



NIHONSHU NO SAKANA

日本酒の肴

酒のアテにぴったりな珍味がずらり。

豊富に揃えた日本酒と一緒に楽しみたい。

蕎麦前五種盛り合わせ 一五三〇円

“そば吟”の蕎麦前とは

蕎麦が出てくるまでの間に、日本酒片手に季節毎に異なる

“そば吟” 定番のつまみをお召し上がりいただく物です。

江戸前の風習であり “そば吟” ならではのアレンジし

心を込めてご提供いたします。

※詳細はスタッフまで問い合わせください。



そば味噌

信州みそなどの数種の味噌をブレンドし、そばの実と薬味を入れて焼き上げました。

おしんこ盛り合わせ

季節により内容が変わる盛り合わせ。内容はスタッフにお尋ねください。

わさポテサラ／イカの塩辛のせー

辛さは控えめ。刻み山葵の風味が感じられる。そば吟オリジナル「ポテトサラダ」

まぐろの酒盗

まぐろの内臓を塩蔵した塩辛です。くせのない風味でお酒が進みます。

おつまみメンマ山椒煮

自家製の特製そばつゆに長時間漬けた、実山椒が効いた逸品

四八〇円

六五〇円

七五〇円

六八〇円

六九〇円



そば味噌

まぐろの酒盗

おつまみメンマ山椒煮
／わさポテサラ／イカの塩辛のせー



SOBAGIN NO IPPIN

そば吟の逸品

手間暇かけたそば吟のこだわり料理を揃えました。お酒が欲しくなる自慢の逸品をぜひ味わってください。

そばの刺身

蕎麦を帯状に切って茹でた刺身。わさび醤油でお召し上がりください。

六五〇円

長芋のそばつゆ漬け

長芋をそばつゆに漬け込んだ蕎麦屋定番の一品です。

六五〇円

ちくわ磯辺揚げ

ちくわに青海苔をたっぷりかけて仕上げた磯辺揚げです。おつまみやお蕎麦のお供にどうぞ。

七八〇円

名物 特濃ニラレバ刺し

まるで生食のような濃厚な鶏レバー。山梨県産「信玄鶏」とニラの相性抜群。

一一九〇円

生赤海老の青唐そばつゆ漬け

青唐辛子をピリッと効かせた、生赤海老のそばつゆ漬け。日本酒のあてにお薦め

八九〇円

海老ばくだんユツケ

イクラ・納豆・メカブ・長芋と、蕎麦つゆに漬け込んだ赤海老を和えた逸品です。焼海苔で巻いてお召し上がり下さい

一二九〇円

そば吟サラダ

揚げたお蕎麦のパリパリ食感が特徴の、釜揚げしらすの入った特製サラダです。

九九〇円



そばの刺身



生赤海老の青唐そばつゆ漬け

／名物 特濃ニラレバ刺し



そば吟サラダ



そば吟の温菜

SOBAGIN NO ONSAI

こちらもおすすすめ！

こだわりの素材を使用した

自慢の温菜を集めました。

蕎麦のお供や

お酒のおつまみにぜひ。



信玄鶏のからあげ
そば吟出汁巻き玉子

そば生麩の田楽焼き

そばの実入りのそば生麩の田楽焼きです。もちもちとした食感が楽しめます。

六五〇円

そば吟出汁巻き玉子

そばつゆを効かせた蕎麦屋ならではの甘口の玉子焼きです。

九九〇円

揚げ出し豆腐

そばつゆを使った揚げ出しです。日本酒のお供におすすめ。

七五〇円

こぼれポテト(塩味/のり塩味)

お味は、塩味が定番の、のり塩味からお選びください。

七九〇円

米茄子の田楽

揚げ茄子に特製味噌を塗り、更に香ばしく焼きました。中はとろっとした味わい。

七九〇円

信玄鶏のからあげ

山梨県産ブランド鶏の「信玄鶏」手羽から揚げ。ジューシーな骨付きから揚げに薄塩を合わせてお召し上がり下さい。

八九〇円

白ハマグリの吟醸蒸し

吟醸酒で作る白ハマグリの酒蒸し。香りも一緒に楽しめください。

九九〇円



米茄子の田楽



こぼれポテト



白ハマグリの吟醸蒸し



本格 串焼き

HONKAKU KUSHIYAKI

そば吟では焼き鳥や野菜焼きなど
串焼き料理もご用意しております。
居酒屋利用の方にもおすすめ。



日替わり串五種盛り

もも串

二九〇円

ハツ串

二五〇円

皮串

二五〇円

ぼんじり串

二五〇円

せせり串(タレ)

二九〇円

レバー串(タレ)

