

『とかちの蕎麦料理屋・うどん屋・出汁(だし)屋の肴』

芽室町 よみさんちの 醤大豆	300	芽室町 よみさんちの 瀬豆	350
蕎麦屋の肴にしんの甘露煮	500	九州の美味しいつけまみ 醤もつ	450
九州産 鶏のたたき	850	九州産 小串エビの唐揚げ	500
熊本から直送 馬 霜降りゆっけ	1500	熊本から直送 馬 ゆっけ	1000
ふ様も大好き ちくわ磯部揚げ	450	芽室町小山さんのごぼうスティック	300
牛とろ とろろ	500	ふ様も大好き とろろ納豆キムチ	400
十勝大豆のお豆腐 冷奴 紹ごし	300		
十勝大豆のお豆腐 冷奴 木綿	300		
壳切御免 芽室町産 塩ゆで落花生	550		
十勝産 塩ゆで枝豆	300		
馬刺し3点盛	1800		
いぶりがっこ・チーズ	550		



『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	1200
蕎麦みそ焼き	450	そばがきの揚げダシ	900
かつおだし巻玉子	600	豆腐の揚げダシ	400
鶏だし巻玉子	600	温玉 わさび	200
車海老天抜き	800	鴨抜き	1000
鶏天	600	アナゴZAKU	550
赤鶏塩焼き	750	合鴨とネギの焼き物	1000

『熊本から直送の 馬刺し盛合せ』 馬刺し単品は別途 部位の説明もあるよ

お一人様量の馬刺3種盛 1800

赤身 コーネ +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
レバ刺 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 姉背牛町 鰐が泳ぐ水田 宮崎さんの 美味しいお宋』

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
フタエゴ・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）	1000	馬とろ丼（大）	1400
桜肉霜降りユッケ丼（小）	1600	桜肉霜降りユッケ丼（大）	3000
桜肉ユッケ丼（小）	1100	桜肉ユッケ丼（大）	1900
納豆が入って馬力UPのユッケ丼（小）	1200	納豆が入って馬力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 霽降りゅっけ 1500



桜肉 ゆっけ 1000

炙り・たたき

炙り!大とろ

2650

炙り!ブリステ

1650

炙り!中とろ

2150

炙り!大おび

2650

炙り!フタエゴ

1250

炙り!ひも

1350

炙り!カイノミ

1650

炙り!はらみ

1650

炙り!ちょうちんバラウス

1650

炙り!クラシタ・ロース

1650

炙り!ロース

1450

炙り!ひれ

1350

炙り!赤身

1200

たたき!赤身

1000

桜肉 燻製・炭焼き

赤身燻製

800

タン燻製

1250

ブリステ燻製

1200

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

きのこと野菜天婦羅 900

東海君(1尾) 天婦羅 1200

きのこだらけ天婦羅 700

東海君(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 1150



『天婦羅のお供に』

あわさびもりそば

2000円

あわさびざるそば

2000円

かけそば

2000円

冷かけそば

2000円

うどん各種

500

ご飯+蕎麦湯の吸物

350

茶漬け

450

丂めし+蕎麦湯の吸物

500

『天ぷら単品(天つゆ・薬味付)』

純粋 車海老天	650	+ ■ 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	幕室小山さんの 太ごぼう天5本	400
幕室小山さんの ごぼうかき揚げ	450	お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 頭(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)

純粋 車海老天	500	鶏天1枚	700
+ ■ マッシュルーム天	150	幕別西田さん家の 長芋天	750
あなご天	500	牡蠣天	500
舞茸天	750	幕室小山さんの 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
幕室小山さんの ごぼうかき揚げ	200	おさんの玉ねぎと野菜のかき揚げ	200

『天ぷら料理・揚げ物』

天ZAKU～てんざく～ (天ぷらおろし和え)

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 (天ぷら蕎麦から蕎麦を抜きとった吸物)

エビ天抜き (2尾)	1300	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	1000
東海老かき揚げ天抜き	1350		
海鮮入りかき揚げ天抜き	1050		
ごぼうかき揚げ天抜き	500		
野菜かき揚げ天抜き	500		



↑天とじ (天ぷらの卵とじ) は天抜き ↑ +150円でお作りひます!!

