

# そば

## SOBA

信州来たならやっぱりお蕎麦。  
安曇野産のそば粉を使用、  
ボリュームたっぷりのお蕎麦です。

セットの方はどちらかお選びください。  
冷たいざるそば 又は 温かいかけそば

### ざるそば

Zaru Soba **700円**  
cold buck wheat noodles (税込み 756円)



**① そばセット 1,000円**  
Soba Set (税込み 1,080円)

ざるそば又はかけそば(温) Soba (buck wheat noodles, hot or cold)  
自家製手作りそばおやき Soba Oyaki (buckwheat dumpling)  
そばとうふ Soba Tofu (soybean curd with buckwheat)  
小鉢 Kobachi (side dishes)



**③ きのこそばセット 1,200円**  
Kinoko Soba Set (税込み 1,296円)

きのこそば(冷・温) Kinoko Soba (with mushroom, hot or cold)  
自家製手作りそばおやき Soba Oyaki (buckwheat dumpling)  
そばとうふ Soba Tofu (soybean curd with buckwheat)  
小鉢 Kobachi (side dishes)  
山菜ごはん Sansai Gohan (mountain vegetables rice)



**② 馬刺そばセット 1,500円**  
Basashi Soba Set (税込み 1,620円)

ざるそば又はかけそば(温) Soba (buck wheat noodles, hot or cold)  
馬刺 Basashi (slice raw horse meat)  
小鉢 Kobachi (side dishes)  
山菜ごはん Sansai Gohan (mountain vegetables rice)



**④ 山菜そばセット 1,200円**  
Sansai Soba Set (税込み 1,296円)

山菜そば(冷・温) Sansai Soba (with mountain vegetable, hot or cold)  
自家製手作りそばおやき Soba Oyaki (buckwheat dumpling)  
そばとうふ Soba Tofu (soybean curd with buckwheat)  
小鉢 Kobachi (side dishes)  
山菜ごはん Sansai Gohan (mountain vegetables rice)

◆( )は税込表示です。( ) is a display including tax.