

そばごや

SOBAGOYA TOKYO



“夜のお品書き”

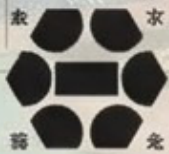
dinner

街道
之内

山
連磨
大師

蕎麦は、鮫・天麩羅・鰻と並び、
江戸の「粹」を今に伝える四大食文化の一つ。

三百五十有余年の歴史の中で愛され、
進化を遂げてきた蕎麦の奥深さを、
私たち「そばごや」は江戸東京の中心から世界へ、
そして未来へと繋いでまいります。



そばごや
SOBACAFEE TOKYO



極み前菜ひと口蕎麦



極キヤビアひとくち蕎麦



生雲丹ひとくち蕎麦



からすみひとくち蕎麦



いくらとトロリユフひとくち蕎麦



トロリユフひとくち蕎麦

からすみひとくち蕎麦

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。

1,980円

キヤビアひとくち蕎麦

キヤビアの濃厚な旨味と独特な風味を蕎麦と共に。

2,780円

トリユフひとくち蕎麦

厳選トリユフと蕎麦をトリユフ塩とトリユフオイルで贅沢に仕上げました。

1,980円

いくらとろろひとくち蕎麦

北海道産のいくらを贅沢にたっぷり使用。

1,980円

生雲丹ひとくち蕎麦

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。

1,980円

当店で蕎麦以外の料理も同じ調理道具を使用しています。そばアレルギーの方はご注意ください。

表示価格はすべて税込金額となります。別途サービス料金10%・また、22時以降にご注文いただいた商品は、深夜料金10%を加算させていただきます。



蕎麦前



いたわさ

絶品わさび昆布

鴨の冷製ロース煮

銘柄豚しゃぶしゃぶサラダ

食べる生ドレッシングサラダ

特製トマトサラダ

こだわりの長芋とろろ

そばやこだわりの長芋そうめん

ピリ辛葱辣油冷奴

エイヒレ

青森県産つまみ明太子と筋子

トッピング焼き海苔付き

1,100円

1,100円

1,980円

1,680円

1,680円

1,480円

1,100円

700円

880円

980円

2,400円



当店では蕎麦以外の料理も同じ調理道具を使用しています。そばアレルギーの方はご注意ください。

表示価格はすべて税込金額となります。別途サービス料金10%・また、22時以降にご注文いただいた商品は、深夜料金10%を加算させていただきます。



逸品



名物 黄身のせだし巻き卵	1,480円
鹿児島県産 鰻巻き	2,280円
大山鶏もも焼き (タレ・塩)	1,480円
鶏の白レバ焼き (タレ・塩)	1,480円
しらすおろしイクラのせ	1,200円
鹿児島県産 鰻白焼き	2,750円
鹿児島県産 鰻蒲焼	5,000円
鴨だんご 柚子山椒串	1,680円
自家製厚揚げ	1,000円
自家製厚揚げ納豆	1,080円
銘柄豚のカツ煮	1,980円
大山鶏の親子煮	1,580円
馬刺し トリユフユッケ	4,800円
極上霜降り馬刺し	5,000円



当店では蕎麦以外の料理も同じ調理道具を使用しています。そばアレルギーの方はご注意ください。

表示価格はすべて税込金額となります。別途サービス料金 10%・また、22 時以降にご注文いただいた商品は、深夜料金 10% を加算させていただきます。



天麩羅



天麩羅盛り合わせ



鹿児島県産鰻の薬味天麩羅

天麩羅盛り合わせ

海老二本・海鮮三種・野菜四種を揃えた盛り合わせ。

2,780円

海老の天麩羅 (1本)