二九〇円

しいたけ串

二〇〇円

長ねぎ串

二〇〇円

ししとう串

二〇〇円

日替わり串三種盛り

八三〇円

日替わり串五種盛り

一三三〇円



天ぷら

TEMPURA

厳選素材の天ぷらから
みんなでシェア出来る
盛り合わせまで揃えました。
蕎麦や日本酒のお供にどうぞ。



海老と野菜の天ぷら盛り合わせ

※季節により内容が異なります。



ちくわ磯辺揚げ
／丸ごとピーマン天

丸ごとピーマン天

種付きで丸ごと揚げたピーマンは、
ジューシーな旨味があふれたす極上のおつまみに。

六九〇円

ちくわ磯辺揚げ

ちくわに青海苔をたっぷりかけて仕上げた磯辺揚げです。
おつまみやお蕎麦のお供にどうぞ。

七八〇円

博多明太レア天ぷら

一〇九〇円

福岡県博多産の「あごとし」を大葉で包み揚げ。
磯の香りが豊かな、箸が止まらない逸品。

（ふしだい）

飯蛸天ぷら 大阪スタイル

九九〇円

飯蛸を「タコ焼き」のような大阪スタイルに仕上げました。何にでも合う天ぷら。

海老と野菜の天ぷら盛り合わせ 一六五〇円

季節野菜の天ぷらに海老天を加えたおすすめの盛り合わせです。

野菜の天ぷら盛り合わせ 一一九〇円

季節野菜の天ぷら盛り合わせです。蕎麦のお供にもおすす。

本日の季節野菜天

八九〇円

季節毎に旬の食材を、ご提供いたします。
詳細は別紙お薦めメニューをご覧ください。



飯蛸天ぷら



博多明太レア天ぷら



そば吟名物 大ざるそば

OOZARUSOBA

「大ざるそば」は、大きなざるに盛りつけた蕎麦を
みんなでシェアして楽しむ
そば吟の名物蕎麦です。
国産蕎麦粉を使用した香り高い打ちたての蕎麦を
心ゆくまでご堪能ください。



そば吟のお蕎麦は二種類からお選びいただけます。

細打ち『挽きぐるみそば』

蕎麦本来の甘味や喉ごしが楽しめます。

太打ち『田舎そば』

蕎麦の香りと噛むことに出る旨味が特徴です。

二人前

1,200円

三人前

1,800円

四人前

2,400円

※ご注文は一人前から承ります。



大ざるそばの つけ汁

TSUKEJIRU

「大ざるそば」のつけ汁はこちらからお選びください。
定番から個性派まで十種類以上をご用意。
色々なつけ汁で食べ比べするのもおすすめです。



そばつゆ

鯉・昆布にこだわった自家製のつけ汁です。

三八〇円

黄金のそばつゆ

白醤油を使用した透明な色合いと、さっぱりとした味わいが特徴。

三八〇円

濃厚くるみだれ

高級くるみをたっぷりを使用した濃厚な味わいが人気。

五四〇円

煮豚入り魚介のこってりつけ汁

たっぷりの煮豚と鯉の風味が効いた濃厚なつけ汁です。

六三〇円

信玄鶏もも肉の塩つけ汁

昆布を効かせたさっぱりとした塩出汁のつけ汁です

六三〇円

鹿児島産豚の黒カレーつけ汁

薬味を香ばしく揚げた黒油入り。コクと深みを増したカレーがこだわります。

七三〇円

鹿児島産豚の肉つけ汁 生卵付き

豚の旨味がそばつゆに広がる肉つけ汁。卵を絡めると焼き風の味わいに。

七三〇円

和牛ホルモンのつけ汁

ホルモンは和牛の小腸を使用。濃厚こってりな味わいが人気。

七七〇円

青唐辛子と和牛ホルモンのつけ汁

青唐辛子の辛さと香りが和牛ホルモンの脂の甘味と相性抜群。

八〇〇円

鴨と葱のつけ汁

厳選した鴨ロースと長葱を煮込んだ定番人気のつけ汁。

九三〇円

※ご注文は人前から承ります

当店の価格は全て税込表示となっております。



蕎麦

SOBA

そば吟は国産蕎麦粉を使用した
香り高い打ちたての蕎麦を
提供しております。
定番の蕎麦はもちろん、
種類豊富なつけ蕎麦も
おすすめです。
飲んだ後のみとしても
ご利用ください。

そば吟のお蕎麦は
二種類からお選びいただけます。

細打ち『挽きぐるみそば』

蕎麦本来の甘味や喉ごしが楽しめます。

太打ち『田舎そば』

蕎麦の香りと噛むごとに出る
旨味が特徴です。

冷たいお蕎麦

(大盛プラス300円)

そば切り

九九〇円

そば切り 黄金のそばつゆ

九九〇円

そば切り 濃厚くるみだれ

一一五〇円

天つきそば切り

一九八〇円

お替りそば

六〇〇円

※つけ汁のお替りは別途料金をいただきます。

温かいお蕎麦

(大盛プラス300円)

