

素材にこだわった伊勢のそうめん



めかぶ、海女のり、
おかげ横丁「酒徳昆布」手割りおぼろ昆布使用
磯の香りを感じる味わいです。

海藻そうめん 930円



つるんとしたのどごしが美味しい、あっさりした
味わいです。

とろろそうめん 980円



三重県鳥羽産じゃこ使用
梅と大葉の酸味が相性良く、サッパリとした味わいです。

梅じゃこそうめん 1,000円

冷たい

そうめん

左記の4種類の麺から
お選びください。

白龍

(太さ約0.6mm)

880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)

680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)

680円

のど越しが良く、食べ応えのある強いコシが特徴。

伊勢そうめん

800円

伊勢そうめんは『100%三重県産小麦を使用した半生
手延べそうめん』。
生地を切らない手延べ製法から生みだされる『手延べ麵』
で、その長さは約80cm。



単品

- 白ごはん 200円
- じゃこごはん 350円
- 炊き込みごはん (季節により素材が変わります) 300円
- 麺大盛り 200円

※当店のお米は、山形県庄内米を使用しています。



三重特産ブランド豚使用
あっさりとした甘みがある脂身が魅力です。
ちょいぴりごま味噌にゅうめん 1,250円



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。
松阪牛肉にゅうめん 1,200円
(肉倍盛り プラス500円)

温かい



ブランド松阪牛肉と松阪牛牛すじをたっぷりと
使用した贅沢な一品です。
松阪牛カレーにゅうめん 1,500円
(肉倍盛り プラス500円)



シンプルで優しい味のにゅうめんです。
にゅうめん 680円

三重の地酒



鈴鹿

作徳乃智

一杯(180ml) 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(180ml) 七〇〇円



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。



伊勢

吟醸

おかげさま

一杯(180ml) 九〇〇円



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。

伊勢

おかげさま

にぎり梅

一杯(180ml) 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 (熱燗あります)

一杯(180ml) 四五〇円



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