき 2700 


鶏うどんすき 2200 

十勝肉 (豚) うどんすき 2200 

【要予約】牛うどんすき 2700 


【要予約】牡蠣うどんすき 2700 

深川うどんすき 2200 


きのこうどんすき 2200 

## すき焼うどん

鴨すき焼き 2700 

鶏すき焼き 2200 

十勝肉すき焼き 2200 

【要予約】牛すき焼き 2700 

きのこすき焼き 2200 

【要予約】

牡蠣味噌すき焼 2800 



### 【追加】

青菜	200	鴨肉	750
葱	700	鶏肉	500
ごぼう	700	豚肉	350
豆腐・揚げ	300	牛肉	7000
		牡蠣	900
		刀サリ	400

### 【味変】

味変	胡麻	200
味変	curry	200
味変	キムチ	200
味変	坦々	200
味変	とろろ	700

### 【麺・飯】

蕎麦	400
うどん	200
中華そば	300
イタリァン	200
雑炊用	200
ごはん&卵	

# 『肉蕎麦料理屋の肴』

【揚げ物は天ぷら・揚げ物に】

## 【ささっと 酒肴系】

鶏たたき	850
ロースト・ビーフ	850
シバー・パテ	500

## 【味わい深い 肴物】

鶏もつ煮込み	450
牛スジ煮込み	450
豚ばらの角煮	600
十勝 ぎゅう むぐれ煮	7700
ビーフ・シチュー	7200
牛のしっぽ	7500



牛とろ丼 (小)	500
牛とろ丼 (大)	900
鶏たたき丼	7700
ローストビーフ丼	7700

## 【焼き物・炒め物】

合鴨とネギの焼き物	7000
赤鶏の塩焼き	750
鶏ももてり焼蕎麦人風	600
鶏もものねぎま風炒め	600
豚 生姜焼き	580



## 【丼物単品 sobaセットは+500】

焼き鳥丼	800
鶏照り焼き丼	850
鶏からあげ丼	850
ザンギ丼	7000

## 【血 とじ CURRY】

鶏血	400	鶏血玉とじ	550	鶏血CURRY	600
鴨血	700	鴨血玉とじ	850	鴨血CURRY	900
肉血	400	肉血玉とじ	550	肉血CURRY	600

『蕎麦料理屋・うどん屋・出汁（だし）屋の**肴・畑のお肉・豆腐**』

**畑のお肉豆腐料理**（十勝大豆の手作り豆腐）

冷奴 絹ごし	300	冷奴 木綿	300
湯豆腐	500	揚げダシ豆腐	500
肉豆腐	650	麻婆豆腐 十勝風	780

**豆料理**（十勝苺室よ各さんのお豆）

苺室町 よ各さんちの 酢大豆	300	苺室町 よ各さんちの 煮豆	350
よ各さんちの 塩ゆで落花生	550	十勝産 塩ゆで枝豆	300

**豆・肉×soba料理**

肉豆腐soba	7080	麻婆豆腐 soba 十勝風	7080
麻婆 soba 十勝風	980	揚げダシ豆腐 soba	900
牛スジ煮込み soba	7400	豚ばらの角煮 soba	7500
納豆 soba	700	十勝ぎゅうむぐれ煮 soba	7500
肉sobaとかち	7300	肉 <b>CURRY</b> sobaとかち	7500
鶏soba	7300	鶏 <b>CURRY</b> soba	7500
鴨soba	7800	鴨 <b>CURRY</b> soba	2000



sobaを**soba定食**に変更 + 700

sobaを**丼物**に変更 - 300

sobaを**うどん**に変更 - 300

sobaを**中華そば**に変更 - 200

# 『十勝の蕎麦料理屋が作る乾酪🧀チーズの肴』

## 【アラカルト】

チーズの盛り合わせ	時価
いぶりがっこチーズ	550
チーズ DA かるび 風	750
もっつぁれらのとかちPB-ジョ	800

## 【グラタン】

鶏ときのかのグラタン	750
車海老ときのかのグラタン	1200
牡蠣ときのかのグラタン	1050

## 【卵と】

チーズ玉子焼き	800
ながてつ 十勝牧場風	850
ふわとろ 十勝牧場風	850

## 【天婦羅】

カチョカバロ	250
カマンベール	250

## 【チーズ焼き】

鶏 チーズ焼き	650
きのかのチーズ焼き	650
牡蠣 チーズ焼き	950
鶏ときのかのチーズ焼き	800
牡蠣ときのかのチーズ焼き	1100
車海老のチーズ焼き	1100
ビーフ・シチューのチーズ焼き	1450
じゃが チーズ	500
じゃが 明太 チーズ	600



## 【チーズのトッピング】

ちょっと贅沢 掛チーズ	250	トロトロチーズ	350
-------------	-----	---------	-----

## 【よきさん家の完熟トマトが美味しい要索限定】

要索限定 トマトと要野菜のチーズ焼き	750	要索限定 カプレーゼのサラダ	850
要索限定 トマトのチーズ焼き	500	要索限定 カプレーゼ	650



# 血菜 (サラダ)



【麺載せサラダ】

そばサラダ 1200

うどんのサラダ 900

中華そばのサラダ 1000

(トッピング)

