

素材にこだわった  
伊勢のそうめん

冷



おかげ横丁酒徳昆布  
おぼろそうめん 830円  
(セット 1,290円)

冷



梅じゃこそうめん 840円  
(セット 1,300円)

冷



とろろそうめん 940円  
(セット 1,400円)

冷



めかぶそうめん 850円  
(セット 1,310円)

温



松阪牛肉にゅうめん 1,100円  
(セット 1,560円)

温



にゅうめん 640円  
(セット 1,100円)

セット内容：じゃこごはん 又は 鶏ごぼうごはん、小鉢、漬物

※上記メニューは「三重冷麦」使用

**三重冷麦** 太さ：約1.5mm

のど越しが良く、食べ応えのある強いコシが特徴。

640円 (セット 1,100円)



**三重の糸** 太さ：約1.0mm

口あたりの良さと、雑味のないスツキリした味わいが特徴。

640円 (セット 1,100円)



**白龍** 太さ：約0.6mm

10gあたり約130本、浪曲茶屋で最も細い麺。細いながらも、コシと旨味が特徴。

850円 (セット 1,310円)



# 三重の地酒

**伊賀**  
特別純米酒 九号酵母  
使用する酵母を  
ネーミングにしています。  
九号酵母はシャープに  
仕上がったお酒。



一杯(180ml) 六九〇円

**鈴鹿**  
純米  
作 穂乃智

口中で甘いフルーツの  
香りを感しますが、  
喉越しが良く後味は  
すっきりとキレが良い  
純米酒です。



一杯(180ml) 九八〇円



**伊勢**  
吟醸  
おかげさま  
一杯(180ml) 八〇〇円

伊勢神宮内宮を流れる五十鈴川の  
伏流水を使って仕込み、精米歩合は  
50%と大吟醸並みにお米を磨き、  
華やかな香りと味わいのバランスの  
とれた逸品に仕上がっています。



おかげさま  
にぎり梅  
一杯 三二〇円

「おかげさま」の吟醸香と  
南高梅の香りを大切にしたり、  
飲みやすくしてまろやかな梅酒です。



**伊勢**  
清酒  
老緑  
一杯(180ml) 四〇〇円

創醸は元禄十五年(一七〇二年)  
名の由来は伊勢物語にも  
登場する「葉平松」と呼ばれる  
大きな松です。  
軽い飲み口で海鮮料理と相性がよい



**伊賀**  
純米酒  
隴自慢 はやせ  
一杯(180ml) 六五〇円

すっきりとしたキレの良い味わいが自慢です。  
食中酒におすすめの一本。



**大台**  
特別純米酒  
八兵衛  
一杯(180ml) 五五〇円

さっぱりとしたキレの良い味わい。  
お刺身から鍋料理まで  
お互いを引き立てあう純米酒。



## 単品

白ごはん (漬物付)	180 円
じゃこごはん (漬物付)	320 円
とりごぼうごはん (漬物付)	320 円
じゃこっぺ天 (海老入りはんぺん)	320 円
鴨みそきゅうり	320 円
漬物盛り合わせ	320 円

## 飲み物

瓶ビール アサヒ	620 円
瓶ビール エビス	670 円
ノンアルコール アサヒ ドライゼロ	390 円
横丁サイダー	340 円
みかんじゅーす	360 円