

御献立

MENU

菜單



日本料理と郷土料理

車屋・ほ氏

鍋物 Hot Pot Dish 火鍋

写真は全て2人前です。
All the pictures are for two servings.
照片均為2人份。

稚内名物 Wakkanai Famous Dishes 稚内名物



<1人前から出来ます>
[The minimum order is one serving.]
<1人份即可點餐>

たこしゃぶ鍋 メには稚内ラーメンをつけ麺でどうぞ…

宗谷の大だこをしゃぶしゃぶで美味、ヘルシーです。

Octopus Shabu-Shabu Hot Pot

Enjoy Wakkanai ramen noodles with dipping sauce at the end.

Taste octopus from Soya in healthy shabu-shabu style (instant-boiled octopus)!

章魚涮涮鍋

在餐點最後，請享用以沾麵方式提供的稚内拉麵…

以涮涮鍋的方式享用宗谷產的大章魚、健康又美味。

1人前 [1 serving.]
<1人份>

¥2,900



鳥たたき鍋 <2人前から出来ます>
[The minimum order is two serving.] <2人份即可點餐>

Minced Chicken Hot Pot 雞肉丸子火鍋

1人前 [1 serving.]
<1人份>

¥3,500

北味 寄せ鍋 <2人前から出来ます>
[The minimum order is two serving.] <2人份即可點餐>

Northern Delicacy Mixed Hot Pot 北味 什錦火鍋

1人前 [1 serving.]
<1人份>

¥4,000

すきやき鍋 <2人前から出来ます>
[The minimum order is two serving.] <2人份即可點餐>

Sukiyaki Hot Pot 壽喜燒鍋

1人前 [1 serving.]
<1人份>

¥4,500

特製湯豆腐鍋 <2人前から出来ます>
[The minimum order is two serving.] <2人份即可點餐>

Special Bean Curd Hot Pot 特製湯豆腐鍋

1人前 [1 serving.]
<1人份>

¥3,000

当店自慢 Our Specialty 本店招牌



<1人前から出来ます>
[The minimum order is one serving.]
<1人份即可點餐>

陶板焼 (海鮮どさんこ焼) 無塩マーガリン使用

陶板鍋にたっぷりのバターをひき、肉類、魚介類、野菜を順にいれて焼き、タレにて食す。

Toban-Yaki (Grilled Seafood on a Ceramic Plate) made with unsalted margarine

Melt plenty of butter on a ceramic plate, then grill meat, seafood and vegetables in order.

Eat with dipping sauce.

陶板焼 (海鮮道産子焼) 使用無塩瑪琳奶油

在陶板鍋上塗抹大量奶油後、依序放入肉類、魚貝類、

蔬菜煎烤調理、並搭配醬料享用。

1人前 [1 serving.]
<1人份>

¥3,000

当店自慢 Our Specialty 本店招牌



海鮮 石焼鍋 <2人前から出来ます>
[The minimum order is two serving.] <2人份即可點餐>

稚内の新鮮な魚介類、野菜、牛しゃぶを石鍋で煮焼き、特製のタレをつけて
"しゃぶしゃぶ"で食す。

Seafood Stone Hot Pot

Enjoy fresh seafood, vegetables and beef from Wakkanai in shabu-shabu style.

Cook in a stone pot and eat with our special dipping sauce.

海鮮 石焼鍋

使用石鍋煎煮稚内産の新鮮魚貝類、蔬菜、火鍋牛肉片、

在以"涮涮鍋"的方式、沾上特製醬料享用。

1人前 [1 serving.]
<1人份>

¥5,000

特注追加 Additional Order 特訂加點

たこ追加 一皿 (一人前)

