

土
日
祝
日

メ
ニ
ュ
ー

おそばとごはん



大えび天丼と
ミニそば

一七六〇円



季節の野菜天ぷらと
小さいかき揚げ
(小えび入り)

野菜天丼と
ミニそば

一五二〇円



大ボリュームの
かき揚げ
(小えび入り)

かき揚げ天丼と
ミニそば

一五二〇円

天丼が食べたい。
あと少しおそばも食べたい。

おそばとごはん

ざるそばと

ミニ天井

一三七〇円

ミニ天どん
だけど
えびは大きい!



天井が食べたい。
あと...少しおそばも食べたい。

温かいおそばと

ミニ天井

一三七〇円

ミニ天どん
だけど
えびは大きい!



四季の里セット

【温・冷】、五、六〇円

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。

そば大盛りは二八〇円増しになります。（冷たいお蕎麦のみ）

（そば大盛りはざるそば3分の2の量となります。）

※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。



レディースセット 「温・冷」一、五三〇円

女性はいろいろ少しずつ食べたいもの。
そんな希望を叶えたセットを
ご用意いたしました。

「ミニざる蕎麦」と「ミニ天井」、
日替わりの小鉢にデザートがついた
お得なセットです。

いろいろ食べたい男性も

どうぞご注文ください。



冷たい蕎麦

一番人気

天ざるそば

一、二〇〇円



そば大盛りは二八〇円増しになります。

(そば大盛りはざるそば3分の2の量となっております。)

ボリユーム感満点

かき揚げ天ざる

一、一〇〇円



四季の里自慢の石臼自家製粉
で手打ちのおそば

冷たい蕎麦

そば通なら

ざるそば

八六〇円



そば大盛りは二八〇円増しになります。

(そば大盛りはざるそば3分の2の量となっております。)

もりそば

八六〇円



四季の里自慢の石臼自家製粉
で手打ちのおそば

全てのざるを **もりそば** にできます。
ご希望の方は注文時にお伝えください。

冷たい蕎麦

四季の里自慢の石臼自家製粉
で手打ちのおそば

佐助豚の肉そば

一、二〇〇円

【三二天丼付き】

一、七九〇円

全体の15%ほどしか取れない
希少部位のリブローズを贅沢に使用



そば大盛りは二八〇円増しになります。

(そば大盛りはざるそば3分の2の量となっております。)

佐助豚の旨味
たっぷりの
温かいつけ汁です。

揚げ玉がおいしい

冷やしたぬきそば

八八〇円

【三二天丼付き】

一、三九〇円

揚げ玉には小エビや野菜が入っている場合がございます。

温かい蕎麦

天ぷらそば

1100円



人気の
天ぷら

温かいおそばをご注文の場合
プラス五九〇円でミニ天丼をお付けできます。

じんわりしみる温かおそば

かき揚げ天そば

1100円



かき揚げ
(小えび入り)

温かい蕎麦

たぬきそば

八八〇円



揚げ玉には小エビや野菜が入っている場合がございます。

かけそば

八六〇円



じんわりしみる温かおそば

そばいなり二個

一八〇円



そばいなり二個 (数量限定)
お持ち帰りもできます。

温かいおそばをご注文の場合
プラス五九〇円でミニ天丼をお付けできます。

十割そば

十割そば専用のわさび付き

土日のみ
30食限定

大人気の天ざるとの組合せ
そば好きの方におすすめ

十割天ざる

一、三〇〇円



十割かき揚げ天ざる

一、二〇〇円



十割そば

九四〇円



十割そばの大盛りは三〇〇円増しになります。

(そば大盛りはざるそば3分の2の量となっております。)

ごはん

大きなえびが3尾も

大えび天丼

一三七〇円



季節の野菜と

きのこの天ぷら

野菜天丼

一〇八〇円

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

一〇八〇円

大ボリュームの
かき揚げ
(小えび入り)



ごはん

二戸産の
雑穀入り



※写真は中盛りです。

雑穀ごはん（小）	雑穀ごはん（中）	雑穀ごはん（大）
八〇円	一三〇円	一八〇円

岩手産のもち米と
肉厚で香り高い
椎茸をつかっています。



おばあちゃんの五目おこわ。

二二〇円

デザート



チヨコ南部アイス

三五〇円

お飲み物

ソフトドリンク

りんごジュース

(岩手県産のりんごを100%使用)

三八〇円

巖手屋のお茶

(カフェインゼロ)

一六二円

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



蕎麦焼酎そば湯割り

お持ち帰りメニュー

おもちや26 だんごの つくだに



二八〇円

大根のパリパリとした食感を残した「つくだに」です。どこか懐かしい、でも新しい味。ちよっぴりピリツと、あとひくおいしさです。

おもちや26 五目 もちあげ



四八四円

岩手産のもち米100%、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。

そばいなり



二個一八〇円

ジューシ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。

お土産やご自宅用に