

そば屋の草品メニュー



どじょうの蒲焼
五本 九〇〇円
福光名産。香ばしくなつかしい味わい。



豆乳ゆば刺し
六八〇円

地元豆腐店の生ゆば使用。
濃厚なのにあと味さっぱり。

バリバリサラダ
六九〇円



揚げそばのバリバリ食感がや
みつきになるおいしさ



にしんの甘露煮
六八〇円
じっくり煮込んだつやうまで
やわらかにしん。

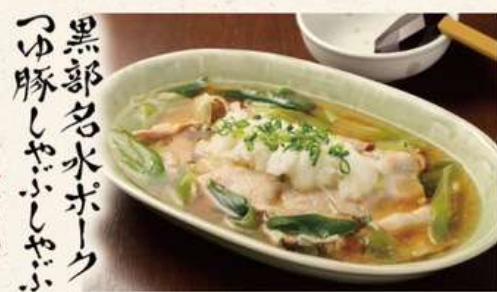
せんなん(わさびのくわえ)
のおひたし
四一〇円
ツーンとした辛さがお酒にも
よくあります。
春には地元の天然物、夏～冬
は信州産を使用。



しつとりやわらか
合鴨のロースト 一,二二〇円
ジューシーでやわらかく
鴨の旨味が口の中でひろがります。
お持ち帰りできます。

合鴨のロースト
一本スライス
一,一〇〇円
半分スライス
一,一五〇円

要仕込みの都合上お断りする場合がございます。



木ノ花屋
漬物盛り合せ
五八〇円
長寿日本一の信州からのおと
りよせ。



天ぶら盛り合せ
一,七九〇円
えび天一本と季節の野菜の
天ぶら盛合せ

ハーフサイズ
九三〇円
えび天一本と季節の野菜の
天ぶら盛合せ



せんなん(わさびのくわえ)
のおひたし
四一〇円
ツーンとした辛さがお酒にも
よくあります。
春には地元の天然物、夏～冬
は信州産を使用。

価格はすべて税込価格です。



天然海老

萱笑で使っている海老は、

大自然のとても綺麗な海で育った天然海老。

天然の海老でここまで大きいサイズを揃えるのは難しく、

とても貴重な海老です。

大きい海老の身はプリプリで甘みがあり

頭のみそは濃厚で旨味がしっかりとまっています。

そんな天然海老を美味しく食べるには天ぶらが一番！

揚げ油はキヤノーラ油を使っています。

油っこくない軽い仕上がりで女性の方にも人気です。

しかも衣には米粉を使っているので、

カラッとサクサクの食感はやみつきになる美味しさです。

萱笑人気の海老天ぶら付のおそばを

是非ご賞味ください。



特上天とくじょうてん

二,三八〇円

大盛り 二,八三〇円
小盛り 一二,三〇〇円

・天然大えび一本と

季節の野菜の天ぶら
・サラダ・漬物
・南砺市産石臼挽二八そば

こはん大盛り

一二〇〇円

二,三八〇円

大盛り 二,七二〇円
小盛り 一二,一八〇円

・天然大えび一本と
季節の野菜の天ぶら盛合せ

・南砺市産
石臼挽二八そば