An Additional Dish of Octopus 加點章魚 一盤 ¥1,200

牛肉 Beef 牛肉 ¥1,600 野菜 Vegetables 蔬菜 ¥1,000

豚肉 Pork 豬肉 ¥900 白身 White Fish 鮮魚(白肉) ¥800

鳥肉 Chicken 雞肉 ¥800 カニ爪 Crab Claw 蟹螯 ¥1,100

帆立 Scallop 扇貝 ¥800 エビ Shrimp 蝦子 ¥1,100

郷土料理コース

Local Cuisine Course Meal 郷土料理套餐

(時期により内容が変わる事があります)
(The menu is subject to change depending on the season.)
(菜色會依時期而有所變動)



稚内コース

珍味、磯物三味盛り、ぜいたく酢物、刺身盛り、たらば蟹盛り、貝料理、たこしゃぶ鍋
八角の軍艦焼、真つぶの水貝、うにイクラ丼、香物、吸物、フルーツ

Wakkanai Course Meal

Delicacy. Three Seafood Assortment. Lavish Vinegared Dish. Assorted Sashimi
Red King Crab. Shellfish Dish. Octopus Shabu-Shabu Hot Pot
Grilled Sailfin Poacher with Miso. Sliced Whelk Served in Cold Water
Sea Urchin and Salmon Roe Rice Bowl. Pickles. Soup . Fruit

稚内套餐

珍味、海味三品拼盤、豪華醋味凉拌、生魚片拼盤、帝王蟹拼盤、貝類料理
章魚涮涮鍋、味噌烤八角魚、蝦夷海螺の水貝(生魚片的一種)
海膽鮭魚卵丼、醃菜、湯品、水果

¥15,000



宗谷コース

珍味、磯物三味盛り、刺身盛り、たらば蟹盛り、ズワイ蟹のみそ焼、もずく酢
たこしゃぶ鍋、八角の軍艦焼、つぶの水貝、イクラ丼、香物、吸物、フルーツ

Soya Course Meal

Delicacy. Three Seafood Assortment. Assorted Sashimi. Red King Crab. Grilled Snow
Crab with Brown Butter. Mozuku Seaweed with Vinegar. Octopus Shabu-Shabu. Grilled
Sailfin Poacher with Miso Sliced Whelk Served in Cold Water. Salmon Roe Rice Bowl.
Pickles. Soup . Fruit

宗谷套餐

珍味、海味三品拼盤、生魚片拼盤、帝王蟹拼盤、味噌烤螃蟹、醋味水雲藻
章魚涮涮鍋、味噌烤八角魚、海螺の水貝(生魚片的一種)
鮭魚卵丼、醃菜、湯品、水果

¥12,000



礼文コース

磯物三味盛り、刺身、たらば蟹盛り、ズワイ蟹のみそ焼、たこしゃぶ鍋
八角の軍艦焼、イクラ丼、香物、吸物、フルーツ

Rebun Course Meal

Three Seafood Assortment. Sashimi. Red King Crab
Grilled Snow Crab with Brown Butter. Octopus Shabu-Shabu. Grilled Sailfin Poacher
with Miso. Salmon Roe Rice Bowl. Pickles. Soup. Fruit

禮文套餐

海味三品拼盤、生魚片、帝王蟹生魚片、味噌烤螃蟹、章魚涮涮鍋、味噌烤八角魚
鮭魚卵丼、醃菜、湯品、水果

¥9,000



利尻コース

磯物三味盛り、刺身、たこしゃぶ鍋、かにの揚げ物、八角の軍艦焼、イクラ丼、香物
吸物、フルーツ

Rishiri Course Meal

Three Seafood Assortment. Sashimi. Octopus Shabu-Shabu. Deep-fried Crab
Grilled Sailfin Poacher with Miso. Salmon Roe Rice Bowl. Pickles. Soup. Fruit

利尻套餐

海味三品拼盤、生魚片、章魚涮涮鍋、炸螃蟹、味噌烤八角魚、鮭魚卵丼、醃菜
湯品、水果

¥7,000



サロベツ御膳

うに刺身(5~9月)、刺身盛合せ(10~5月)、たらば蟹盛り、たこしゃぶ鍋、イクラ丼、香物、吸物

Sarobetsu Set Meal

Raw Sea Urchin(May-Sept.), Sashimi Platter(Oct.-May.), Red King Crab,
Octopus Shabu-Shabu, Salmon Roe Rice Bowl, Pickles, Soup

