

FOOD MENU



Most popular



Order Number 01
Suzuran set (Each single meal is made from soba/buckwheat)
そばづくし鈴蘭膳
¥2,100



Order Number 02
Kinran set (Each single meal is made from soba/buckwheat)
そばづくし金蘭膳
¥3,500



Order Number 03
Akaushi Nanban Soba
(seasoned Western taste with Akaushi beef)
あか牛南蛮そば
¥1,950



Order Number 04
Locally produced Chicken with starch sauce, Extra thick Soba (buckwheat noodles)
地鶏あんかけ極太そば
¥1,800



Order Number 05
Satoyama-zen (Soba noodles set)
郷山膳
¥2,000



Order Number 06
Jidori Shigure Soba (with locally produced chicken and grated Daikon radish)
地鶏しぐれそば
¥1,650



Order Number 11
Kudzu starch noodles
葛きり
¥1,100



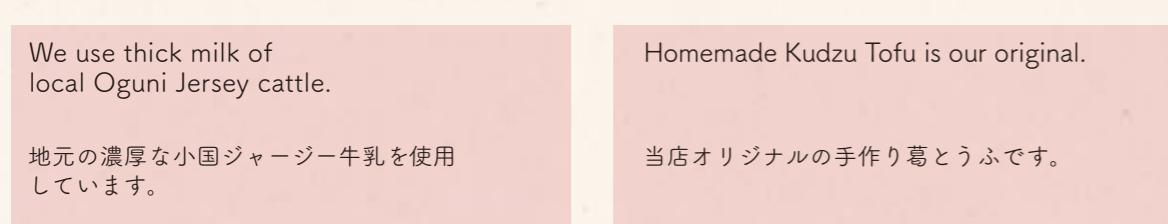
Order Number 08
Tororo Soba (with grated Japanese yam)
とろろそば
¥1,300



Order Number 09
Zaru Soba (cold Soba)
ざるそば
¥1,200



Order Number 13
Kudzu Tofu
葛とうふ
¥150



Order Number 14
Soba Beer
そばビール
¥800



Order Number 15
Jizake (Local Sake)
地酒
¥850

We use thick milk of local Oguni Jersey cattle.

地元の濃厚な小国ジャージー牛乳を使用しています。

Order Number 12
Soba Sherbet
(buckwheat flavor)
そばシャーベット
¥250

Homemade Kudzu Tofu is our original.

当店オリジナルの手作り葛とうふです。

Order Number 14
Soba Beer
そばビール
¥800

Low-malt beer is made from Soba (buckwheat) seeds and is the first of its kind in the world. This healthful drink contains Vitamin B1 and B2.

世界で初めて、そばの実で作った発泡酒です。ビタミンB1やB2を含む健康食品です。

Order Number 15
Jizake (Local Sake)
地酒
¥850

店舗紹介 / Introduction of restaurant

Our restaurant's skilled professionals use clear underground water and strictly selected buckwheat flour to make the finest noodles available. Surrounded by folk art, guests at our specialty restaurant can eat their noodles sitting around a hearth built into the floor.

清らかな伏流水と、こだわり抜いた厳選そば粉で、職人技が生みだす手打そば処。

囲炉裏を囲む風情ある民芸調の店内で専門店の味をご堪能下さい。

Use ingredients: meat

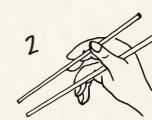


How to use hashi (chopsticks) properly

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.



NO SMOKING
禁煙

* 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。

FOOD MENU



Order Number 01 荞麦全席 铃兰膳
蕎麦全席 鈴蘭膳
ソバ コス スズラン珍
そばづくし鈴蘭膳
¥2,100



Order Number 02 荞麦全席 金兰膳
蕎麦全席 金蘭膳
ソバ コス 킨란珍
そばづくし金蘭膳
¥3,500



Order Number 03 红牛南蛮荞麦面
紅牛南蠻蕎麥麵
아카우시(황소) 난반소바
あか牛南蛮そば
¥1,950

使用了本地泽西种乳牛产的醇厚的牛奶。
使用了本地澤西種乳牛產的醇厚的牛奶。
지역의 농후한 오구니 저지 우유를 사용하고 있습니다.
地元の濃厚な小国ジャージー牛乳を使用しています。

本店独创的手制葛豆腐。
本店獨創的手製葛豆腐。
본점 오리지널 수제 칡 두부입니다.
当店オリジナルの手作り葛とうふです。

是世界上第一次用荞麦制作的发泡酒。是含维生素 B1、B2 等的健康食品。
是世界上第一次用蕎麥釀製的發泡酒。是含維他命、B1、B2 等的健康食品。
세계 최초로 메밀로 만든 발포주입니다. 비타민 B1과 B2를 포함한 건강 식품입니다.
世界で初めて、そばの実で作った発泡酒です。
ビタミン B1 や B2 を含む健康食品です。

这是当地阿苏的日本酒。
源於阿蘇的在地日本酒。
현지 아소의 일본술입니다.
地元阿蘇の日本酒です

*照片的内容,随时有更换的可能。
*根据具體情況,照片內容可能有所變更。
* 사진의 내용은 변경되는 경우가 있습니다.
写真的内容は、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。
*登載的菜单價格,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。

NO SMOKING
禁 煙

YOUNMORE
HUMOR
MISAMIGUNI
ユーモア ミサミグニ

WAREMOKOU 吾亦紅
Open 10:30 ~ 15:00 (15:00 L.O)
Close Irregular

店舗紹介 / Introduction of restaurant

用清纯的底流水和精心选用的荞麦面粉，
由专职师傅潜心手打而制的荞麦面专门店。
雅致的民间艺术风格的店，店内设有地炉，
请在此尽情品尝专门点的味道。

將清純的底流水和精心選用的蕎麥麵粉，
由專職師傅潛心手打而製的蕎麥麵專門店。
店內設有地爐，樸素而雅致，您可以在此感
受到恬靜的鄉土氣息。

맑은 복류수와 엄선한 메밀로 장인이 만들어내는
수타 소바. 난로를 둘러싼 운치있는 민속 풍의
가게에서 전문점의 맛을 만끽하세요.

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。
*根据具體情況,照片內容可能有所變更。
* 사진의 내용은 변경되는 경우가 있습니다.
写真的内容は、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。
*登載的菜单價格,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。



NO SMOKING
禁 煙