価格はすべて税込価格です。



選べます
ざる冷かけ温

おそばは
おそばは

天丼御膳

一,八八〇円

大盛り
一二,三二〇円

- えびと季節の野菜を
使った特製甘たれの
極旨天丼
- サラダ・漬物
- 石臼挽二八そば



選べます
ざる冷かけ温

おそばは
おそばは

天ぷらそば

一,七八〇円

大盛り
二,一一〇円

小盛り
一,五八〇円

- えびと季節の野菜の
天ぷら盛り合わせ
- 南砺市産
石臼挽
二八そば



選べます
ざる冷かけ温

おそばは
おそばは

壹笑御膳

一二,一八〇円

大盛り
一二,六一〇円
小盛り
一二,〇八〇円

- えびと季節の野菜の
天ふら盛り合わせ
- 小鉢・漬物・サラダ
- 山芋たっぷりとろろごはん
- 南砺市産
石臼挽
二八そば



トッピング

追加のごはん

海老天一本六八〇円

とろろ 三六〇円



価格はすべて税込価格です。

合鴨

広い敷地で元気に育った良質な合鴨胸肉を使用。

「鴨ってかたそう」「くせがあて食べにくそう」と思われる方もおられます。

萱笑の合鴨はやわらかく、くせをおさえ、

とても食べやすくなっています。

その秘密は…

まず胸肉を一枚一枚きれいに筋を取り味をしみ込みやすくするために針打ちします。

地元麺店の塩糀をまんべんなくぬり込み

一晩じっくり漬け込んだ後、

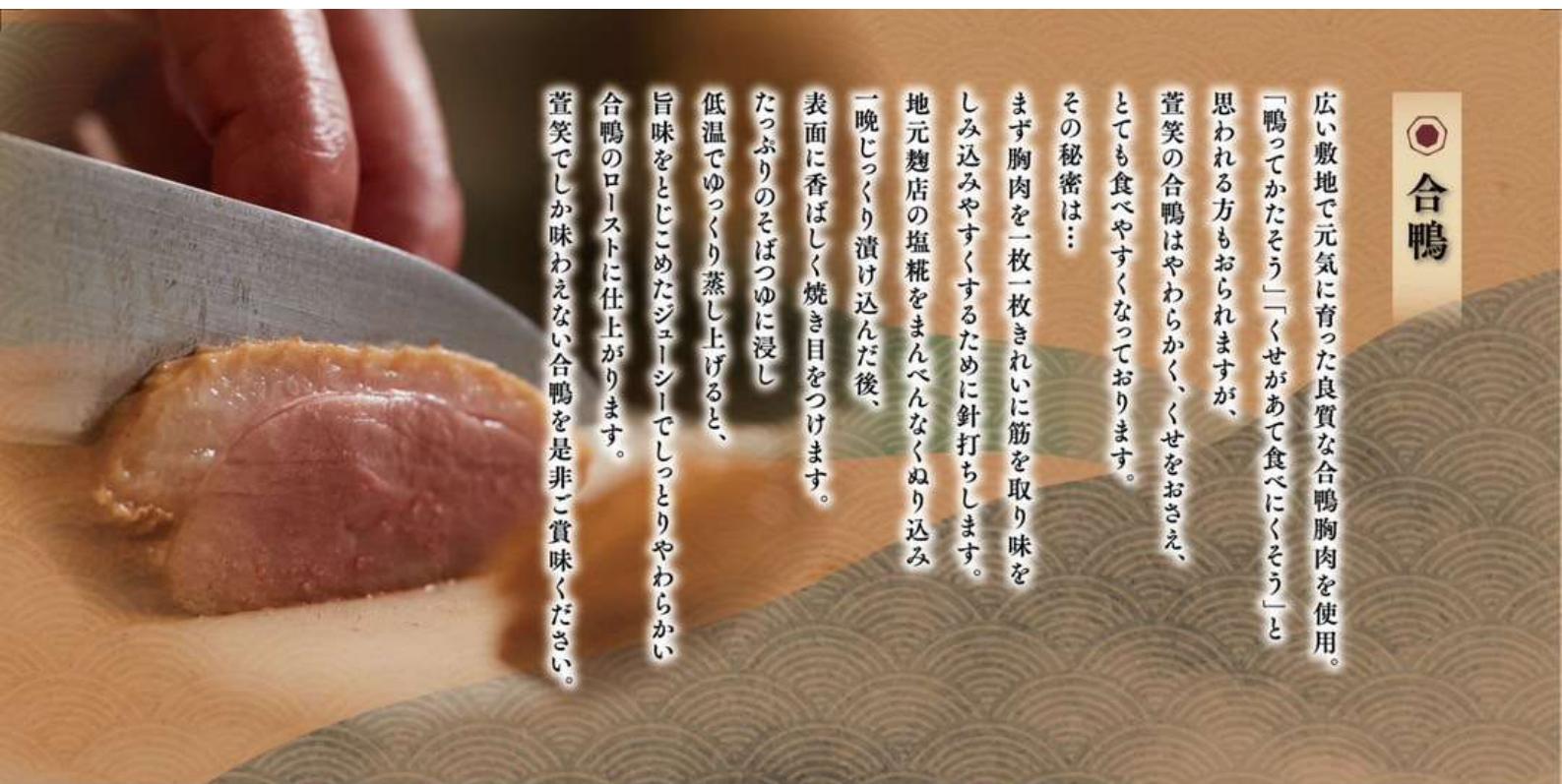
表面に香ばしく焼き目をつけます。

低温でゆっくり蒸し上げると、

旨味をとじこめたジューシーでしっとりやわらかい

合鴨のローストに仕上がります。

萱笑でしか味わえない合鴨を是非ご賞味ください。



天盛りハーフ



天ぶら盛り合わせ

一,七九〇円

・天然えび二本と季節の野菜の
サクサク天ぶら盛合せ

天盛りハーフ 九三〇円

野菜の天ぶら 七一〇円



鴨南蛮天丼蕎麦

二,五四〇円

大盛り 二,八七〇円
小盛り 一,三四〇円

・えびと
季節の野菜の
天丼
・鴨南蛮そば



鴨南蛮蕎麦

一,五八〇円

大盛り 二,一〇〇円
小盛り 一,六七〇円

・サラダ・漬物・そばの実ごはん付
天丼
・鴨南蛮そば



鴨南蛮天ぶら蕎麦

一一,四三〇円

大盛り 一一,七六〇円
小盛り 一,二三〇円

・えびと

季節の野菜の
天ぶら盛合せ

・鴨南蛮そば

大盛り 二,二一〇円
小盛り 一,六七〇円



おそばは さる冷かけ温

