

『お昼の天ぷら盛合せ (1人前量 天つゆ・味付)』

巖遙 天婦羅 2200	鶏 (3枚) 天婦羅 1050
車海老 (1尾) 天婦羅 1200	鶏 (5枚) 天婦羅 1150
車海老 (2尾) 天婦羅 1700	きのこと野菜天婦羅 900
十勝の恵み (野菜) 天婦羅 600	きのこだらけ天婦羅 700



『天ぷら単品 (天つゆ・味付)』

琉球 車海老天	650
鶏天 (5枚)	600
琉球 車海老かき揚げ	1250
琉球 車海老 顎揚げ	500
芽室小山さんの 太ごぼう天5本	400
芽室小山さんの ごぼうかき揚げ	450
岩見沢さんの 玉ねぎと野菜のかき揚げ	450
十勝 マッシュルーム天	350
幕別西田さん家の 長芋天	350
舞茸天	350

『天ぷら盛合せ・単品とご一緒に』

あわさびもりそば	1150	あわさびざるそば	1150
かけそば	1150	冷かけそば	1150
うどん各種 (もり・ざる・かけ・冷かけ)	500	ご飯+蒸煮湯の吸物	350
茶漬け	450	丂めし+蒸煮湯の吸物	500

(追加・トッピング・塩天)

琉球 車海老天	500	+膳 マッシュルーム天	750
鶏天1枚	100	舞茸天	750
幕別西田さん家の 長芋天	150	芽室小山さんの 太ごぼう天1本	70
芽室小山さんの ごぼうかき揚げ	200	岩見沢さんの 玉ねぎと野菜のかき揚げ	200

毎日 数種類のお蕎麦を打分ける
手打蕎麦人ならではの お蕎麦食べ比べメニュー
二色せいろ



(セット内容)

お蕎麦が2枚付くセットです
お蕎麦2種類を選べます
もりそば用 甘さ控えめのつけ汁
ざるそば用 甘めのつけ汁
煮味

「つけ天」「おろしつけ天」単品への変更可能 (400円追加)

天おろしへは別にメニューあり

～食べ比べてが前提のセットです～

『とかちの恵 つけ天 **二色せいろ** 1900円』

『東エビ つけ天 **二色せいろ** 2250円』

『とかちの恵 おろしつけ天 **二色せいろ** 1950円』

『きのこ おろしつけ天 **二色せいろ** 1850円』

『とかちの恵天おろし **二色せいろ** 2100円』

『鶏天おろし **二色** 2000円』

『あわさび**二色せいろ** 1550円』

『あわさび**二色せいろ**とかけつゆの蕎麦人三昧 1850円』

『あわさび**せいろ**とかけそば (HOT) 1950円』

『あわさび**せいろ**と鴨南蛮 (HOT) 2650円』

『あわさび**せいろ**ともも炙り鶏 (HOT) 2300円』



『とかちの恵 つけ天 二色せいろ 1900円』

『車エビ おろしつけ天 二色せいろ 2300円』

太ごぼう	つけ天二色	1550
ごぼうかき揚げ	つけ天二色	1600
きのこ	つけ天二色	1800
鶏	つけ天二色	1800
車えび	つけ天二色	2250

太ごぼう	おろしつけ天二色	1600
ごぼうかき揚げ	おろしつけ天二色	1650
とかちの恵	おろしつけ天二色	1950
きのこ	おろしつけ天二色	1850
鶏	おろしつけ天二色	1850



『鶏天おろし 二色 2000円』

太ごぼう	天おろし二色	1750
ごぼうかき揚げ	天おろし二色	1800
とかちの恵	天おろし二色	2100
きのこ	天おろし二色	2000
車えび	天おろし二色	2950

毎日 数種類のお蕎麦を打分ける
 手打蕎麦人ならではの お蕎麦食べ比べメニュー
 つけ汁が3種類楽しめちゃう **蕎麦人三昧**



(セット内容)

お蕎麦2種類を選べます

選べるせいろ用つけ汁

(下記・右ページより温かけを選べます)

