

銀座まる市監修

銀座蕎麦居酒屋 そばごや



いらっしやいませ！

## 蕎麦居酒屋

そばごやへようこそ！

蕎麦は【鮎天麩羅鰻】と共に

江戸の粋を今に伝える

江戸四大食文化の一つです。

350年以上の時を超えて

親しまれ続け、

変化してきた「蕎麦」の魅力を

私達そばごやは、

江戸東京の中心で追求し

発信していきます。



# 極み前菜

## ひとくち蕎麦

「銀座そばごや」の大定番  
極上の前菜蕎麦で  
贅沢ひとくち体験を：



時間をかけて丁寧仕込んだ  
「自家製からすみ」を贅沢に使用。

からすみひとくち蕎麦

1380



キャビアの濃厚な旨味と  
独特な風味を蕎麦と共に。

キャビアひとくち蕎麦

1980



厳選トリュフと蕎麦をトリュフ塩と  
トリュフオイルで贅沢に仕上げました。

トリュフひとくち蕎麦

1480



北海道産のいくらを  
贅沢にたっぷり使用。

いくらとろろひとくち蕎麦

1380



新鮮な生雲丹を贅沢に使用し、  
自家製かえしで仕上げました。

生雲丹ひとくち蕎麦

1480

# そばごやの蕎麦前

「蕎麦前」とは江戸時代から続く蕎麦屋ならではの「つまみ文化」  
 メの蕎麦の前にお酒と共に楽しむのが粋。

いたわさ(蒲鉾)  
 絶品わさび昆布添え。

880

そばごや自家製  
 ポテトサラダ

880

蕎麦の実が入った蕎麦屋ならではの味。

そばごやこだわりの  
 長芋とろろ

980

絶品わさび昆布

780

青森県産長芋「ネバリスター」使用。

そばごやに来たら必ず頼んで頂きたい。

そばごやこだわりの  
 長芋そうめん

980

エイヒレ

980

炙って美味しい。

青森県産長芋「ネバリスター」使用。

青森県産

1980

あかもくの土佐酢

980

つまみ明太子と筋子

酒のつまみは勿論、白ご飯に最高。

ピリ辛葱辣油冷奴

780

トッピング焼きのり(八枚)

680

自家製香辣油使用。

海苔を巻いて食べると  
 より美味しく召し上がれます。

銘柄豚の

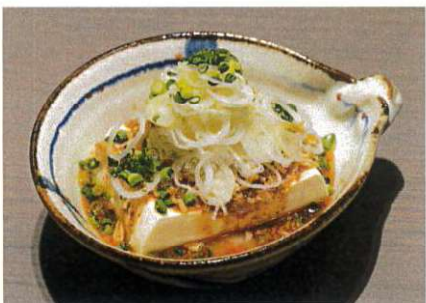
1480

しゃぶしゃぶサラダ

自家製オニオンソース使用。



長芋そうめん



ピリ辛葱辣油冷奴



銘柄豚のしゃぶしゃぶサラダ



絶品わさび昆布

**十六代 真つ赤卵料理**  
 香り良く濃厚な味わいの「十六代 真つ赤卵」。黄身の色鮮やかさが特長で料理を引き立てます。



**名物 黄身乗せだし巻き卵** 1280

こだわり卵と蕎麦屋ならではの  
 出汁溢れる絶対の品。

**甘い卵焼き** 1180

そばごや自家製かえしを使用した懐かしの味。

**こだわりの鴨**

当店の鴨は本場「埼玉鴨場」の「チエリバレー種合鴨」を一羽丸ごと仕入れています。赤みが強くエネルギーが豊富で厚い皮下脂肪は溶けやすく口当たりの良さが特長です。



**国産鴨のタタキ** 1880

皮目がパリッと美味しい。

**国産鴨ロースの陶板焼き** 1980

目の前で贅沢に焼く。



名物 黄身乗せだし巻き卵



国産鴨のタタキ

**大山鶏料理**

鳥取県産の銘柄鶏「大山鶏」。自然豊かな環境で育ち、上質な脂とジューシーな旨味が絶品です。



**大山鶏もも肉焼鳥(タレ・塩)** 1280

蕎麦屋の焼き鳥。タレは自家製かえし使用。

**大山鶏の親子煮** 1380

蕎麦屋の定番、自家製つけ汁で味付け。

**大山鶏の手羽先塩焼き** 1380

大振りの手羽先を特別な塩で焼き上げました。

**大山鶏の唐揚げ** 1080

んにくと生姜が効いた唐揚げ。

**大山鶏のかしわ天麩羅** 1280

絶妙な揚げ具合の鶏天。



大山鶏もも肉焼鳥(タレ塩)