佐呂別套餐

生海膽(5~9月)、生魚片拼盤(10~5月)、帝王蟹拼盤
章魚涮涮鍋、鮭魚卵丼、醃菜、湯品

¥6,000



たこしゃぶ御膳

磯物三味盛り、たこしゃぶ鍋、イクラ丼、香物、吸物

Octopus Shabu-Shabu Set Meal

Three Seafood Assortment, Octopus Shabu-Shabu, Salmon Roe Rice Bowl, Pickles, Soup

章魚涮涮鍋套餐

海味三品拼盤、章魚涮涮鍋、鮭魚卵丼、醃菜、湯品

¥5,000

活魚・刺身料理

Live Fish/Sashimi 活魚、生魚片料理

(時期、天候により入荷が変わります)
(The types of fish are subject to change depending on the season or the whether.)
(進貨内容會依時期及天候狀況而有所不同)

刺身盛合せ(1人前)

Sashimi Platter (1 serving)

生魚片拼盤(1人份)

¥2,800

海幸刺身盛合せ(2人前)

Sashimi Platter (2 servings)

海味美饌生魚片拼盤(2人份)

¥4,000

海鮮刺身盛合せ

(3~4人前)

Sashimi Platter (3-4 servings)

海鮮生魚片拼盤(3~4人份)

¥7,000



写真は海鮮刺身盛合せです。
The picture is sashimi platter (3-4 servings).
照片為海鮮生魚片拼盤。



活・真つぶ刺

Live Whelk Sashimi

鮮活蝦夷海螺生魚片

¥2,500



生うに刺(5~9月)

Raw Sea Urchin (May-Sept.) 生海膽生魚片(5~9月)

時価

活・北寄貝刺

Live Surf Clam Sashimi 鮮活北寄貝生魚片

¥1,500

ほたて刺(5~10月)

Live Scallop Sashimi (May-Oct.) 鮮活扇貝生魚片(5~10月)

¥1,500

八角のルイベ

Sliced Frozen Sailfin Poacher 冰鑽八角魚

¥1,500

いか刺

Squid Sashimi 烏賊生魚片

¥1,500

マグロ刺

Tuna Sashimi 鮪魚生魚片

¥1,300

甘えび刺

Pink Shrimp Sashimi 甜蝦生魚片

¥1,500

いかソーメン

Raw Squid Noodles 生烏賊細絲

¥1,600



ボタンえび刺

Botan Shrimp Sashimi

牡丹蝦生魚片

¥2,000

当店おすすめ郷土料理

Local Specialties

各式郷土料理



ズワイ蟹のみそ焼

Grilled Snow Crab with Brown Butter 味噌烤螃蟹 ¥1,800



ズワイ蟹の天ぷら盛

Snow Crab Tempura Platter 螃蟹天婦羅拼盤 ¥2,000



磯ツブ煮

Boiled Iso Whelks 醬燒磯海螺 ¥1,600



宗谷黒牛の鉄板焼

Soya Black Beef Teppanyaki 宗谷黒牛鐵板燒 ¥2,000



八角の軍艦焼

Grilled Sailfin Poacher 烤八角魚 ¥2,000



じゃがいも網焼

Grilled Potato 網烤馬鈴薯 ¥1,300

トラバ蟹(足2本・ボイル)

Red King Crab(2 legs, boiled) 帝王蟹(蟹脚2隻・水煮) ¥8,000

ズワイ蟹の爪(5本・ボイル)

Snow Crab Claw (5 pcs) 松葉蟹螯(5隻) ¥2,000

ズワイ蟹の柳川

Simmered Crab with Egg 柳川風味螃蟹(柳川風味:搭配牛蒡絲烹調的料理) ¥2,300

いかのゴロ焼

Grilled Squid Guts 醬炒烏賊(含內臟囊) ¥700

ホタテ貝の塩バター焼

Grilled Scallop with Salt and Butter 奶油鹽烤扇貝 ¥1,600

宗谷黒牛のサーロイン和風ステーキ

Sirloin Steak Japanese-Style 和風莎朗牛排 ¥4,000

井物

Rice Bowl 丼飯 (香物・みそ汁付き) (coming with pickles and miso soup) (附醃菜・味噌湯)