もりそば用 甘さ控えめのつけ汁

ざるそば用 甘めのつけ汁

葉味

温かなせいろ盛りは次頁

～食べ比べが前提のセットです～

鴨 (かも) 蕎麦人三昧 2300 **太ごぼう天かしわ** 蕎麦人三昧 1850

鶏天炙り鶏 蕎麦人三昧 2450 **炙り鶏ごぼう** 蕎麦人三昧 2100

鶏天とじ炙り鶏 蕎麦人三昧 2650 **太ごぼう天とじかしわ** 蕎麦人三昧 2200

鶏天咖喱なん 蕎麦人三昧 2600 **きのこ天胡麻なん** 蕎麦人三昧 2600

車海老天とじ 蕎麦人三昧 2500 **きのこ天きのこ** 蕎麦人三昧 2200

『もも炙り鶏せいろの 蕎麦人三昧』

もも 炙り鶏 蕎麦人三昧 1950
 もも炙り鶏温玉 蕎麦人三昧 2050
 太ごぼう天炙り鶏 蕎麦人三昧 2200
 ごぼうかきあげ炙り鶏 蕎麦人三昧 2250
 鶏天炙り鶏 蕎麦人三昧 2450
 きのこ天炙り鶏 蕎麦人三昧 2450
 炙り鶏ごぼう 蕎麦人三昧 2100
 炙り鶏きのこ 蕎麦人三昧 2200

『むねかしわせいろの 蕎麦人三昧』

むねかしわ 蕎麦人三昧 1600
 温玉かしわ 蕎麦人三昧 1700
 太ごぼう天かしわ 蕎麦人三昧 1850
 ごぼうかきあげ天かしわ 蕎麦人三昧 1900
 鶏天かしわ 蕎麦人三昧 2100
 きのこ天かしわ 蕎麦人三昧 2100

『天カレーなんせいろの 蕎麦人三昧』

鶏天咖喱なん	蕎麦人三昧	2600
きのこの天咖喱なん	蕎麦人三昧	2600
野菜かきあげ天咖喱なん	蕎麦人三昧	2400
ごぼうかきあげ天咖喱なん	蕎麦人三昧	2400
ちくわ天咖喱なん	蕎麦人三昧	2350
太ごぼう天咖喱なん	蕎麦人三昧	2350
天なし咖喱なん	蕎麦人三昧	2700

『天胡麻なんせいろの 蕎麦人三昧』

鶏天胡麻なん	蕎麦人三昧	2600
きのこの天胡麻なん	蕎麦人三昧	2600
野菜かきあげ天胡麻なん	蕎麦人三昧	2400
ごぼうかきあげ天胡麻なん	蕎麦人三昧	2400
ちくわ天胡麻なん	蕎麦人三昧	2350
太ごぼう天胡麻なん	蕎麦人三昧	2350
天なし胡麻なん	蕎麦人三昧	2700

『もも炙り鶏 卵とじせいろの 蕎麦人三昧』

炙り鶏卵とじ	蕎麦人三昧	2200
鶏天とじ炙り鶏	蕎麦人三昧	2700
ごぼうかきあげ天とじ	炙り鶏	2600
太ごぼう天とじ	炙り鶏	2600

『むねかしわ 卵とじせいろの 蕎麦人三昧』

かしわ卵とじ	蕎麦人三昧	1850
鶏天とじかしわ	蕎麦人三昧	2350
ごぼうかきあげ天とじ	かしわ	2250
太ごぼう天とじ	かしわ	2250

『きのこの汁せいろの 蕎麦人三昧』

十勝マッシュときのこ	蕎麦人三昧	1800
十勝マッシュときのこのみぞれ	蕎麦人三昧	1850
太ごぼう天きのこ	蕎麦人三昧	2050
きのこの天きのこ	蕎麦人三昧	2300
鶏天きのこ	蕎麦人三昧	2300

『天とじせいろの 蕎麦人三昧』

ごぼうかきあげ天とじ	蕎麦人三昧	1850
野菜かきあげ天とじ	蕎麦人三昧	1850
太ごぼう天とじ	蕎麦人三昧	1800
鶏天とじ	蕎麦人三昧	2050
きのこの天とじ	蕎麦人三昧	2050
東海老天とじ	蕎麦人三昧	2500

温・冷 選べる 胡麻汁 トロロ汁

『胡麻汁・天ごま 三昧』

胡麻汁三昧	1700
太ごぼう 天ごま三昧	2000
ごぼうかき揚げ 天ごま三昧	2050

とかちの恵 天ごま三昧	2400
きのこ 天ごま三昧	2300
鶏 天ごま三昧	2300
車元び 天ごま三昧	3000

『トロロ汁 三昧』

トロロ汁三昧	1600
トロロ汁生玉三昧	1650
トロロ汁温玉三昧	1700
トロロ汁納豆生玉三昧	1750
トロロ汁にじん三昧	1800

太ごぼう天 トロロ汁三昧	1750
ごぼうかき揚げ トロロ汁三昧	1800
とかちの恵天 トロロ汁三昧	2700
きのこの天 トロロ汁三昧	2000
鶏天 トロロ汁三昧	2000
車元び天 トロロ汁三昧	2450