大山鶏の親子煮

鶏の白レバー焼き(タレ・塩) 1280  
 新鮮な朝挽き鶏を使用した絶品レバー焼き。  
 酒のつまみに最適。

ハラス焼き 1380  
 酒のつまみに最適。

銘柄豚使用  
 蕎麦屋のカツ煮 1780

天麩羅盛り合わせ 2480  
 (海老二本、海鮮二種、野菜四種)

銘柄豚を使用したカツを自家製の蕎麦つゆで  
 味付けた間違った蕎麦屋の逸品。

海老の天麩羅(一本) 800

天ぬき 1580

大穴子天麩羅(一本) 1380

天麩羅蕎麦の蕎麦抜き、  
 蕎麦つゆに浮かんだ天麩羅をつまみに。

季節の野菜天麩羅 1680

そばごや自家製味噌の 980

茄子田楽

そばごや自家製味噌使用。

季節の海鮮天麩羅 1880  
 盛り合わせ

茄子と豆腐の揚げ出し 980

自家製蕎麦つゆ使用。

極みフカヒレ天麩羅 5800

そばごや自家製厚揚げ 880

注文が入ってから揚げる自家製厚揚げ。

フカヒレに汁をしっかりと含ませております。  
 すっぽんとフカヒレの店「銀座まる市」伝承の  
 味をお楽しみ下さい。

そばごや自家製厚揚げ納豆 980  
 こだわりの黒納豆を使用した  
 どこか品のある逸品。



鶏の白レバー焼き(タレ・塩)



