

昼限定

そば定食 甲

選んだ蕎麦代プラス 456(500)

炊き込みご飯 & 季節かき揚げ 付き
メニューより好きな蕎麦をお選びください

そば定食 乙

選んだ蕎麦代プラス 637(700)

胡麻漬け刺身丼 & 小鉢 付き
メニューより好きな蕎麦をお選びください

※前日まで予約

康五郎コース 3500(3850)

うなぎ寿司・揚物・刺身・茶碗蒸し
季節料理・そば冷or温・甘味

飲み放題 1.5時間 2000(2200)

冷蕎麦

大盛 + 318(350)

もりそば 728(800)

地物
とろろざるそば 864(950)

胡麻ざるそば 864(950)

夏大根の刻みぶっかけそば 1000(1100)

阿波黒毛和牛
ビーフカレーざるそば 1100(1210)

鴨ねぎざるそば 1364(1500)
(温かいつゆのつけそば)

海老天盛りざるそば 1400(1540)

温蕎麦

大盛 + 318(350)

かけそば 728(800)

地物
とろろそば 864(950)

田村豆腐店
大判きつねそば 1000(1100)

観音ねぎのどっさりそば 1000(1100)

穴子の一本天ぷらそば 1190(1300)

阿波黒毛和牛
ビーフカレーそば 1200(1320)

鴨南蛮そば 1364(1500)

海老天盛りそば 1400(1540)

ヴィーガン蕎麦 VEGAN

大盛 + 318(350)

冷 ヴィーガンざるそば 728(800)

冷 ヴィーガンとろろざるそば 864(950)

温 ヴィーガンかけそば 728(800)

温 ヴィーガンとろろそば 864(950)

お土産・お持ち帰り

生麺 手打ちざるそば (2人前) 1545(1700)
ご自宅で40秒茹で

持ち帰り出来立て蕎麦 容器代プラス100円
(上記メニューより)

そばの実の生プリン 364(400)

そば塩 741(800)

肉・天ぷらなども一緒にお持ち帰り出来ます
スタッフまでお声がけください

ご飯もの

巻きむすび (昼限定) 155(170)

日替り炊き込みご飯 (昼限定) 300(330)

牛めし (宮崎産黒毛和牛/卵黄) 491(540)

和牛ビーフカレー (徳島産黒毛和牛) 491(540)

甘味

そばの実の生プリン 337(370)

そば茶アイス 337(370)

昼のそばまえ

おまかせ肴3種	800(880)	秋田いぶりがっことマスカルポーネ	500(550)
板わさ(自家製・芝えび入り)	537(590)	広島カキフライ(3個)	500(550)
海老と蕎麦の実の焼きみそ	500(550)	さつま揚げ	500(550)
葉わさびの醤油漬け	628(690)	やわらか鴨ロースト(57.5℃ 90分低温火入れ)	1000(1100)
向原農園 出汁巻玉子2切	300(330)	めがひら舞茸の天麩羅	800(880)
クリームチーズの味噌漬け	500(550)	白肉の天麩羅	900(990)
セロリと胡瓜の浅漬け	400(440)	海老と旬野菜 天ぷら盛合せ	900(990)

夜のそばまえ

夜限定

そばショートコース

選んだ蕎麦代プラス 1491(1600)

小鉢料理 / 出汁巻き / 季節しんじょう春巻き揚
巻きむすび / そばの実の生プリン 付き

メニューよりお好きな蕎麦をお選びください

※前日まで予約

康五郎コース 3500(3850)

うなぎ寿司・揚物・刺身・茶碗蒸し・季節料理・そば冷or温・甘味

飲み放題 1.5時間

2000(2200)

あて

おまかせ肴3種	800(880)
野菜せんべえ	391(430)
板わさ(自家製・芝えび入り)	537(590)
海老と蕎麦の実の焼きみそ	500(550)
葉わさびの醤油漬け	628(690)
セロリと胡瓜の浅漬け	400(440)
観音ねぎのさっと煮	500(550)
夏大根のシーザーサラダ	545(600)
クリームチーズの味噌漬け	500(550)
秋田いぶりがっことマスカルポーネ	500(550)
明太子昆布メ	400(440)
炙り干したらこ(唐墨風)	500(550)
向原農園 出汁巻玉子	ノーマル 700(770) 明太子 900(990)
自家製いかの柚子塩辛	500(550)
特上厚揚げ 味噌しそたれ	591(650)
山芋といぶりがっこのポテトサラダ	500(550)
モッツアレラとマスカルポーネの茶碗蒸し	600(660)

肉

やわらか鴨ロースト(57.5℃ 90分低温火入れ)	1000(1100)
和牛煮込みとろろ和え	591(650)
牛レバー レア蒸し 薬味ポン酢	728(800)
肉シウマイ(4個)	500(550)

