

素材にこだわった

伊勢のそうめん

松阪牛肉にゅうめん

ブランド松阪牛肉を使用した、ちょっぴり贅沢な味わいです。



単品 一、二〇〇円

単品

じゃこごはん

(漬物付) 三五〇円

白ごはん

(漬物付) 二〇〇円

季節の炊き込みごはん

(漬物付) 三〇〇円

※季節により具材が変わります。

麺 大盛 二〇〇円

かやくにゅうめん

単品 八八〇円

三重の特産「錦夷どり」と使用した具だくさんなにゅうめんです。

※漬物は写真と異なる場合もございます。



とろろにゅうめん

九八〇円

つるりんとしたのどごしが美味しいあっさり味のにゅうめんです。

海藻にゅうめん

九三〇円

おかけ横丁酒徳昆布手削りおぼろこんぶ使用。(おぼろ昆布別盛り)

にゅうめん

六八〇円

シンプルで優しい味のにゅうめんです。



そうめん

左記の四種類の麺から

お選びください。

伊勢そうめん 八〇〇円



白龍

太さ 約0.6mm

八八〇円

109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。

三重の糸

太さ 約1.0mm

六八〇円

口あたりの良さと雑味のないスッキリした味わいが特徴。

三重冷麦

太さ 約1.5mm

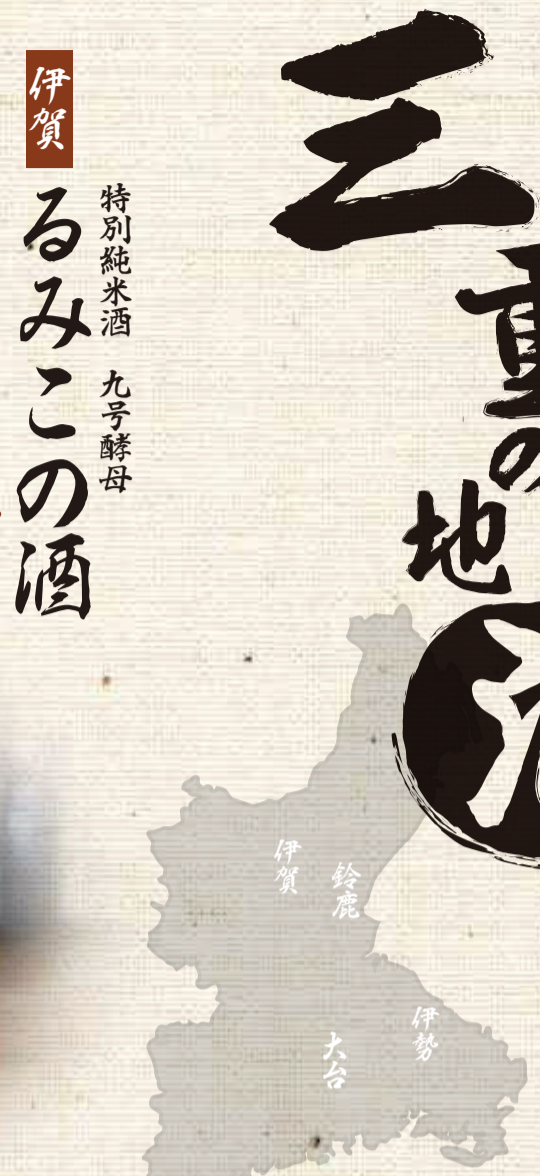
六八〇円

のど越しが良く、食べ応えのある強いコシが特徴。

浪曲茶屋

当店のお米は、山形県庄内米を使用しています。

三重の地酒



伊賀
特別純米酒 九号酵母
るみこの酒
一杯(八〇ml) 六九〇円

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。



鈴鹿
純米
作 穂乃智
一杯(八〇ml) 九八〇円

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



大台
特別純米酒
八兵衛
一杯(八〇ml) 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る純米酒。



伊勢
吟醸
おかげさま
一杯(八〇ml) 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 三三〇円

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



伊勢
清酒
老緑
一杯(八〇ml) 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。



単品

飲み物

じゃこっぺ天
(海老入りはんぺん)
320円



松阪牛肉
みそきゅうり
320円



- 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 360円
- みかんじゅーす 360円