サックさく 大好評!! かつ

蕎麦入アレンジ新潟夕しかつ風	550
いわゆるエビフライとは一味違う 海老かつ	1500
いわゆる牡蠣フライ 牡蠣かつ	750
豚メンチかつ	600
豚ひれかつ	600
鶏レバかつ	500

鶏かつ 十勝風	450
鶏かつ 博多風	550
鶏かつ 北見リース	400
鶏かつ 新潟夕しかつ	450
鶏かつ 韓流	450
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』

鶏モモざんぎ	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・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



きっとごはんが欲しくなる
丂めし+吸物 500

かつ丼・かつとじ

鶏 かつ丼	600
豚 かつ丼	600
牡蠣 かつ丼	850
鶏 かつ卵とじ	750
豚 かつ卵とじ	750
牡蠣 かつ卵とじ	950

串めし+吸物 500

串 車エビかつ	600
串 牡蠣かつ	450
串 鶏かつ	250
串 鶏レバかつ	250
串 長芋かつ	200
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。

ここそばんど別郷では「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！

〆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円

[要予約] 牡蠣そばしゃぶ 3000円

鶏そばしゃぶ 2500円

深川そばしゃぶ 2500円

牛勝肉（豚）そばしゃぶ 2500円

きのこそばしゃぶ 2500円

[要予約] 牛そばしゃぶ 3000円

『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 円

鶏うどんすき 2200 円

十勝 肉 (豚) うどんすき 2200 円

[季予約] 牛うどんすき 2700 円

[季予約] 牡蠣うどんすき 2700 円

深川うどんすき 2200 円

きのこうどんすき 2200 円



すき焼うどん

鴨すき焼き 2700 円

鶏すき焼き 2200 円

十勝 肉すき焼き 2200 円

[季予約] 牛すき焼き 2700 円

きのこすき焼き 2200 円

[季予約]

牡蠣味噌 すき焼 2800 円



[追加]

青菜	200	鴨肉	750
----	-----	----	-----

葱	100	鶏肉	500
---	-----	----	-----

ごぼう	100	豚肉	350
-----	-----	----	-----

豆腐・揚げ	300	牛肉	1000
-------	-----	----	------

牡蠣	900
----	-----

アサリ	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	100
----	-----	-----

--	--	--

[麺・飯]

蕎麦	400
----	-----

うどん	200
-----	-----

中華そば	300
------	-----

イタリアン	200
-------	-----

雑粉用	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
レバー・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
牛 豚 ぎゅう ひぐれ 焼き ビーフ・シチュー	1100
牛のしっぽ	1200
	1500



[焼き物・炒め物]

合鴨とネギの焼き物	1000
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]

牛とろ丼 (小)	500	焼き鳥丼	800
牛とろ丼 (大)	900	鶏照り焼き丼	850
鶏たたき丼	1100	鶏からあげ丼	850
ローストビーフ丼	1100	ザンギ丼	1000

[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・畠のお肉・豆腐』

畠のお肉 豆腐料理 (十勝大豆の手作り豆腐)

冷奴 紺ごし	300	冷奴 亦綿	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 (十勝芽室よきさんのお豆)

芽室町 よきさんちの 酸大豆	300	芽室町 よきさんちの 蔓豆	350
よきさんちの 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	1080	麻婆豆腐 soba	十勝風	1080
麻婆 soba	十勝風	980	揚げダシ豆腐 soba	900
牛スジ煮込み soba	1400	豚ばらの角煮 soba	1500	
納豆 soba	700	十勝ぎゅうじぐれ煮 soba	1500	
肉sobaとかち	1300	肉CURRYsobaとかち	1500	
鶏soba	1300	鶏CURRYsoba	1500	
鴨soba	1800	鴨CURRYsoba	2000	



sobaをsoba定食に変更 +100

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
もつゅれらのとかちアヒージョ	800

[グラタン]

