



Most popular



Order Number 01 Tsubaki set with locally produced chicken  
つばき地どり ¥2,200



Order Number 02 Tsubaki set  
\* You can choose hot or cold.  
つばき膳 ※温か冷か選べます。 ¥1,500



Order Number 03 Genki soba (buckwheat noodles)  
\* You can choose hot or cold.  
元気そば ※温か冷か選べます。 ¥1,700



Order Number 04 Oroshi soba (cold buckwheat noodles with grated daikon radish on top)  
おろしそば ¥1,400



Order Number 05 Tenzaru (cold buckwheat noodles with Tempura served on a bamboo tray)  
天ざる ¥1,700



Order Number 06 Jidori soba (cold buckwheat noodles with locally produced chicken)  
地どりそば ¥1,800



Order Number 07 Gokigen soba (buckwheat noodles)  
\* You can choose hot or cold.  
ごきげんそば ※温か冷か選べます。 ¥2,200



Order Number 08 Oroshi-ebi (cold buckwheat noodles with grated daikon radish and prawn tempura)  
おろしえび ¥1,900



Order Number 09 Tsubaki set with prawn tempura  
\* You can choose hot or cold.  
つばきえび ※温か冷か選べます。 ¥2,020



Order Number 10 Zarusoba with locally produced chicken and prawn tempura  
地どりえび ¥2,400



Order Number 11 Sansai soba with tempura of edible wild plants  
\* You can choose hot or cold.  
山菜そば ※温か冷か選べます。 ¥1,700

You can choose three kinds of Soba (buckwheat noodles), Zarusoba, Mizusoba, Kakesoba.

ざるそば、水そば、かけそば、三種類からお好きなものをお選び下さい。

Order Number 12 Soba Only (buckwheat noodles)  
\* You can choose hot or cold.  
単品そば ※温か冷か選べます。 ¥1,100

Deep fry fresh Maitake mushroom with crispy. Half size is available.

新鮮なまいたけをカラッと揚げます。半分の量でも承っております。

Order Number 13 Tempura of Maitake mushroom  
まいたけの天ぷら ¥950

Buckwheat dumpling cooked at a high temperature. Enjoy them with soft brown sugar and hot soup. Served only on weekdays.

強火で練りあげたそばのお団子です。三温糖と温かいおつゆでどうぞ。平日限定です。

Order Number 14 Soba-gaki (buckwheat dumpling)  
そばがき ¥680

If you have a meal here, you can also purchase a bargain coffee and dessert set.

お食事をされた方には、お得なコーヒーデザートセットをご用意しております。

Order Number 15 Coffee set  
コーヒーセット ¥400

店舗紹介

Introduction of restaurant

Our hand-made soba noodles are prepared with carefully selected buckwheat flour from Shinshu, Aso, and Oguni. Enjoy them along with other fresh ingredients and the seasonal mountain landscape.

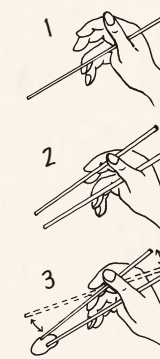
厳選した信州と阿蘇、又は小国産のそば粉を使った手打ちそばを旬の食材と四季折々の山の景色と共に楽しみ下さい。

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。



Sobaya Shala

そば屋 沙羅 (しゃら)

Open 11:00 ~ 15:30 (15:30 L.O.)

Close Tuesday



# FOOD MENU

Most popular



01 山茶本地鸡肉  
山茶本地雞肉  
쓰바키 토종닭  
つばき地どり  
¥2,200



02 山茶膳  
山茶膳  
쓰바키젠  
可自选冷热。  
可自选冷热。  
따뜻한 것과 차가운것을  
선택할 수 있습니다.  
つばき膳  
※温か冷か選べます。  
¥1,500



03 元气荞麦面  
元氣蕎麥麵  
겐키소바  
可自选冷热。  
可自选冷热。  
따뜻한 것과 차가운것을  
선택할 수 있습니다.  
元気そば  
※温か冷か選べます。  
¥1,700



