

十一時から十五時までのランチタイム限定

## 蘇枋の小井



“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]

蘇枋の小井は、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