

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。



あつ盛りそば 北海道産鮭天ぷらセット 1,750円  
おすすめ！さっくり揚げたて、脂がのった鮭天とどうぞ！



あつ盛りそば TKG[卵かけご飯]セット 2,150円  
海鮮TKGとそばのまんぶくセット  
(螢烏賊沖漬け、ブリの刃巻き、松前漬け、温泉玉子、香の物)

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.

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あは、富山産の醤油で甘めの仕立てとなつております。

# あつ盛り 滑川産十割そば

あたたかい出しあは、富山産の醤油で甘めの仕立てとなつております。



あつ盛りそば（単品） 1,350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。



あつ盛りそば 北海道産鮭天丼セット 1,850円  
旨味たっぷり鮭の天丼と香の物を添えた満足セット。

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 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。