海老の旨みを一本から楽しめる天麩羅。

880円

鹿児島県産鰻の薬味天麩羅

鰻を軽い衣で香ばしく仕上げた天麩羅。

2,380円

極みフカヒレ天麩羅

	小	大
極みフカヒレ天麩羅	3,180円	5,800円



当店では蕎麦以外の料理も同じ調理道具を使用しています。そばアレルギーの方はご注意ください。

表示価格はすべて税込金額となります。別途サービス料金10%・また、22時以降にご注文いただいた商品は、深夜料金10%を加算させていただきます。



寿司



手巻き寿司 とろたく

厳選したマグロと沢庵を叩く、旨味を重ねる手巻き寿司。

1,350円

手巻き寿司 海老天麩羅

海老天麩羅の香ばしさと食感を楽しむ手巻き寿司。

1,080円

手巻き寿司 ねぎとろ

ねっとりとした旨みが広がる定番の手巻き寿司。

1,080円

手巻き寿司 サーモン筋子

サーモンの旨みと筋子の塩味が重なる手巻き寿司。

1,080円

手巻き寿司 イクラ

いぐらの粒感と旨みを楽しむ贅沢な手巻き寿司。

1,200円

手巻き寿司 鹿児島産鰻

気軽につまめる鰻の手巻き寿司。

1,300円

手巻き寿司 生雲丹

新鮮な生雲丹が舌でとろける手巻き寿司。

1,280円

当店では蕎麦以外の料理も同じ調理道具を使用しています。そばアレルギーの方はご注意ください。

表示価格はすべて税込金額となります。別途サービス料金10%・また、22時以降にご注文いただいた商品は、深夜料金10%を加算させていただきます。



御飯物



蕎麦屋のこだわり天井
こだわりの天麩羅を贅沢にのせた天井。
3,380円

鹿児島県産鰻丼
鹿児島県産鰻の旨みをしつかり楽しむ贅沢な丼。
4,380円

銘柄豚のカツ丼
銘柄豚の旨みを味わう満足感のある丼。
2,180円

大山鶏の親子丼
大山鶏と玉子のやさしい味わいの丼。
2,080円

蕎麦屋のカレー丼
和出汁の旨みが広がる蕎麦屋仕立てのカレー丼。
1,880円

こだわりとろろ御飯
とろろの粘りと風味をそのまま楽しめる御飯もの。
880円

青森直送塩筋子御飯
青森直送塩筋子の旨みを手軽に楽しむ御飯もの。
1,280円



当店では蕎麦以外の料理も同じ調理器具を使用しています。そばアレルギーの方はご注意ください。

表示価格はすべて税込金額となります。別途サービス料金10%・また、22時以降にご注文いただいた商品は、深夜料金10%を加算させていただきます。



もり蕎麦

蕎麦の風味をまっすぐ味わう定番の冷蕎麦。

1,200円

天麩羅せいろ

海老一本・海鮮一種・野菜四種を添えたせいろ。

2,980円

海老天せいろ

海老二本と野菜四種を添えたせいろ。

2,480円

鴨ちらしせいろ

鴨の旨みを冷たい蕎麦で味わう一品。

2,380円

こだわりの冷やしたぬき蕎麦

香ばしい揚げ玉とつゆの旨みを楽しむ冷蕎麦。

2,180円



天麩羅せいろ



こだわりの冷やしたぬき蕎麦

全て大盛り 500円
 せいろ2枚追加 1,000円
 せいろ3枚追加 1,500円

冷たい蕎麦

全てうどんに変更できます。



当店では蕎麦以外の料理も同じ調理道具を使用しています。そばアレルギーの方はご注意ください。

表示価格はすべて税込金額となります。別途サービス料金10%・また、22時以降にご注文いただいた商品は、深夜料金10%を加算させていただきます。



見防
はまき(四半)八丁

とろろぶっかけ蕎麦 1,730円

とろろのなめらかさを味わうぶっかけ蕎麦。

青唐辛子とろろ蕎麦 2,080円

青唐辛子の辛みととろろの相性を楽しむ冷蕎麦。

納豆ぶっかけ蕎麦 2,180円

納豆の旨みをさっぱり楽しむぶっかけ蕎麦。

贅沢いくらとろろ蕎麦 4,800円

たっぷりのいくらととろろ、贅沢を味わう至高の蕎麦

生雲丹つけ蕎麦 5,000円

なめらかに溶かした生雲丹が絡む究極の蕎麦



青唐辛子とろろ蕎麦

全て大盛り 5000円

せいろ2枚追加 1,000円

せいろ3枚追加 1,500円

冷たい蕎麦

全てうどんに変更できます。



SOBAGOYA TOKYO



当店では蕎麦以外の料理も同じ調理道具を使用しています。そばアレルギーの方はご注意ください。

表示価格はすべて税込金額となります。別途サービス料金10%・また、22時以降にご注文いただいた商品は、深夜料金10%を加算させていただきます。

温かい蕎麦

全てうどんに変更できます。

全て大盛り

500円



こだわりのたぬき蕎麦



天麩羅蕎麦

かけ蕎麦

出汁の香りと蕎麦の風味をまっすぐ味わう温蕎麦。

1,380円

こだわりのたぬき蕎麦

揚げ玉のコクとつゆの旨みが広がる定番の温蕎麦。

2,180円

花巻蕎麦

海苔の香りを楽しむ温蕎麦。

2,180円

花巻とろろ蕎麦

海苔の香りにとろろの旨みを重ねた温蕎麦。