かけそば

一〇五〇円

いか天そば

一二五〇円

鹿児島産豚の里方レー南蛮

一三五〇円

栃尾揚げのぶ厚いきつねそば

一三五〇円

鴨南蛮そば

一五五〇円

海老天そば

一七八〇円

いかの天ぷら

三〇〇円

鯉の天ぷら(1枚)

三〇〇円

海老の天ぷら(1本)

四三〇円





和牛ホルモンのつけそば



鹿児島産豚の肉つけそば 生卵付き



お子様セット



丼もの

(大盛プラス150円)

お子様セット(冷・温)

六八〇円

いか天井

一、一三〇円

海老天丼

一、三三〇円

そば吟天井(海老・いか・鱧・野菜)

一、五三〇円

つけ蕎麦

(大盛プラス300円)

辛

鴨と葱のつけそば

一、五五〇円

辛

青唐辛子と和牛ホルモンのつけそば

一、四三〇円

和牛ホルモンのつけそば

一、三九〇円

辛

鹿児島産豚の肉つけそば 生卵付き

一、三五〇円

鹿児島産豚の黒カレーつけそば

一、三五〇円

信玄鶏もも肉の塩つけそば

一、二五〇円

煮豚入り魚介のこってりつけそば

一、二五〇円

※つけ汁のお替りは別途料金をいただきます。



そば吟のこだわり鍋

SOBAGIN NO KODAWARI NABE

そば吟自慢の二種類の鍋。素材や出汁にとことんこだわりました。

ご注文は二人前から承ります

具材の追加

ご注文は一人前から承ります。

鍋用ねぎ

四五〇円

鹿児島産豚バラ肉一〇〇g

六九〇円

特選鴨ロース肉一〇〇g

八九〇円



ねぎ豚しゃぶ

国産の厳選した豚肉をたっぷりのねぎと一緒に楽しむしゃぶしゃぶ。

自慢の高級鰹出汁が

旨味を引き立てます。

タレは「そばつゆ」と「くるみだれ」の

二種類でお召し上がりください。

「二人前」二、〇九〇円

鴨ねぎしゃぶ

北海道産昆布と鹿児島産鰹節を使用した極上出汁で味わう

鴨葱しゃぶです。

タレは「そばつゆ」と「くるみだれ」の

二種類でお召し上がりください。

「二人前」二、三九〇円



KANMI

蕎麦屋の甘味

黒蜜きなこの胡麻アイス

きなこに黒蜜をかけた和なアイス、蕎麦あられをトッピングし食感も楽しめます。

五八〇円

自家製そば茶ブリュレ

そば茶入りのクレームブリュレです。ほのかに香る蕎麦風味。

五八〇円

とろけるチーズケーキ天と季節の果実

自家製のチーズケーキを天ぷらにしたホットでとろける新メニュー。

六八〇円



黒蜜きなこの胡麻アイス



自家製そば茶ブリュレ



とろけるチーズケーキ天と季節の果実

PARTY COURSE



宴会コース

全コース2時間飲み放題付き

人数4名様からご利用可／ご予約受付は前々日まで

そば吟のお試し

お手軽コース 全八品

- ・そばの刺身
- ・そば吟サラダ
- ・鴨のタタキ
- ・生海老の青唐そばつゆ漬け
- ・出汁巻き玉子
- ・やわらか煮豚の竜田揚げ
- ・いかと季節野菜の天ぷら盛り合わせ
- ・そば吟名物 大ざるそば

「お一人様」 四、五〇〇円

少人数にもお薦め

そば吟コース【竹】 全九品

- ・お刺身三種盛り合わせ
- ・そば吟サラダ
- ・出汁巻き玉子
- ・こぼれポテト塩味
- ・やわらか煮豚の竜田揚げ
- ・鹿児島県産 黒豚の葱しやぶ
- ・そば吟名物 大ざるそば
- ・海老と季節野菜の天ぷら盛り合わせ
- ・アイスクリーム

「お一人様」 五、五〇〇円

会社の宴会で

そば吟コース【梅】 全九品

- ・そばの刺身
- ・そば吟サラダ
- ・鴨のタタキ
- ・生海老の青唐そばつゆ漬け
- ・出汁巻き玉子
- ・やわらか煮豚の竜田揚げ
- ・海老と季節野菜の天ぷら盛り合わせ
- ・そば吟名物 大ざるそば
- ・アイスクリーム

「お一人様」 四、九九〇円

特別な記念日に

そば吟コース【松】 全十品

- ・お刺身三種盛り合わせ 鴨のタタキ
- ・そば吟サラダ
- ・出汁巻き玉子
- ・揚げ物2種盛り合わせ
- ・鹿児島県産 黒豚の葱しやぶ
- ・選べるそば吟名物 大ざるそば
- ・海老と季節野菜の天ぷら盛り合わせ
- ・アイスクリーム

「お一人様」 六、五〇〇円



※写真はイメージです。