



にゅうめん



そうめん

三重の地酒

おかげさま

九〇〇円

おかげさまにぎり梅

三二〇円

滝水流

七五〇円

老緑

四五〇円

作 穂乃智

九八〇円

八兵衛

七〇〇円

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

アサヒ ドライゼロ

三九〇円

ソフトドリンク

横丁サイダー

三六〇円

レモネード

三七〇円

みかんじゅーす

三六〇円

拾福茶屋の 二個 三〇〇円

おいなりさん



おすすめ
七福にゅうめん 温
一、五〇〇円

伊勢そうめん使用



まつさかぎょう
松阪牛肉にゅうめん 温
一、四五〇円

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。

伊勢そうめん使用



きのこのにゅうめん 温
一、二〇〇円

4種類のきのこをブレンドしただしが
引き立つやさしい味わいのにゅうめんです。

伊勢そうめん使用



しのだ
信田にゅうめん 温
一、〇〇〇円

あげを卵でとじたシンプルな味わいの
にゅうめんです。

伊勢そうめん使用



伊勢そうめんとは、「一〇〇パーセント三重県産小麦を使用した
半生手延べそうめん」のことです。
一番の特徴は、生地を切らない「手延べ」製法で作られる半生
麺のなめらかな口当たりとのど越しにあります。
伊勢そうめんの長さは、約八〇センチ。
手延べ麺作りの家数でもある八丁に昇るした
長い麺を残し、縁を切らないとの願いが
込められています。
また、白く、細い形を「幸世や喜びが細く長く
続く」ようにと見立て「延命長寿」「家運長命」の
縁起担ぎとしました。



す
素にゅうめん 温
七五〇円

手延べ冷麦発祥の地とされる
大矢知の冷麦

三重冷麦使用



三重の糸 冷

七五〇円

口当たりの良さと雑味のない
すっきりとした味わい

