

浪曲茶屋

ろくぎょくぢやや

出汁と具材にこだわった
にゅうめん

創業享保二年
三輪山本の手延べ素麺使用

◆天然だしにゅうめん

松阪牛肉にゅうめん

定食 一、一〇〇円
一、五六〇円



かやくにゅうめん

定食 一、三四〇円
八八〇円



定食の内訳

・本日の
ごはん

・漬物

・甘味



下記の○の中から選べます。

素にゅうめん

定食 一、一〇〇円
六四〇円



伊勢ねぎにゅうめん

定食 一、二四〇円
七八〇円



大判きつねにゅうめん

定食 一、三四〇円
八八〇円



とろろにゅうめん

定食 一、四〇〇円
九四〇円



◆冷たいそうめん

白龍

六二〇円

◆単品

白ごはん(漬物付)

一八〇円

○じゃこごはん(漬物付)

三二〇円

○釜揚げしらすごはん(漬物付)

三二〇円

○鶏ごぼうごはん(漬物付)

三二〇円

○じゃこつぺ天(海老入りはんぺん)

三二〇円

鴨みそきゅうり

三二〇円

漬物盛り合わせ

三二〇円

※季節により、中味が変わります。

※当店のお米は、山形庄内産「はえぬき」を使用しております。

三重の地酒

伊賀 特別純米酒 九号酵母
るみこの酒
 一杯(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。



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

瀧自慢 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
 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「葦平松」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
 お互いを引き立てる純米酒。



ビール
 瓶ビール アサヒ 六二〇円
 瓶ビール エビス 六七〇円
 ノンアルコール アサヒドライゼロ 三九〇円

喫茶

ほうじ茶ゼリー
 五三〇円

伊勢茶の香ばしいほうじ茶で作ったゼリーに
 あんこと黒豆。
 アクセントに白玉とふわふわの生クリーム。
 さっぱりとした甘みがやみつきになります。



横丁サイダー
 三四〇円

五十鈴川の伏流水を使用し、
 糖度は9.6程度。後味の切れがよく、
 すっきり爽やかです。



みかんじゅーす
 三六〇円

三重県産温州みかん100%の
 ジュース。まるでミカンを食べている
 ような味わい。