

# 素材にこだわった伊勢のそうめん

温かい



三重の特産「錦爽どり」を使用した具だくさんのにゅうめんです。

**かやくにゅうめん 980円**



めかぶとはわかめの根元ことで、伊勢ではおなじみの食材を使ったにゅうめんです。

**めかぶにゅうめん 930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。  
(ニンニク不使用)

**ちよ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、ちよっぴり贅沢な味わいです。

**松阪牛肉にゅうめん 1,300円**  
(肉倍盛り プラス500円)



とろろ、ネギ、焼き海女のりをのせました。  
つるり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。

**とろろにゅうめん 980円**

## 単品

白ごはん	200円
炊き込みごはん (季節により変わります)	300円
じゃこごはん	350円
麺大盛り	200円
肉倍盛り	500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『手延べ麺』で、その長さは約80cm。

**伊勢そうめん 800円**

冷たい



のど越しが良く、食べ応えのある強いコシが特徴。

**三重冷麦 (太さ約1.5mm) 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。

**三重の糸 (太さ約1.0mm) 680円**



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。

**白龍 (太さ約0.6mm) 880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。

特別純米酒

大台 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 にごり梅

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い、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。

伊賀 純米酒

隴自慢 はやせ

一杯(180ml) 七五〇円



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。

## 飲み物

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

## 単品



松阪牛 牛すじうま煮 550円



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