チーズ掛 +200

【グリーンサラダ】

鶏サラダ 750

ローストビーフのサラダ 980

豚冷しゃぶサラダ 880

きのこのサラダ 750

豆腐のサラダ 720

長いもの蕎麦人サラダ 690

モッツァレラのサラダ 920

クリームチーズのサラダ 920

華蔵さんの自然卵のたまごサラダ 690

サラダチキン 120

ローストビーフ 350

豚冷しゃぶ 200

きのこ 100

豆腐 150

長芋 100

モッツァレラチーズ 200

クリームチーズ 200

たまご 100

【マッシュサラダ】

十勝のポテトサラダ 450

長芋のポテトサラダ 500

豆のサラダ 600



明太ポテトサラダ 500

明太ロングポテトサラダ 550

酢マッシュブラザーズ 1200

『蕎麦料理屋・うどん屋・出汁（だむ）屋の**肴・吸物**』

**蕎麦抜き**（温かなお蕎麦から 蕎麦を抜いた吸い物）

エビ <b>天</b> 抜き	1200
鶏 <b>天</b> 抜き	750
きのこの <b>天</b> 抜き	750



鴨抜き	1000
鶏抜き	600
豚抜き	600
牛抜き	1000
きのこ抜き	550
豆腐抜き	550
牡蠣抜き	1000
刀サリ抜き	750

**肉吸い**（温かなうどんから うどんを抜いた吸い物）

豚肉吸い	600	鴨肉吸い	1000
鶏肉吸い	600	牛肉吸い	1000

**貝吸い**（温かなうどんから うどんを抜いた吸い物）

牡蠣吸い	1000	刀サリ吸い	750
------	------	-------	-----

**吸物に 益々（搦す搦す）搦す 楽しさ！！**

中華そば入り	+	300
ワカメ入り	+	750
豆腐入り	+	700
小ライス	+	700

うどん入り	+	200
温玉入り	+	750
玉子入り	+	700
井めし	+	200

『蕎麦料理屋・うどん屋・出汁（だし）屋の**肴・卵**』

**玉子料理**（八千代 草薙さんの有精肉然卵）

オムシツ 800 温泉卵 蕎麦人風 250

出汁（だし）**巻玉子**（八千代 草薙さんの有精肉然卵）

かつお<sub>だし巻</sub>玉子 600

おでん<sub>だし巻</sub>玉子 600

鶏ネギ<sub>だし巻</sub>玉子 600

明太玉子焼き 750

納豆玉子焼き 700

チーズ玉子焼き 800



鴨<sub>だし巻</sub>玉子 **＋α** 7500

牛<sub>だし巻</sub>玉子 **＋α** 7500

豚<sub>だし巻</sub>玉子 **＋α** 7000

牡蠣<sub>だし巻</sub>玉子 **＋α** 7500

刀サリ<sub>だし巻</sub>玉子 **＋α** 7000

愛称 **ふわとろ** ふわッとろ～玉子**焼**



ふわとろ 十勝風 750

ふわとろ <sub>とかち</sub> 牧場風 850

ふわとろ 明石風 800

ふわとろ 大阪風 700

ふわとろ 博多風 800

ふわとろ 麻婆風 750

ふわとろ 韓流 750

愛称 **ながてつ** 長茅鉄板

ながてつ 十勝風 750

ながてつ <sub>とかち</sub> 牧場風 850

ながてつ 博多風 800

ながてつ 大阪風 700

ながてつ 麻婆風 750

ながてつ 韓流 750

# 『メのお蕎麦』



ドリンク・お料理のオーダーで割引！！  
最大 お蕎麦がサービス！！

『**温**かな**汁**にくぐらせる**せいろ/温**かな**かけ**』

『**冷**たい**汁**にくぐらせる**せいろ/温**汁**せいろ**』

鴨汁 2800

あわさび**もり** 2000

牡蠣汁 2800

あわさび**ざる** 2000

深川汁 2600

胡麻汁**せいろ** 2100

ふわとろとじ 2400

『**とろろ汁** **せいろ**』

『**もも** **炙り鶏**』

**とろろ**汁**せいろ** 2050

もも**炙り鶏** 2350

**とろろ**汁**生玉****せいろ** 2100

もも**炙り鶏****温玉** 2450

**とろろ**汁**温玉****せいろ** 2150

『**むね** **かしわ**』

**とろろ**汁**玉****お納豆****せいろ** 2200

むね**かしわ** 2000

むね**かしわ****温玉** 2100

『**きのこ** **汁**』

**きのこ****せいろ** 2200

**きのこ****のみぞれ****せいろ** 2250



『**冷**たい**かけ**・**温**かな**かけ**』

**とろろ**に**しん** 2200

**冷**かけ・**かけ** 2000

**とろろ****温玉** 2100

**に****しん** 2150

**とろろ****生玉** 2050

**温玉** 2050

**とろろ****納豆** 2100

**生玉** 2000

**とろろ****玉****お納豆** 2150

**とろろ** 2000