04 萝卜泥荞麦面  
蘿蔔泥蕎麥麵  
같은 무를 얹은 소바  
おろしそば  
¥1,400



05 天妇罗管箩面  
天婦羅筥籠面  
튀김 소바  
天ざる  
¥1,700



06 本地鸡肉荞麦面  
本地雞肉蕎麥麵  
토종닭 소바  
地どりそば  
¥1,800



07 开心荞麦面  
開心蕎麥麵  
고키겐 소바  
可自选冷热。  
可自选冷热。  
따뜻한 것과 차가운것을  
선택할 수 있습니다.  
고키겐そば  
※温か冷か選べます。  
¥2,200



08 虾天妇罗加萝卜泥荞麦面  
鮮蝦天婦羅加蘿蔔泥  
같은 무를 얹은 새우  
おろしえび  
¥1,900



09 山茶虾  
山茶蝦  
쓰바키 새우  
可自选冷热。  
可自选冷热。  
따뜻한 것과 차가운것을  
선택할 수 있습니다.  
つばきえび  
※温か冷か選べます。  
¥2,020



10 本地鸡和鲜虾  
本地雞和鮮蝦  
토종닭 새우  
地どりえび  
¥2,400



11 山菜荞麦面  
山菜蕎麥麵  
산채 소바  
可自选冷热。  
可自选冷热。  
따뜻한 것과 차가운것을  
선택할 수 있습니다.  
山菜そば  
※温か冷か選べます。  
¥1,700

管箩荞麦面、纯水荞麦面、素汤荞麦面，请在其中选择一样。  
筥籠蕎麥麵、純水蕎麥麵、素湯蕎麥麵，請任選一樣。  
자루 소바, 물 소바, 카케 소바, 세 가지 중에서 원하는 것을  
선택하세요.  
ざるそば、水そば、かけそば、三種類から  
お好きなものをお選び下さい。

将新鲜的灰树花蘑菇香炸而制，酥脆可口。点半份也可。  
將新鮮的灰樹花蘑菇香炸製而成，酥脆可口。點半份也可。  
신선한 버섯을 바삭하게 튀깁니다. 절반의 양으로도  
가능합니다.  
新鮮なまいたけをカラッと揚げます。  
半分の量でも承っております。

用强火揉和而制的丸子。请和三温糖、热羹汤一起品尝。平日限定。  
使用強火燒製而成的蕎麥麵團。請和三溫糖和湯汁一起品嚐。  
仅限平日提供。  
센불에서 반죽 한 메밀 경단입니다.  
흑설탕과 따뜻한 다시국과 함께 드십시오. 평일 한정입니다.  
強火で練りあげたそばのお団子です。  
三温糖と温かいおつゆでどうぞ。平日限定です。

为用餐的顾客，备有咖啡加甜点套餐。  
為用餐的顧客，備有咖啡甜點套餐。  
식사를하신 분들에게는, 특별히 저렴하게 커피 디저트  
세트를 준비하고 있습니다.  
お食事をされた方には、お得なコーヒー  
デザートセットをご用意しております。

12 荞麦面  
蕎麥麵  
단품 소바  
可自选冷热。  
可自选冷热。  
따뜻한 것과 차가운것을  
선택할 수 있습니다.  
单品そば  
※温か冷か選べます。  
¥1,100

13 灰树花蘑菇的天妇罗  
灰樹花蘑菇的天婦羅  
잎새버섯 튀김  
まいたけの天ぷら  
¥950

14 烫荞麦面糕  
燙蕎麥麵糕  
소바 가키  
そばがき  
¥680

15 咖啡套餐  
咖啡套餐  
커피세트  
コーヒーセット  
¥400

## 店鋪紹介

Introduction of restaurant

把精心挑选过的信州和阿苏或用小国荞麦粉手工制成的荞麦面，和季节性食材、美丽山中景色一起体验感受。

將嚴選信州和阿蘇，或使用小國蕎麥粉手工製作的蕎麥麵，和時令食材與四季美麗山景一同享受。

신슈와 아소 그리고 오구니의 엄선된 메밀가루를 사용한 수타 소바를 제철 식재료와 함께 사계절 산의 경치를 즐기세요.

## Use ingredients:meat



## How to use hashi (chopsticks) properly

- Place a chopstick at the root of the thumb and the index finger.
- Hold and stabilize the other chopstick with the tips of the thumb and the index finger so that the two sticks are parallel.
- 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。