鶏ときのこのグラタン	750
車海老ときのこのグラタン	1200
牡蠣ときのこのグラタン	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
---------	-----

[よろさん家の完熟トマトが美味しい夏季限定]

夏季限定 トマトと夏野菜のチーズ焼き	750
夏季限定 トマトのチーズ焼き	500

夏季限定 カプレーゼのサラダ	850
夏季限定 カプレーゼ	650



皿菜（サラダ）



[麺載せサラダ]

そばサラダ 7200

うどんのサラダ 900

中華そばのサラダ 7000

(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
長いもの萬能人サラダ	690
モツカリのサラダ	920
クリームチーズのサラダ	920
草薙さんの自然卵のたまごサラダ	690

サラダチキン 720

ローストビーフ 350

豚冷しゃぶ 200

きのこ 700

豆腐 750

長芋 700

モツカリレチーズ 200

クリームチーズ 200

たまご 700

[マッシュサラダ]

トマトのポテトサラダ	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

醤マッシュブラザーズ 7200



『蕎麦料理屋・うどん屋・出汁(だし)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)

エビ天抜き	1200
鶏天抜き	750
きのこの天抜き	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
アサリ抜き	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
鶏肉吸い	600

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
アサリ吸い	750

吸物に 益々 (増す増す) 増す 楽しさ!!

中華そば入り +	300
ワカメ入り +	150
豆腐入り +	100
小ライス +	100
うどん入り +	200
温玉入り +	150
玉子入り +	100
丼めし +	200

『蕎麦料理屋・うどん屋・出汁(だし)屋の肴・卵』

玉子料理 (ハ千代 草薙さんの有精自然卵)

オムレツ 800 溫泉卵 蕎麦人風 250

出汁(だし)巻玉子 (ハ千代 草薙さんの有精自然卵)

かつおだし巻玉子	600
おでんだし巻玉子	600
鶏ネギだし巻玉子	600
明太玉子焼き	750
納豆玉子焼き	700
チーズ玉子焼き	800



鴨だし巻玉子 + α	1500
牛だし巻玉子 + α	1500
豚だし巻玉子 + α	1000
牡蠣だし巻玉子 + α	1500
カサリだし巻玉子 + α	1000

愛称あわとろ あわッとろ~玉子焼



あわとろ 十勝風	750
あわとろ とかち牧場風	850
あわとろ 明石風	800
あわとろ 大阪風	700
あわとろ 博多風	800
あわとろ 麻婆風	750
あわとろ 韓流	750

愛称ながてつ 長芋鉢板

ながてつ 十勝風	750
ながてつ とかち牧場風	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

『〆のお蕎麦』



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』

鴨汁	2800	⌚
牡蠣汁	2800	⌚
深川汁	2600	⌚
あわとろとび	2400	⌚

『ぬたい汁にくぐらせるせいろ/温かけせいろ』

ホワシビもり	2000	⌚
ホワシビざる	2000	⌚
胡麻汁せいろ	2100	⌚
『とろろ汁せいろ』		

『もも炙り鶏』

もも炙り鶏	2350	⌚
もも炙り鶏温玉	2450	⌚

『とろろ汁せいろ』

とろろ汁生玉せいろ	2100	⌚
とろろ汁温玉せいろ	2150	⌚
とろろ汁玉ふ納豆せいろ	2200	⌚

『むねかひわ』

むねかひわ	2000	⌚
むねかひわ温玉	2100	⌚

『きのこせいろ』

きのこせいろ	2200	⌚
きのこのみぞれせいろ	2250	⌚



『ぬたいかけ・温かけ』

とろろにしん	2200	⌚
とろろ温玉	2100	⌚
とろろ生玉	2050	⌚
とろろ納豆	2100	⌚
とろろ玉ふ納豆	2150	⌚

ぬかけ・かけ	2000	⌚
にしん	2150	⌚
温玉	2050	⌚
生玉	2000	⌚
とろろ	2000	⌚