

十一時から十五時までのランチタイム限定

蘇枋の小丼



“ZUKE-DON”
MARINATED FISH SASHIMI OF THE DAY

本日の漬け丼

詳しくはスタッフまで。

500円 [税込550]



“KOTENDON”
SHRIMP & VEGETABLE TEMPURA ON RICE

蘇枋の小天丼

プリプリの海老と野菜の小天丼

500円 [税込550]



“NI-ANAGO-DON”
SIMMERED CONGER EEL

煮穴子丼 生山葵添え

身がふっくらした、料理長特製の煮穴子丼。
生山葵と一緒にどうぞ。

500円 [税込550]



“MISO-KATSU DON”
PORK FILLET CUTLET WITH MISO

米澤豚の味噌カツ丼

さっくりと仕上げたトンカツに、
お米と相性の良い甘めの味噌を塗りました。

500円 [税込550]



“TORORO-DON”
GRATED YAM ON RICE

とろろ丼 青海苔とうずらの卵

香り高い青海苔とうずらの卵を混ぜてどうぞ。

500円 [税込550]

蘇枋の小丼は、南会津只見産の厳選コシヒカリを使用しています。

蕎麦前とお蕎麦を カジュアルに楽しむ ランチコース

写真はイメージです

平日限定

ご利用は2名様から

3300円

/1名様[税込]



お品書き

蕎麦前

蕎麦前5点盛り

蕎麦屋の出汁巻き卵

栃尾揚げの辛味噌焼き

焼き物

丹羽赤鶏の炭火焼き

手打ち蕎麦

せいろまたはかけ蕎麦

甘味

日替わりの甘味

+800円で海老と季節野菜の天ぷら盛り合わせをコースに追加できます。

また、プラス料金でグランドメニューのお蕎麦も選びいただけます

ご利用の際にスタッフまでお申し付けください。

当日のご予約も受け付けておりますので
お気軽にご連絡ください。

[コースご利用可能時間 11:00~14:30]

コースのご利用は2名様から承っております。

量の調整や苦手なものなどお気軽にお申し付けください。



ご予約はこちらから