

「ご予約」のおねがい

ひつまみ、せんべい汁をご希望の方は、前日までにご予約いただけますようお願い申し上げます。

四名様以上から個室「はなれ」または「蔵」もご利用可能です。（要予約）
また、事前にご相談いただければ、ご予算に応じてお料理をお出しいたします。
お気軽にご相談ください。

（お料理のご用意の関係上、二日前までにご予約ください。）

電話番号 〇一九五—二三—七一四八

二戸郷土料理 自助工房

四季の里

季節のメニュー

お餅好きへのおすすめメニュー。
大根おろしが蕎麦つゆをより優しい味にして、
つつい飲んでしまいます。



カミぞれそば
八五〇円
【ミニ天井付き】
一三二〇円

地元の鶏を使用。ヘルシーな胸肉を
しっとりと柔らかく仕上げました。
ひと味違う、ほかでは味わえない
「かしわそば」をお試ください。



しっとりムネ肉の
かしわそば
八八〇円
【ミニ天井付き】
一三五〇円

この時期だけの
味わいです

季節のメニュー

辛み茸そば 九〇〇円

【ミニ天井付き】

一三七〇円

4種類の茸に少し辛みを加え炒めました。
ちょっぴりスパイシーなお蕎麦です。



生姜入りの
このそばつゆにハマった人多数。。。
昨年冬の人気メニュー

この時期だけの
味わいです

胡麻胡桃だれぎる

八八〇円

【ミニ天井付き】

一三五〇円



おそばとごはん

小さなかき揚げと小鉢が二つ

ざるそば定食

1010円



おそばとごはん
両方の味わい

雑穀入りごはん付き

温かいそば定食

1010円



おそばとごはん

ざるそばと

ミニ天丼

1250円



ミニ天どん
だけど
えびは大きい!

やっぱりおそば
でも少し天丼も食べたい

温かいおそばと

ミニ天丼

1250円



ミニ天どん
だけど
えびは大きい!

おそばとごはん

大えび天井と

ミニそば

1400円



野菜天井と

ミニそば

1370円

季節の野菜天ぷらと
小さいかき揚げ
(小えび入り)



かき揚げ天井と

ミニそば

1370円

大ボリュームの
かき揚げ
(小えび入り)



天井が食べたい。
あと...少しおそばも食べたい。

四季の里セット

〔温・冷〕一三四〇円

四季の里自慢の手打ちそば
そして懐かしい味の小鉢と
雑穀ご飯を味わえます。

そば大盛りは二二〇円増しになります。(冷たいお蕎麦のみ)

※プラス一〇〇円で雑穀ご飯をおこわに変更することができます。

*季節により器・料理の内容が変わる場合があります。



冷たいおそば

四季の里自慢の石臼自家製粉で
手打ちのおそば

一番人気

天ざるそば

一〇一〇円



そば通なら

ざるそば

七八〇円



ポリユーム感
満点

かき揚げ

天ざる

九八〇円



揚げ玉がおいしい

冷やしたぬきそば

八〇〇円

【ミニ天井付き】

一二七〇円



そば大盛りは二二〇円増しになります。

温かいおそば

天ぷらそば

人気の
天ぷら



1010円

じんわりしみる
温かおそば

かき揚げ天そば

かき揚げ
(小えび入り)



980円

温かいおそばをご注文の場合

プラス四七〇円でミニ天丼をお付けできます。

温かいおそば

たぬきそば

800円



かけそば

780円



そばいなり二個

180円



そばいなり二個 (数量限定)

お持ち帰りもごさいます。

じんわりしみる
温かおそば

温かいおそばをご注文の場合

プラス四七〇円でミニ天丼をお付けできます。

ごはん

大きなえびが3尾も

大えび天丼

1010円



季節の野菜と

きのこのこの天ぷら

野菜天丼

980円

季節の野菜天ぷらと
小さいかき揚げ
(小えび入り)



大ボリューム

かき揚げ天丼

980円

大ボリュームの
かき揚げ
(小えび入り)



ごはん

雑穀ごはん(大) 一八〇円

雑穀ごはん(中) 一三〇円

雑穀ごはん(小) 八〇円

二戸産の
雑穀入り



※写真は中盛りです。

岩手産のもち米と
肉厚で香り高い
椎茸をつけています。



おばあちゃんのおこわ。

二二〇円

天ぷら

人気の天ぷら



天ぷら盛合せ

五〇〇円

大ボリューム



かき揚げ(小えび入り)

五〇〇円

甘味

自家製餡のお汁粉 五〇〇円



そばくれえぶ

五〇〇円



お飲物

ソフトドリンク

オレインジジュース 二五〇円

コカ・コーラ 二五〇円

ウーロン茶 二五〇円

ノンアルコール
ビール 三〇〇円

アルコール

ビール 五〇〇円

生酒 五〇〇円

蕎麦焼酎
そば湯割り 五〇〇円

お持ち帰りメニュー

お持ち帰りメニュー

だんご

ニハ〇円



大根のパリパリとした食感を残した「つくたて」です。どろろが壊かした、どろも新しい味。ちよっぴりピリッとした、あつてんおらおらです。

お持ち帰りメニュー

五目ちんちん

四四〇円

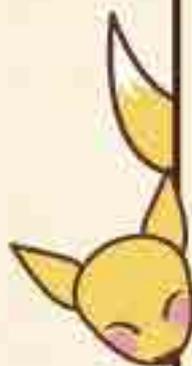


岩手産のもち米 00%、岩手産の原木椎茸 100% を使ってもっちりした歯ごたえと優しい味でいくらでも食べれそう。
※添加物等は一切使用していません。

お土産や

ご自宅用に

そばいなり



二個一八〇円



ジュージューな油揚げの中に入っているさっぱりとしたお蕎麦、生姜の甘酢漬けがアクセントになった一品です。