

塩は滑川の海洋深層水 100%使用の天然塩です。  
そばや天ぷらにつけてお召し上がりください。  
『出し』とは異なる風味をお試しいただけます。



Tempra set 1,400yen

十割玄挽きそば 黒 天ぷらセット 1,400円  
おすすめ! さっくり揚げたての天ぷらとどうぞ



Soba & TKG set 1,800yen  
TKG(Kousai original)  
: A bowl of rice with raw egg,  
finely chopped yellow tail  
and matsumae pickles

十割玄挽きそば 黒 TKG[卵かけご飯]セット 1,800円  
海鮮TKGとそばのまんぷくセット  
(蛸烏賊沖漬け、ブリの刃叩き、松前漬け、温泉玉子、香の物)



滑川産「そば粉」使用・深層水塩添え

# 十割玄挽きそば

# 黒

秋までの間、絶妙な温度で貯蔵され、十割そばになるのを待っていた玄そばをそば殻ごと挽いた玄挽きそばです。  
富山産の醤油で仕立てた出しと共に、熟味と野趣にこだわりました。



Soba 980yen

十割玄挽きそば 黒 980円  
太め・短めに仕立てた玄挽きそばです。熟成された香りをお楽しみください。



Tendon set 1,500yen  
Tendon : bowl of rice topped with tempura

十割玄挽きそば 黒 天井セット 1,500円  
天井と香の物を添えた満足セット

All soba menu include both dipping soup and salt.  
It's good either with salt or this dipping soup.  
This salt made from Namerikawa deep sea water.  
Please pick up some noodles and tempura eat with little salt.

Soba noodles made from 100% locally grown buckwheat flour

◇価格は全て税込です・写真はイメージです。  
Tax is included here. This photo is for illustrative purposes.  
◇お料理の付け合わせや香の物の種類は、  
時期により変更する場合がございます。