2,380円

鶏卵蕎麦

卵のコクとやさしい旨みが広がる温蕎麦。

2,180円



当店では蕎麦以外の料理も同じ調理道具を使用しています。そばアレルギーの方はご注意ください。

表示価格はすべて税込金額となります。別途サービス料金10%・また、22時以降にご注文いただいた商品は、深夜料金10%を加算させていただきます。



温かい蕎麦

全てうどんに変更できます。

全て大盛り

300円



大山鶏かしわ南蛮蕎麦

2,380円

大山鶏の旨みと葱の香りが調和する南蛮蕎麦。

鴨ちらし南蛮蕎麦

2,780円

鴨の旨みと葱の香りを温かなつゆで味わう一杯。

豚カレー南蛮蕎麦

2,380円

豚の旨みと和出汁カレーが絡む人気の温蕎麦。

天麩羅蕎麦

2,980円

海老一本・海鮮一種・野菜四種を添えた温蕎麦。

海老天蕎麦

3,380円

海老二本と野菜四種を添えた贅沢な温蕎麦。



当店では蕎麦以外の料理も同じ調理道具を使用しています。そばアレルギーの方はご注意ください。

表示価格はすべて税込金額となります。別途サービス料金10%・また、22時以降にご注文いただいた商品は、深夜料金10%を加算させていただきます。



極みの変わり蕎麦



からすみ蕎麦



トリユフ蕎麦

からすみ蕎麦

からすみの旨みを贅沢に味わう特別な一杯。

5,800円

トリユフ蕎麦

トリユフの香りを主役にした贅沢な一杯。

5,800円

当店では蕎麦以外の料理も同じ調理道具を使用しています。そばアレルギーの方はご注意ください。

表示価格はすべて税込金額となります。別途サービス料金10%・また、22時以降にご注文いただいた商品は、深夜料金10%を加算させていただきます。



板蕎麦梅

一〜二名向けの板蕎麦。

1,080円

板蕎麦竹

二〜三名向けの板蕎麦。

2,180円

板蕎麦松

四〜五名向けの板蕎麦。

2,880円

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になります。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です。挽き方を言います。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。



蕎麦の太さは「細」「中」「太」より選べます

全てうどんに変更できます。



板蕎麦竹

板蕎麦



当店では蕎麦以外の料理も同じ調理器具を使用しています。そばアレルギーの方はご注意ください。

表示価格はすべて税込金額となります。別途サービス料金 10%・また、22時以降にご注文いただいた商品は、深夜料金 10% を加算させていただきます。



選べるつけ汁



胡麻つけ汁



豚のピリ辛つけ汁



鴨ちらしつけ汁

もりつけ汁

蕎麦本来の風味を引き立てる基本のつけ汁。

480円

胡麻つけ汁

胡麻のコクを楽しむつけ汁。

780円

とろろつけ汁

とろろのなめらかさを味わうつけ汁。

880円

青唐辛子とろろつけ汁

青唐辛子の辛みととろろを合わせたつけ汁。

980円

梅おろしつけ汁

梅とおろしのさっぱり感を楽しむつけ汁。

780円

豚のピリ辛つけ汁

豚の旨みと辛みが効いたつけ汁。

880円

豚カレー南蛮つけ汁

和出汁カレー仕立てのつけ汁。

880円

鴨ちらしつけ汁

鴨の旨みをしっかり味わえるつけ汁。

1,180円



当店では蕎麦以外の料理も同じ調理道具を使用しています。そばアレルギーの方はご注意ください。

表示価格はすべて税込金額となります。別途サービス料金 10%・また、22 時以降にご注文いただいた商品は、深夜料金 10% を加算させていただきます。



そばごやのうどん



全て大盛り

300円



豪華！特大海老天麩二本

味噌カレー南蛮うどん 3,600円

海老天麩を添えた味噌カレー南蛮仕立てのうどん。

絶品！冷やしぶっかけネバトロうどん 1,975円

ネバトロ具材をのせた冷やしぶっかけうどん。

当店では蕎麦以外の料理も同じ調理器具を使用しています。そばアレルギーの方はご注意ください。

表示価格はすべて税込金額となります。別途サービス料金10%・また、22時以降にご注文いただいた商品は、深夜料金10%を加算させていただきます。



甘味・抹茶



季節のアイス最中

季節の味を楽しむ最中仕立ての甘味。

680円

自家製蕎麦茶のクリームブリュレ

そば茶の香ばしさを活かした自家製クリームブリュレ。

680円



当店では蕎麦以外の料理も同じ調理道具を使用しています。そばアレルギーの方はご注意ください。

表示価格はすべて税込金額となります。別途サービス料金10%・また、22時以降にご注文いただいた商品は、深夜料金10%を加算させていただきます。

