

# 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。

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 1,200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

冷たい

- 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  
松阪牛牛すじミニ丼 600円  
麺大盛り 200円  
肉倍盛り 500円

## 単品



三重県鳥羽産じゃこ・国産干しあみえび使用  
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



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「手延べ麺」で、その長さは約80cm。



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

※当店のお米は、山形県庄内米を使用しています。

<表示価格はすべて税込みです。>

# 三重の地酒



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、  
飲みやすく、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。

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。

伊賀 純米酒

## 瀧自慢 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。

伊勢志摩サミットで、  
食中酒として選ばれたお酒です。

### 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