せいろ 又は 溫かなかけ

鴨なん

1800



『もも 炙り鶏』

もも 炙り鶏	1450
もも炙り鶏温玉	1550
太ごぼう天炙り鶏	1700
ごぼうかきあげ炙り鶏	1750
鶏天炙り鶏	2000
きのこ天炙り鶏	2000
炙り鶏ごぼう	1600
炙り鶏きのこ	1600

『むね かしわ』

むねかしわ	1100
温玉かしわ	1200
太ごぼう天かしわ	1350
ごぼうかきあげ天かしわ	1400
鶏天かしわ	1650
きのこ天かしわ	1650

温・冷 選べるせいろ 又は 溫かなかけ トロロ汁・
『トロロ汁』

トロロ汁せいろ	1100
トロロ汁生玉せいろ	1150
トロロ汁温玉せいろ	1200
トロロ汁納豆生玉せいろ	1250
トロロ汁にじんせいろ	1300

太ごぼう天	トロロ汁せいろ	1250
ごぼうかき揚げ	トロロ汁せいろ	1300
とかちの恵天	トロロ汁せいろ	1600
きのこ天	トロロ汁せいろ	1500
鶏天	トロロ汁せいろ	1500
東元び天	トロロ汁せいろ	1950

『天カレーなん』

鶏天咖喱なん	2750
きのこ天咖喱なん	2750
野菜かきあげ天咖喱なん	1900
ごぼうかきあげ天咖喱なん	1900
ちくわ天咖喱なん	1850
太ごぼう天咖喱なん	1850
天なし咖喱なん	1600

『天胡麻なん』

鶏天胡麻なん	2750
きのこ天胡麻なん	2750
野菜かきあげ天胡麻なん	1900
ごぼうかきあげ天胡麻なん	1900
ちくわ天胡麻なん	1850
太ごぼう天胡麻なん	1850
天なし胡麻なん	1600

『きのこ汁』

十勝マッシュときのこ	1300
十勝マッシュときのこのみぞれ	1350
太ごぼう天きのこ	1550
きのこ天きのこ	1850
鶏天きのこ	1850

『天とじ』

ごぼうかきあげ天とじ	1350
野菜かきあげ天とじ	1350
太ごぼう天とじ	1300
鶏天とじ	1550
きのこ天とじ	1550
車海老天とじ	2000

『もも炙り鶏 卵とじ』

炙り鶏卵とじ	1650
鶏天とじ炙り鶏	2750
ごぼうかきあげ天とじ 炙り鶏	2050
太ごぼう天とじ 炙り鶏	2050

『むねかしわ 卵とじ』

かしわ卵とじ	1300
鶏天とじかしわ	1800
ごぼうかきあげ天とじ かしわ	1700
太ごぼう天とじ かしわ	1700

胡麻汁・天おろし

『胡麻汁・天ごま』

胡麻汁	せいろ	1200
太ごぼう	天ごま	1300
ごぼうかき揚げ	天ごま	1350
とかちの恵	天ごま	1850
きのこ	天ごま	1550
鶏	天ごま	1550
車えび	天ごま	2000



『天おろし』



おろし	せいろ	1150
太ごぼう	天おろし	1150
ごぼうかき揚げ	天おろし	1200
とかちの恵	天おろし	1500
きのこ	天おろし	1400
鶏	天おろし	1400
車えび	天おろし	1850

冷かけ [単品1150] 又は 溫かなかけ [単品1150]

車エビ天 1800



鶏天 1450

きのこ天 1300

十勝の恵み天 1450

野菜かき揚げ 1250

ごぼうかき揚げ 1250

太ごぼう天 1150

温かなかけ [単品1150]



とろろにしん 1300

にしん 1250

とろろ温玉 1250

とろろ生姜玉 1200

温玉 1200

生姜玉 1150

とろろ 1150

あったかな

鴨なん 1800

あったかな

太ごぼう天煮り鶏 1700

あったかな

鶏天かしわ 1650

あったかな

きのこ天きのこ 1850

あったかな

鶏天カレーなん 2150

あったかな

ごぼうかきあげ天胡麻なん 1900

あったかな

車海老天とじ 2000

あったかな

鶏天とじかしわ 1800

トッピング

流葉 車海老天 500

+ ■ マッシュルーム天 150

鶏天1枚 700

舞茸天 150

幕別西田さん家の 長芋天 150

幕室小山さんの 太ごぼう天1本 70

幕室小山さんの ごぼうかき揚げ 200

幕見沢さんの 玉ねぎと野菜のかき揚げ 200

オール十勝産の たぬき 700

ハ千代早船の自然卵 温玉 150

幕別西田さん家の とろろ 700

ハ千代早船の自然卵 生卵 100

幕室よろさんちの 大根おろし 700