蕎麦へのこだわり

そば粉…岩手県産を使用
小麦粉…国内産を使用
天ぷら油…国産の米油を使用

四季の里では
可能な限り地産地消、国内産を使用し、
これからも美味しく、そして安心して
お召し上がりいただける料理を
提供してまいります。

自助工房
四季の里

人気No.1

※海苔が不要な方はお取りいたします。注文時にお知らせください。

えび天ざる
一、八〇〇円

おすすめ

※海苔が不要な方はお取りいたします。注文時にお知らせください。

二戸銘柄豚 佐助豚の希少部位リブロースを使用。

佐助豚の肉そば
一、七八〇円

※エビを揚げた油を他の揚げ物にも使用しています。アレルギーをお持ちの方はご留意ください。

価格は全て税込です。

冷そば

大盛りは四〇〇円増しになります。
（通常の3分の2の量がプラスです。）

※冷たいお蕎麦のみ大盛りにできます。

もりそば
九九〇円

ざるそば
一、〇五〇円

※海苔が不要な方はお取りいたします。注文時にお知らせください。

かき揚げ天ざる
一、六五〇円

※海苔が不要な方はお取りいたします。注文時にお知らせください。

とり天ざる
一、七〇〇円

プラス
八〇〇円で
ミニ天丼 お付けできます

※エビを揚げた油を他の揚げ物にも使用しています。アレルギーをお持ちの方はご留意ください。

価格は全て税込です。

温そば

※温そばの大盛りはできかねます。

じんわ～りしみる
あったかおそば

かけそば
九九〇円

かき揚げ天そば
一、六五〇円

とり天ぷらそば
一、七〇〇円

えび天ぷらそば
一、八〇〇円

プラス
八〇〇円で
ミニ天丼お付けできます

※エビを揚げた油を他の揚げ物にも使用しています。アレルギーをお持ちの方はご留意ください。

価格は全て税込です。

天丼

お米は岩手県産ひとめぼれを使用し、地元の雑穀を入れて炊き上げています。

※お味噌汁が付きます。

かき揚げ天丼
一、六〇〇円

※お味噌汁が付きます。

大えび天丼
一、九八〇円

※海苔が不要な方はお取りいたします。注文時にお知らせください。

ざるそばと
ミニ天丼
一、七四〇円

温かいおそばと
ミニ天丼
一、七四〇円

※エビを揚げた油を他の揚げ物にも使用しています。アレルギーをお持ちの方はご留意ください。

価格は全て税込です。

かき揚げ天ざると
ミニ二天丼
二、四五〇円

とり天ざると
ミニ二天丼
二、五〇〇円

二戸銘柄豚 佐助豚の希少部位リブロースを使用。

佐助豚の肉そばと
ミニ二天丼
二、五八〇円

えび天ざると
ミニ二天丼
二、六〇〇円

※エビを揚げた油を他の揚げ物にも使用しています。アレルギーをお持ちの方はご留意ください。

価格は全て税込です。

えび天ぷらそばと
ミニ二天丼
二、六〇〇円

かき揚げ天そばと
ミニ二天丼
二、四五〇円

とり天ぷらそばと
ミニ二天丼
二、五〇〇円

※エビを揚げた油を他の揚げ物にも使用しています。アレルギーをお持ちの方はご留意ください。

価格は全て税込です。

ごはん

・雑穀ごはん（大）　二五〇円
・雑穀ごはん（中）　二〇〇円

・ミニ天丼・・・・八〇〇円

▲雑穀ごはん
※写真は中盛りです。

▲ミニ天丼

価格は全て税込です。

ドリンク

ソフトドリンク

・りんごジュース……四〇〇円
（岩手県産のりんごを100%使用）

・ノンアルコールビール…五〇〇円

アルコール

・ベアレンビール
（岩手の地ビール）七〇〇円

・南部美人 本醸造 生貯蔵酒
（二戸の地酒）九〇〇円

価格は全て税込です。

スイーツ

南部せんべいアイス（ミルク）
三三〇円

価格は全て税込です。

お持ち帰り

おばあちゃんの
だいこんのつくだに
三九〇円

南部せんべいアイス（ミルク）
三二四円

価格は全て税込です。