

素材にこだわった伊勢のそうめん

おすすめ

温かい



にゅうめん
640円



とろろにゅうめん
940円



松阪牛
肉にゅうめん
1,100円



かやくにゅうめん
840円



海藻にゅうめん
880円

おかけ横丁酒徳昆布
手削りおぼろこぶ使用



海老と季節野菜3種
天ぷらにゅうめん
950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

冷たい

※小鉢の内容が多少異なる場合がございます。



じゃごごはんセット
+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

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
天ぷら盛り合わせ	550 円

飲み物

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	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。

冷

そうめんつゆ

六八〇円

温

松阪牛牛すじが入った
トロミがいたつゆ
九〇〇円