魚

胡麻づけ刺身 和え	692(760)
うなぎ炭焼き 焼海苔添え <small>(お時間を頂く場合があります)</small>	1500(1650)
黒ばい貝旨煮	600(660)
あん肝白身 和えポン酢	691(760)

揚

さつま揚げ	500(550)
とろとろ胡麻豆腐の揚げ出し	728(800)
広島カキフライ(3個)	500(550)
白肉の天麩羅	900(990)
めがひら舞茸の天麩羅	800(880)
海老と旬野菜 天ぷら盛合せ	900(990)
阿波尾鶏からあげ	845(930)
穴子天	600(660)
からし蓮根(手作り揚げたて)	691(760)

甘味

そばの実の生プリン	337(370)
そば茶アイス	337(370)

BEER

生ビール	キリン一番搾り	545(600)
瓶ビール	スーパードライ/クラシックラガー/サッポロ赤星	697(760)
ノンアルコールビール		545(600)

OTHER

梅酒	小正の梅酒	545(600)
レモンサワー		545(600)
ゆず茶サワー		600(660)
角ハイボール	陸ハイボールも有り	545(600)
白いライチ		600(660)
あらごし桃		600(660)
そば屋の茶ハイ(そば茶割り)	温 or 冷	600(660)

GLASS WINE

グラス白ワイン

Domeniile Sahatani La Vie Pinot Grigio

ドメーニレ サハティーニ ラヴィピノ グリージョ

700(770)

グラス赤ワイン

Domeniile Sahatani La Vie Pinot Noir

ドメーニレ サハティーニ ラヴィピノ ノワール

700(770)

SHOCHU

ロック、ソーダ割り、そば湯割り

芋	富乃宝山	25度 黄麹	545(600)
麦	中々	25度 減圧蒸留	545(600)

NON - ALCOHL

烏龍茶	自家焙煎そば茶	ゆず茶
ジンジャエール	コーラ	オレンジ
グレープフルーツ	アップル	トマト
炭酸水	トニックウォーター	
		各 400(440)

SAKE

グラス	545(600)	大徳利	1364(1500)
黒龍	福井 55% +3 純米吟醸		
刈穂	秋田 60% +12 山廃純米火入原酒		
宝剣	呉 60% +10 純米		
九頭龍	福井 65% +3 (熱燗専用)		
原田	山口 60% +2 特別純米生原酒		
玉川	京都 60% +3 特別純米		

日替り酒 (スタッフまで) グラス 545(600)
大徳利 1364(1500)

BOTTLE WINE

ボトル白ワイン

Domeniile Sahatani La Vie Pinot Grigio

ドメーニレ サハティーニ ラヴィピノ グリージョ

3900(4290)

ボトル赤ワイン

Domeniile Sahatani La Vie Pinot Noir

ドメーニレ サハティーニ ラヴィピノ ノワール

3900(4290)

シャンパン

ニコラ・フィアット (フランス)

Nicolas Feuillatte

ピノ・ムニエ ビノ・ノワール シャルドネ

口当たりは爽やかで、ほんのりとしたフルーティさと花の香りがするエレガントでとてもバランスのとれたシャンパーニュ。

ミニボトル / 2800(3080)
フルボトル / 8000(8800)

スパークリング

カヴァラ ロスカ ブリュット (スペイン)

La Rosca Cava Brut

マカベオ チャレットロ バレリヤード

青リンゴを思わせるフレッシュな果実の香りほのかに感じる熟成由来のプリオッシュのような香ばしい香りも楽しめます。

フルボトル / 2500(2750)

オペラ ブランドブラン ブリュット (フランス)

Opera Brut Blanc de bulans

ユニ・ブラン

フレッシュでフルーティな味わいと切れ味のよさが魅力の本格的スパークリングワイン。

ミニボトル / 1118(1230)

康久ば 五郎

材。

約	旨味調味料不使用
蕎麦粉	熊本県 阿蘇産 菊池産ブレンド
水	賀茂郡大和町自然水 硬度 22 ph6.5
出汁	北海道 真昆布 鹿児島かつお
醤油	長野県 大久保醸造店
山葵	吉和 植本直樹 作
箸	京都 高野竹工芸作 凶面竹

のうがき。

蕎麦のビタミン B1、B2 は小麦の2倍にもなり 100%の蕎麦粉を食した場合、100gで成人必要量の 4 割近くをまかなう
含まれるルチンは血液をきれいにしたり、血圧を下げる働きの他に
糖尿病、心臓病、ぼけを防止する効果さらには脳出血、動脈硬化を防ぐ効果もある

手打ち蕎麦はゆであがりから、時間が経つにつれ味わいが急速に劣化していく食べものです。

出来上がり次第、すぐにお届け致しますので
始めの一口は是非、最高の状態でどうぞ...

店舗情報

☀️ 月定休

☀️ 11:30 ~ 14:00

🌙 17:30 ~ 21:00

📶 FREE TEPPOU-A パスワード(共通)
TEPPOU-G 0822257962

LINE 予約



最新情報