(時間により内容が変わる事があります)
(The menu is subject to change depending on the season.)
(菜色會依時期而有所變動)



イクラ丼

Salmon Roe Rice Bowl 鮭魚卵丼

¥3,800



シーフード丼

Seafood Rice Bowl 海鮮丼

¥4,000



生うに・イクラ丼(5〜9月)

Sea Urchin Bowl (May-Sept.) 海膽鮭魚卵丼(5〜9月)

時価

生うに丼(5〜9月)

Sea Urchin Rice Bowl (May-Sept.) 海膽丼(5〜9月)

時価

ミニうに丼(5〜9月)

Small Sea Urchin Rice Bowl (May-Sept.) 小份海膽丼(5〜9月)

時価

ミニイクラ丼

Small Salmon Roe Rice Bowl 小份鮭魚卵丼

¥2,800

ミニ三色丼(イクラ・ホタテ・サーモン)

Small Three Sashimi Rice Bowl (salmon roe, scallop, sockeye salmon)
小份三色丼(鮭魚卵・扇貝・紅鮭)

¥2,200

ミニホタテ丼

Small Scallop Rice Bowl 小份扇貝丼

¥1,600

かに天丼

Crab Tempura Rice Bowl 螃蟹天婦羅丼

¥2,000

御飯物	Rice Dish	飯類
ライス	Rice 白飯	¥300
小ライス	Rice (small) 飯(小)	¥200
味噌汁	Miso Soup 味噌湯	¥250
おにぎり(梅・鮭・おかか) 1個	Rice Ball (ume/salmon/bonito) 1 pc 飯糰(梅子・鮭魚・柴魚片)1個	¥350
鮭茶漬	Salmon Rice in Soup 鮭魚茶泡飯	¥1,100
梅茶漬	Ume Rice in Broth 梅子茶泡飯	¥1,000
海苔茶漬	Seaweed Rice in Broth 海苔茶泡飯	¥1,000

サラダ	Salad	沙拉
野菜サラダ	Vegetable Salad 蔬菜沙拉	¥800
海鮮サラダ	Seafood Salad 海鮮沙拉	¥1,500
ホタテサラダ	Scallop Salad 扇貝沙拉	¥1,300
カニサラダ	Crab Salad 螃蟹沙拉	¥1,700
豆腐サラダ	Tofu Salad 豆腐沙拉	¥1,000

焼き物・揚げ物

Grilled / Deep-Fried Food 烤物、炸物

(時期により内容が変わる事があります)
(The menu is subject to change depending on the season.)
(菜色會依時期而有所變動)



ほっけの開き焼

Grilled Atka Mackerel 烤花鯽魚(剖半攤開)

¥1,600

宗八かれい焼

Grilled Sohachi Flounder 烤宗八鰈

¥1,000

にしんの開き焼

Grilled Herring 烤鯡魚(剖半攤開)

¥1,600

ナメタかれい焼

Grilled Slime Flounder 烤婆鰈

¥1,300

ナメタかれい揚

Deep-fried Slime Flounder 炸婆鰈

¥1,300

いか焼

Grilled Squid 烤烏賊

¥1,500

北寄貝塩焼

Grilled Surf Clam 鹽烤北寄貝

¥1,600

ボタンえび塩焼(3本)

Grilled Botan Shrimp with Salt (3 skewers) 鹽烤牡丹蝦(3串)

¥1,980

手羽先焼(3本)

Grilled Chicken Wing (3 skewers) 雞翅烤串(3串)

¥1,000

とり串焼(塩・タレ、3本)

Grilled Chicken Skewer(salt/sauce, 3 skewers) 雞肉烤串(鹽味・醬燒・3串)

