

# 素材にこだわった伊勢のそうめん



冷たい

おかげ横丁酒徳昆布  
おぼろそうめん  
830円

とろろそうめん  
940円

めかぶそうめん  
850円

梅じゃこそうめん  
840円

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



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



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



左記の三種類の麺からお選びください。



麺そのままの味を楽しみたい方



にゅうめん  
640円



かやくにゅうめん  
840円



松阪牛肉にゅうめん  
1,100円

温かい

※小鉢の内容が多少異なる場合がございます。



じゃこごはんセット  
+460円



とりごぼうごはんセット  
+460円



海老天巻きセット  
+560円

選べるセット内容



# 三重の地酒

**伊賀** 特別純米酒 九号酵母  
**るみこの酒**  
 一杯(180ml) 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(180ml) 九八〇円

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



**伊賀** 純米酒  
 伊勢志摩サミットで、食中酒として選ばれたお酒です。

**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。



**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 にごり梅**  
 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



**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

## 飲み物

|                   |       |
|-------------------|-------|
| 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 |

|                      |       |
|----------------------|-------|
| 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<br>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 |



手延べ半生

# 伊勢そうめん

手延べ本来の長さを体感ください。

六八〇円  
セット一、二回〇円

(ごはん、小鉢、漬物付)