銘柄豚使用 蕎麦屋のカツ煮



ハラス焼き



天麩羅盛り合わせ

# 手巻き寿司

江戸の食文化のひとつである「鮓」。そばごやでは「手巻き鮓」としてご提供。

おすすぬ  
海老天麩羅

850

イカ天おろしポン酢

780

おすすぬ  
ネギトロ

850

ハラス焼き

780

穴子

850

生雲丹

990

おすすぬ  
サーモン筋子

850

イクラ

950



海老天麩羅



ネギトロ



サーモン筋子



イクラ



# そばごやの蕎麦

「そばごや」は、他店では非常に珍しく蕎麦粉の挽き方と蕎麦の太さが選べます。  
「挽き方、太さで蕎麦は変わる」あなたのお好みを見つけて下さい。

選べる蕎麦の挽き方

## 丸抜き

丸抜きとは、蕎麦の実の黒い殻をむいて取り出した中身を挽く事を言います。蕎麦にすると、清涼感のある香り高い蕎麦になります。



## 玄挽き

玄挽きとは、蕎麦の実が黒い殻に包まれたままの状態を挽く事を言います。蕎麦にすると、たまにカリッと殻を噛む食感もお楽しみ頂けます。



選べる蕎麦の太さ

## 細

喉越しが爽やか



丸抜き



玄挽き

## 中

程よい歯ごたえ



丸抜き



玄挽き

## 太

噛むほど香り立つ



丸抜き



玄挽き



## 選べるつけ汁

### そばごやつけ汁

480

熟成させた自家製のかえしと特別な配合の鰹出汁を合わせて作った、そばごや自信の蕎麦つゆです。

おすすめ

### 鴨ちらしつけ汁

1180

一羽で仕入れる国産鴨から時間をかけて抽出した旨味たっぷりの鴨出汁を使った濃厚な鴨つけ汁。そばごやに来たなら必ず食べて頂きたい最押し逸品。

### とろろつけ汁

880

青森県産長芋「ネバリストア」を使用したとろろ好きにお勧めの逸品。

### 青唐辛子とろろつけ汁

980

こだわりの長芋に細かく切った青唐辛子を合わせた、冷たくて辛いつけ汁。

### 豚カレー南蛮つけ汁

880

銘柄豚を使用。蕎麦屋ならではの出汁の効いたカレーのつけ汁。

おすすめ

### 胡麻つけ汁

780

厳選した練り胡麻と自家製蕎麦つゆで作った濃厚で香ばしい女性にもお勧めのつけ汁。

### 銘柄豚のピリ辛つけ汁

880

自家製の香葱辣油を使用した程よく辛く病みつきになる温かいつけ汁。

### 梅おろしつけ汁

780

梅と大根で、さっぱりと召し上がれる爽やかなつけ汁。



鴨ちらしつけ汁



とろろつけ汁



胡麻つけ汁



銘柄豚のピリ辛つけ汁

# 板蕎麦

長い板に小分けに盛った蕎麦を、それぞれ好きな蕎麦つゆと共に  
お楽しみ下さい。

梅 (一・五名) 軽くメたい時に。

900

竹 (二・三名) 少人数でのお食事に。

1800

松 (四・五名) みんなでたっぷり。

2400



# 冷たいそば

喉越し爽やかな冷たい蕎麦を取り揃えました。さっぱりとした一品から贅沢な盛り合わせまで、さまざまなつけ蕎麦やぶっかけ蕎麦をお試し下さい。

もり蕎麦  
そばごやの大定番。  
1000

天麩羅せいろ  
江戸四大食文化の中の天麩羅と蕎麦が合わさった正に江戸の大人気蕎麦。  
2480

大穴子天麩羅せいろ  
穴子一本を使った迫力ある逸品。  
2480

海老天麩羅せいろ  
（海老二本、野菜四種）  
海老天好きにお勧め。  
2780

鴨ちらしせいろ  
仕入れにこだわった国産鴨肉をじっくり煮込み、旨味たっぷりの鴨脂を合わせた「本格鴨つけ汁」は、打ち立ての蕎麦と相性抜群です。  
1980

こだわりの  
冷やしたぬき蕎麦  
1580

納豆ぶっかけ蕎麦  
1580

青唐辛子とろろ蕎麦  
1680

おかわりせいろ（一枚）  
680

贅沢いくらとろろ蕎麦  
4380



天麩羅せいろ



鴨ちらしせいろ



贅沢いくらとろろ蕎麦



こだわりの冷やしたぬき蕎麦

そばアレルギーの方はご注意ください。当店ではその他の料理も同じ調理器具を使用しています。表示価格はすべて税込です。サービス料金10%、22時以降は深夜料金10%を頂戴します。

# 温かい蕎麦

しっかりと出汁が効いた温かい蕎麦。天麩羅やカレー、南蛮など、風味豊かな具材と共に、豊富なバリエーションをお楽しみ下さい。

## かけ蕎麦

そばごや自慢の出汁が効いた定番の一杯。

1100

## 大山鶏かしわ南蛮蕎麦

1980

## こだわりのたぬき蕎麦

数種類の出汁を入れ込み仕込んだ特別な揚げ玉を使用。

1580

## 鴨ちらし南蛮蕎麦

一羽で仕入れる国産鴨から時間をかけて抽出した旨味たっぷりな鴨出汁を使った濃厚な鴨つゆ。そばごやに来たならば必ず食べて頂きたい最押し逸品。

2280

## 豚カレー南蛮蕎麦

銘柄豚使用。蕎麦屋ならではの出汁の効いたカレー蕎麦。

1980

## 鶏卵蕎麦

こだわりの青森県産、真っ赤卵使用。

1580

## 天麩羅蕎麦

(海老一本、海鮮一種、野菜四種)

2480

## 月見蕎麦

こだわりの青森県産、真っ赤卵使用。

1580

## 大穴子天麩羅蕎麦

2480

## 海老天麩羅蕎麦

(海老天麩羅二本)