¥1,000

とりもも焼

Grilled Chicken Thigh 雞腿肉烤串

¥1,500

なす焼

Grilled Eggplant 長茄子烤串

¥900

若どりザンギ

Fried Chicken 炸雞塊

¥900

フライドポテト

French Fries 炸薯條

¥700

フライ盛合せ

Assorted Deep-fried Food 炸物拼盤

¥2,600

天ぷら盛合わせ

Assorted Tempura 天婦羅拼盤

¥2,800

一品料理

A La Carte

單品料理



エビのチリソース

Shrimp with Chili Sauce 醬燒蝦仁

¥1,500

枝豆

Boiled Green Soybeans 毛豆

¥600

冷やっこ

Chilled Tofu 涼拌豆腐

¥600

あげ納豆

Deep-fried Natto 豆皮納豆

¥800

漬物盛合わせ

Assorted Pickles 醃菜拼盤

¥700

酢の物

Vinegared Dish

醋物

宗谷産 もずく酢

From Soya Mozuku Seaweed with Vinegar 宗谷産 醋味水雲藻

¥900

宗谷産 ほや酢

From Soya Sea Squirt with Vinegar 宗谷産 醋味生海鞘

¥800

宗谷産 かに酢

From Soya Crab with Vinegar 宗谷産 醋味螃蟹

¥1,100

茶わんむし

Steamed Egg Custard 茶碗蒸

¥600

野菜炒め

Stir-fried Vegetables 炒蔬菜

¥1,100

ネギ玉子焼

Rolled Omelet with Spring Onion 蔥花玉子焼

¥900

いか納豆

Squid with Fermented Soybeans 生烏賊拌納豆

¥1,000

マグロ山かけ

Raw Tuna with Grated Yam 生鮪魚佐山藥泥

¥1,200

ランチ&ディナーメニュー

Lunch & Dinner Menu

午餐&晚餐菜單

お弁当 Bento 便當

ライスの大盛は無料です。(ライスの大盛は係にお申し付け下さい)
Make your rice portion large for free
飯量加大免費。



松花堂弁当

Shokado Bento 松花堂便當

¥2,850



源氏弁当

Genji Bento 源氏便當

¥3,800

車屋弁当

Kurumaya Bento 車屋便當

¥2,500

スパゲティ Spaghetti 義大利麵



海の幸のスパゲティ (サラダ付)

Seafood Spaghetti (with Salad) 海鮮義大利麵(附沙拉) ¥1,500

ミートソース (サラダ付)

Spaghetti with Meat Sauce (with Salad) 肉醬義大利麵(附沙拉) ¥1,300



ナポリタン (サラダ付)

Ketchup Spaghetti (with Salad) 拿坡里蕃茄義大利麵(附沙拉) ¥1,300

トルコスパゲティ (サラダ付)

Turkish Spaghetti (with Salad) 土耳其義大利麵(附沙拉) ¥1,500

定食 Set Meal 定食



地物定食 (宗谷の味覚をコンパクトに)

(磯の盛り・刺身・もずく酢・焼き魚・イクラ丼・香物・汁物)

Local Food Set Meal (light set meal with local specialties of Soya)

(seafood assortment, sashimi, mozuku with vinegar, grilled fish, rice, pickles, soup)

在地風味定食(精巧網羅各種宗谷の美味)

