

塩は滑川の海洋深層水 100%使用の天然塩です。  
そばや天ぷらにつけてお召し上がりください。  
『出し』とは異なる風味をお試しいただけます。



Tempra set 1,700yen

あつ盛りそば 天ぷらセット 1,700円  
おすすめ! さっくり揚げたての天ぷらどうぞ



Soba & TKG set 2,100yen  
TKG(Kousai original)  
: A bowl of rice with raw egg, finely chopped yellow tail and matsumae pickles

あつ盛りそば TKG[卵かけご飯]セット 2,100円  
海鮮TKGとそばのまんぷくセット  
(蛸烏賊沖漬け、ブリの刃叩き、松前漬け、温泉玉子、香の物)

# あつ盛り 滑川産十割そば

あたたかい出しでいただくあたたかい盛りそば

滑川産「そば粉」使用  
深層水塩添え

「あつ盛りそば」は滑川産の玄そばをそば殻ごと挽いた玄挽きそばを使用しております。  
そばに合わせるあたたかい出しは、富山産の醤油で甘めの仕立てとなっております。

Mori Soba is usually eaten by dipping cold soba noodles in cold soup, but only during the winter, we serve hot soba noodles with warm soup.



Soba 1,300yen

あつ盛りそば (単品) 1,300円  
そばは太め・短めに仕立てた玄挽きそばです。熟成された香りをお楽しみください。



Tendon set 1,800yen  
Tendon : bowl of rice topped with tempura

あつ盛りそば 天井セット 1,800円  
天井と香の物を添えた満足セット

All soba menu include both dipping soup and salt. It's good either with salt or this dipping soup. This salt made from Namerikawa deep sea water. Please pick up some noodles and tempura eat with little salt.

Soba noodles made from 100% locally grown buckwheat flour

◇価格は全て税込です・写真はイメージです。  
Tax is included here. This photo is for illustrative purposes.  
◇お料理の付け合わせや香の物の種類は、時期により変更する場合がございます。