

# 銀座の蕎麦屋 ランチメニュー

11:30~13:00(LO)

全メニューにソフトドリンク1杯サービス

数量  
限定



**井とせいろ蕎麦セット ¥1,000**  
その時々々の井と、当店自慢の蕎麦のセットです。



**板盛りせいろ蕎麦 ¥1,000**  
胴搗製粉の二八蕎麦をご賞味ください。



**冷やしたぬき蕎麦 ¥1,000**  
たっぷりあげ玉が入った冷やしたぬき蕎麦。



**辛味大根ぶっかけ蕎麦 ¥1,100**  
ピリッとした辛味大根が食欲をそそります。



**海老と野菜の天せいろ ¥1,500**  
カラッと揚げた野菜天と海老が豪華に3本も!



**鴨ねぎせいろ ¥1,500**  
ジューシーな合鴨がたっぷり5枚!

※価格は税込価格となります。

## 食後のソフトドリンク

以下の中からお選びください。

- ◆アイスコーヒー
- ◆ウーロン茶
- ◆鞆韃そば茶
- ◆コーラ
- ◆ジンジャーエール
- ◆レモンスカッシュ
- ◆梅スカッシュ



### 松花堂御膳(要予約) ¥2,500

刺身・A5黒毛和牛のステーキ・天麩羅・蕎麦と華やかな御膳です



### —当店の蕎麦特徴—

北海運幌加内産の蕎麦の実を胴搗き(どうつき)製法で製粉しております。

#### < 胴搗製法 >

石臼の様に擦り合わせて粉にするのではなく、  
杵で搗いて粉にする今では非常に珍しい製法です。

石臼挽きより摩擦熱を発生しにくい為味、香り共に最高の蕎麦をお楽しみいただけます。

#### < 蕎麦つゆ >

厳選した三種の削り節から引いた『出汁』と、  
当店特製の『かえし』を季節によって濃さを調整し配合した料理長こだわりの逸品です。