(海味拼盤、生魚片、醋味水雲藻、烤鱼、白飯、醃菜、湯品) **¥3,800**



とんかつ定食

Pork Cutlet Set Meal 炸猪排定食

¥2,000



刺身定食

Sashimi Set Meal 生魚片定食

¥2,300

とんかつとハンバーグ定食

Pork Cutlet and Hamburger Steak Set Meal 炸猪排&漢堡肉排定食 **¥1,900**

ヒレかつとハンバーグ定食

Pork Fillet Cutlet and Hamburger Steak Set Meal 炸菲力猪排&漢堡肉排定食 **¥2,200**

しょうが焼定食

Ginger-Fried Pork Set Meal 薑汁烧肉定食

¥1,500

ポークチャップ定食

Fried Pork Loin with ketchup Set Meal 蕃茄醬燒豬里肌肉定食 **¥1,500**



かつ重定食

Pork Cutlet on Rice Set Meal 滑蛋炸猪排套餐

¥2,300



天ぷら定食

Tempura Set Meal 天婦羅定食

¥2,500



焼肉定食

Yakiniku (grilled pork) Set Meal 焼肉定食

¥2,200

えび重定食

Fried Prawn on Rice Set Meal 滑蛋炸鮮蝦套餐

¥2,200

ヒレかつ定食

Pork Fillet Cutlet Set Meal 炸菲力猪排定食

¥2,500

焼魚定食

Grilled Fish Set Meal 烤鱼定食

¥2,500

ハンバーグ定食

Hamburger Steak Set Meal 漢堡肉排定食

¥2,300

宗谷黒牛サーロイン和風定食

Japanese-Style Soya Black Beef Sirloin Steak Set Meal 宗谷黒牛和風莎朗牛排定食 **¥4,000**

ランチメニュー

Lunch Menu 午餐菜單

おそばは温・冷、うどんは温からお選びください。
Choose Soba (hot/cold) or Udon (hot).
麵類有蕎麥湯麵、蕎麥涼麵或烏龍湯麵三選一。

ライスの大盛は無料です。
(ライスの大盛は係にお申し付け下さい)
Make your rice portion large for free
飯量加大免費。



えび天お刺身膳

Shrimp Tempura and Sashimi Set Meal
鮮蝦天婦羅生魚片套餐

¥1,800



カレーライスセット

Curry Rice Set 咖哩飯套餐

¥1,300

ザンギ丼セット

Deep-fried Chicken Set 炸雞塊丼套餐

¥1,300



カツカレー(みそ汁付)

Pork Cutlet Curry (with Miso Soup) 炸豬排咖哩飯(附味噌湯) ¥1,300

トルコランチ(みそ汁付)

Turkish Lunch (with Miso Soup) 土耳其午餐(附味噌湯) ¥1,200

ハンバーグランチ(みそ汁付)

Hamburger Steak Lunch (with Miso Soup) 漢堡排午餐(附味噌湯) ¥1,200

親子丼(みそ汁付)

Chicken and Egg Rice Bowl (with Miso Soup)
雞肉親子丼套餐(附味噌湯)

¥1,000

親子丼セット

Chicken and Egg Rice Bowl Set Meal 雞肉親子丼套餐 ¥1,300

お子様セット(おそばは付いていません)

Kid's Meal (Without Soba) 兒童餐(沒有附蕎麥麵) ¥1,200



あんかけ焼きそば(塩 or 醤油)

Stir-Fried Noodles with Starchy Sauce (salt or soy sauce)
什錦燴麵(鹽味 or 醬油)

¥1,300



チャーハン(みそ汁付)

Fried Rice (with Miso Soup) 炒飯(附味噌湯)

¥1,300

おそばは温・冷、うどんは温からお選びください。
Choose Soba (hot/cold) or Udon (hot).
麵類有蕎麥湯麵、蕎麥涼麵或烏龍湯麵三選一。



トルコライスセット

Turkish Rice (chicken cutlet with demi-grace sauce) Set Meal

土耳其飯套餐(土耳其飯：炸雞排佐多明格拉斯醬) **¥1,600**

ミニトルコライスセット

Small Turkish Rice Set Meal 小份土耳其飯套餐

¥1,400



かつ丼セット

Pork Cutlet Rice Bowl Set Meal 滑蛋炸豬排套餐

¥1,500



天丼セット

Tempura Rice Bowl Set Meal 天婦羅丼套餐

¥1,500



かに天丼セット

Crab Tempura Rice Bowl Set Meal 螃蟹天婦羅套餐

¥1,800



鉄火丼セット

Raw Tuna Rice Bowl Set Meal 鐵火丼套餐

¥1,500



しゃけ親子丼セット(イクラ&サーモン)

