



Most popular



Order Number 01 **Soba-zukushi**
(Each single meal is made from buckwheat)
そばづくし ¥2,000



Order Number 02 **Umakamon Soba**
(Soba of your choice served with a side of rice and tempura)
うまかもんそば ¥1,900



Order Number 03 **Temzaru Soba (with Tempura)**
天ざるそば ¥1,700



Order Number 04 **Meat Meat Meat Soba**
(Soba with Beef and Burdock Root Tempura)
肉肉肉そば ¥1,500



Order Number 05 **Hot Soba with Maitake Mushroom Tempura**
温かい舞茸の天ぷらそば ¥1,500



Order Number 06 **Tonkatsu Soba**
(with pork cutlet)
とんかつそば ¥1,500



Order Number 07 **Jidori Soba**
(with locally produced chicken)
地鶏そば ¥1,500



Order Number 08 **Little Drink Set**
(Served with Japanese Sake)
ちよい飲みセット
(Soba with maitake mushroom tempura paired with 180 ml of Japanese sake)
¥1,600



Order Number 09 **Oroshi Soba**
(with grated Daikon radish)
おろしそば ¥1,100



Order Number 10 **Yamakake Soba**
(with grated Japanese yam)
やまかけそば ¥1,100



Order Number 11 **Zaru Soba**
(served on a bamboo tray)
ざるそば ¥900

Takana(masturd leaf) fried rice, which is specialty dish of Aso, one of local gourmets.

阿蘇名物、ご当地グルメのたかなめし。

Order Number 12 **Takana-meshi**
たかなめし ¥500

Ice cream made with fragrant buckwheat seeds.

そばの実が香ばしいアイスクリーム。

Order Number 13 **Buckwheat Ice Cream**
そばアイスクリーム ¥300

Set of a small bowl of soba and a small Japanese curry for children

ミニそばとミニカレーのお子様用そば。

Order Number 14 **Children's Soba**
お子様そば ¥600

店舗紹介

Introduction of restaurant

A soba restaurant in an traditional Japanese folk house in the forest.
Enjoy delicious soba noodles in a restaurant with traditional Japanese ambience.

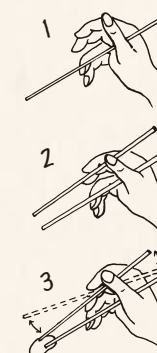
森の中の古民家そば屋。
和を感じながら美味しいそばをお楽しみ下さい。

Use ingredients:meat



How to use hashi (chopsticks) properly

- 1 Place a chopstick at the root of the thumb and the index finger.
- 2 Hold and stabilize the other chopstick with the tips of the thumb and the index finger so that the two sticks are parallel.
- 3 Make a "V-shape" with the two sticks. Pick up food with the tips of the sticks.



* The dish may change without notice.
写真の内容は、変更になる場合があります。

* Tax Incl.
掲載メニューは全て税込価格です。



Most popular



01 荞麦面全席 蕎麥麵全席 미니 소바 코스 **そばづくし** **¥2,000**



02 UMAKAMON (美味) 荞麦面 (可供选择的荞麦面、米饭和天妇罗套餐) 美味蕎麥麵 (自選蕎麥麵・白飯及天婦羅套餐) 우마카몬 소바 (선택할 수 있는 소바+밥과 튀김 세트) **うまかもんそば** **¥1,900**



03 天妇罗荞麦面 天婦羅笹籠蕎麥麵 튀김 메밀 소바 **天ざるそば** **¥1,700**



04 肉肉肉荞麦面 (牛肉牛蒡天妇罗荞麦面) 肉肉肉蕎麥麵 (牛肉及牛蒡捲蕎麥麵) 소 소 소고기 소바 (소고기와 우렁 튀김 소바) **肉肉肉そば** **¥1,500**



05 灰树花天妇罗热荞麦面 舞菇天婦羅熱蕎麥麵 따뜻한 잎새버섯 튀김 소바 **温かい 舞茸の天ぷらそば** **¥1,500**



06 炸猪排荞麦面 炸猪排蕎麥麵 돈카츠 소바 **とんかつそば** **¥1,500**



07 本地鸡荞麦面 本地雞蕎麥麵 토종닭 소바 **地鶏そば** **¥1,500**



08 小酌套餐 (荞麦面、灰树花天妇罗及一合日本酒套餐) 小酌套餐 (蕎麥麵、舞菇、天婦羅、日本酒 (180ml) 套餐) 초이노미(한잔 술) 세트 (소바와 잎새버섯 튀김과 사케 1홉 세트) **ちよい飲みセット** **¥1,600**



09 萝卜泥荞麦面 蘿蔔泥蕎麥麵 같은 무를 얹은 소바 **おろしそば** **¥1,100**



10 山药泥荞麦面 山藥泥蕎麥麵 같은 마를 얹은 소바 **やまかけそば** **¥1,100**



11 筍笋荞麦面 筍籠蕎麥麵 자루 소바(냉소바) **ざるそば** **¥900**

阿苏名产、当地特色高菜饭。
阿蘇名産、當地特色的高菜飯。
아소 명물, 이 지역의 명물 음식인 갓 볶음밥.
阿蘇名物、ご当地グルメのたかなめし。

12 高菜饭 高菜飯套餐 갓 덮밥 **たかなめし** **¥500**

荞麦仁香气四溢的冰淇淋。
以蕎麥製成香氣十足的冰淇淋。
소바 열매가 고소한 아이스크림。
そばの実が香ばしいアイスクリーム。

13 荞麦面冰淇淋 蕎麥冰淇淋 소바 아이스크림 **そばアイスクリーム** **¥300**

迷你荞麦面配迷你咖喱饭的儿童用荞麦面。
迷你蕎麥麵及迷你咖喱的兒童蕎麥麵。
미니 소바와 미니 카레의 어린이용 소바。
ミニそばとミニカレーのお子様用そば。

14 儿童荞麦面 兒童蕎麥麵 어린이 소바 **お子様そば** **¥600**

店舖紹介

Introduction of restaurant

森林中的古民宅荞麦面店。
请您一边感受日本风情，一边享用漂亮美味的荞麦面。

森林中的古早蕎麥麵屋。
請在感受“和”的同時，享受品嚐美味的蕎麥麵。

숲 속의 오래된 민가 소바 집.
일본식을 느끼면서 맛있는 소바를 즐겨보십시오.

Use ingredients:meat



How to use hashi (chopsticks) properly

- 1 Place a chopstick at the root of the thumb and the index finger.
- 2 Hold and stabilize the other chopstick with the tips of the thumb and the index finger so that the two sticks are parallel.
- 3 Make a "V-shape" with the two sticks. Pick up food with the tips of the sticks.

* 照片的内容, 随时有更换的可能。
* 根據具體情況, 照片內容可能有所變更。
* 사진의 내용은 변경되는 경우가 있습니다.
* 写真の内容は、変更になる場合があります。
* 登載的菜单的价格皆为含税的价格。
* 登載的菜單價格, 全部為含稅的價格。
* 게재된 메뉴는 전부 세금 포함 가격입니다.
* 掲載メニューは全て税込価格です。