2780



こだわりのたぬき蕎麦



天麩羅蕎麦



大穴子天麩羅蕎麦



鴨ちらし南蛮蕎麦

### 花巻蕎麦

こだわりの神奈川県野島の海苔を使用した  
香り豊かな蕎麦です。

1780

### 贅沢きのご蕎麦

1980

### 花巻とろろ蕎麦

神奈川県野島の海苔、青森県産長芋「ネバリスター」  
を使用した海苔、とろろ好きには堪らない一杯。

1980

### ニシン蕎麦

1980

# 天麩羅

江戸の街で生まれた「天麩羅」。いつしか「蕎麦」と一緒に楽しむのが江戸の  
人々の粹な食べ方となりました。サクツとした揚げたての天麩羅と、蕎麦の  
香りとの一体感をご堪能下さい。

### 天麩羅盛り合わせ

(海老二本、海鮮二種、野菜四種)

2480

### 季節の野菜天麩羅

1680

### 海老の天麩羅(一本)

800

### 季節の海鮮天麩羅 盛り合わせ

1880

### 大穴子天麩羅(一本)

1380

### 極みフカヒレ天麩羅

5800

### 大山鶏のかしわ天麩羅

1280

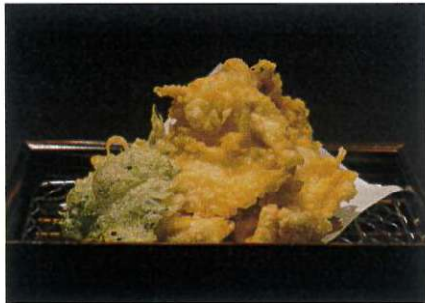
フカヒレに出汁をしっかりと含ませております。  
すっぽんとフカヒレの店「銀座まる市」伝承の  
味をお楽しみ下さい。



天麩羅盛り合わせ



大穴子天麩羅



大山鶏のかしわ天麩羅



極みフカヒレ天麩羅

# 丼物・ご飯物

メにぴったり。特選の食材を  
使用した豪華な丼物。

## 銘柄豚のカツ丼

1780

カツと蕎麦屋の出汁を美味しい卵で  
とじました。必ず食べて欲しい逸品。

## こだわりのとろろ御飯

680

こだわりの青森県産長芋「ネバリスター」を  
使用した贅沢なとろろご飯。

## 大山鶏の親子丼

1680

大山鶏のもも肉を贅沢に使用。  
蕎麦屋ならではの出汁が効いた逸品。

## 青森直送 塩筋子御飯

1080

総料理長が厳選した、  
食べたら分かる絶品筋子を使用。

## 蕎麦屋のカレー丼

1580

蕎麦屋にしか出せないカレーを  
お楽しみ下さい。

## 蕎麦屋のこだわり天井

2780

天井のタレは自家製かえしを使用した  
唯一無二の逸品。



# デザート

蕎麦の風味を活かした  
和風デザート。

## 自家製蕎麦茶のクリームブリュレ

680



## 季節のアイス最中

680



# コース 江戸の食文化を堪能

四季折々の贅沢な素材を使った二種のコース料理。江戸の風情感じる極上のひとときをお楽しみ下さい。

## 八千円コース

- ・ 本日の前菜四種盛り
- ・ 雲丹手巻き寿司
- ・ カニといくらの茶碗蒸し
- ・ フグの唐揚げ 蕎麦の実塩
- ・ 白子と海老の天麩羅
- ・ 相模豚しゃぶ鍋
- ・ メの板蕎麦
- ・ お好きなたつけ汁
- ・ 甘味

## 一万円コース

- ・ 極み前菜蕎麦  
カラスミ蕎麦 OR いくら蕎麦  
+200でトリユフ蕎麦か生雲丹蕎麦に、  
+400でキャビア蕎麦に変更できます。
- ・ 本日の前菜四種盛り
- ・ フカヒレ天麩羅
- ・ 雲丹手巻き寿司
- ・ フグ唐揚げ 蕎麦の実塩
- ・ 鴨すき焼き
- ・ メの板蕎麦
- ・ お好きなたつけ汁
- ・ 甘味