Salmon and Roe Rice Bowl Set Meal 鮭魚親子丼套餐

¥1,800



三色丼セット(マグロ&ホタテ&サーモン)

Three Sashimi Rice Bowl Set Meal(tuna, scallop, salmon)

3色丼套餐(鮪魚&扇貝&鮭魚) **¥1,800**



イクラ丼セット

Salmon Roe Rice Bowl Set Meal 鮭魚卵丼套餐

¥1,900

ランチメニュー

Lunch Menu 午餐菜單

そば・うどんどちらも出来ます。
You can choose soba or udon noodles.
可選擇蕎麥麵或烏龍麵。

温かい／そば・うどん

Hot (in soup)/Soba (buckwheat noodles), Udon (wheat noodles)

熱/蕎麥湯麵、烏龍湯麵

大盛りは**300円増し**です。 Extra Serving of Soba **extra ¥300** 麵量加大 **加價300日圓**



かしわそば

Soba with Chicken 雞肉蕎麥湯麵

¥1,100



天ぷらそば

Soba with Tempura 天婦羅蕎麥湯麵

¥1,500



親子そば

Soba with Chicken and Egg 雞肉親子蕎麥湯麵

¥1,300



えび天なべ焼きうどん

Shrimp Tempura Udon Hot Pot 鮮蝦天婦羅鍋燒烏龍麵 **¥1,500**

かけそば

Soba in Soup 蕎麥湯麵

¥800

月見そば

Soba with Raw Egg 月見蕎麥湯麵

¥980

玉子とじそば

Soba with Beaten Egg 滑蛋蕎麥湯麵

¥1,100

たぬきそば

Soba with Tempura Batter 豆皮蕎麥湯麵

¥1,000

たぬきとじそば

Soba with Tempura Batter and Beaten Egg 豆皮滑蛋蕎麥湯麵 **¥1,100**

納豆そば

Soba with Natto (fermented soy beans) 納豆蕎麥湯麵

¥1,100

とろろそば

Soba with Grated Yam 山藥蕎麥湯麵

¥1,200

ネギそば

Soba with Spring Onion 青蔥蕎麥湯麵

¥1,100

カレーそば

Soba with Curry 咖哩蕎麥湯麵

¥1,500

天とじそば

Soba with Tempura and Beaten Egg 天婦羅滑蛋湯麵

¥1,750

天月そば

Soba with Tempura and Raw Egg 天月蕎麥麵

¥1,650

八味そば

Soba with Eight Toppings 八味蕎麥麵

¥1,800

冷たいそば Cold Soba 冷 / 蕎麥涼麵

大盛りは300円増しです。 Extra Serving of Soba extra ¥300 麵量加大 加價300日圓

ざるそば

Soba with Seaweed
蕎麥涼麵佐海苔絲

¥1,000



天ざるそば

Soba and Tempura
天婦羅蕎麥涼麵

¥1,950



ざるとろそば

Soba with Grated Yam
蕎麥涼麵佐山藥泥

¥1,200



どんざるそば

Soba in Bowl
碗公蕎麥涼麵

¥1,200



冷やかしそば

Soba with Chicken
雞肉蕎麥涼麵

¥1,200



冷やしおろし 天ぷらそば

Soba with Tempura
and Grated Radish
天婦羅蕎麥涼麵佐蘿蔔泥

¥1,500



鴨せいろそば

Steamed Duck Soba
鴨肉蕎麥涼麵

¥1,300

もりそば

Cold Soba 蕎麥涼麵

¥800

納豆そば

Soba with Natto 納豆蕎麥涼麵

¥1,100

デミそば

セットメニューのおそばです。

Half Soba 小碗蕎麥湯麵

¥600



日本料理と郷土料理

車屋・はな

定休日／不定休

営業時間／午前11時～午後1時30分、オーダーストップ午後1時
午後5時～午後9時、オーダーストップ午後8時30分