選べます

おそばは
さる冷
かけ温

鴨南蛮そば御膳

一一,四三〇円

大盛り 一一,七六〇円
小盛り 一,二三〇円

・えびと

季節の野菜の
天ぶら盛合せ

・鴨南蛮そば

大盛り 二,二一〇円
小盛り 一,六七〇円



鴨ロースト サラダ蕎麦

一,六八〇円

大盛り 二,〇一〇円
小盛り 一,四八〇円

大盛り 一,九一〇円
小盛り 一,三八〇円



鴨南蛮蕎麦

一,五八〇円

大盛り 二,一〇〇円
小盛り 一,六七〇円

・サラダ・漬物・そばの実ごはん付
天丼
・鴨南蛮そば

価格はすべて税込価格です。

冷たいおそば



わさびとろろそば

一,五七〇円

大盛り 一,九〇〇円
小盛り 一,三七〇円

おそばの上にツーンと辛いせんなんと、ところをたっぷりのせ、その上から冷たいつゆをかけて食べるぶっかけそばになります。



おろしそば

一,一六〇円

大盛り 一,四九〇円
小盛り 九六〇円

おそばの上に大根おろしをたっぷりのせたヘルシーでさっぱりとしたぶっかけそばです。
辛味大根は使用しておりません。



ざるそば

九八〇円

大盛り 一,三二〇円
小盛り 七八〇円

そばの香り、こし、ほのかな甘味をお楽しみください。



かけそば

九八〇円

大盛り 一,三二〇円
小盛り 七八〇円

香りの良いお出汁とやわらかなおそばの味と風味をお楽しみください。



やまかけそば

一,三四〇円

大盛り 一,六四〇円
小盛り 一,一四〇円

かけそばの上にたっぷりのところをのせました。
そばにからむところは、のどごしよくあと味さっぱりとヘルシーなおそばです。



いしんそば

一,四二一〇円

大盛り 一,七五〇円
小盛り 一,二三二〇円

つやつやに炊き上げたにしんの甘露煮をかけそばの上にのせました。
やわらかで旨味のあるにしんは、かけそばによくあります。

温かいおそば



追加のごはん

海老天一本 六八〇円

とろろ 三六〇円



トッピング



そばの実の香ばしい香りをお楽しみください。

(漬物付)
大盛り 五四〇円



やわらかく炊き上げた油揚げに和からしをしのぼせた一品。

からしいなり寿し二ヶ
いなり寿し二ヶ
四五〇円

安曇野産芋わさびが付くのはざるそばのみとなります。自分でおろすのがめんどうな方、また手の不自由な方、おろしたわさびもございますのでお申し付けください。
価格はすべて税込価格です。

ごはん物



そばの実ごはん
（漬物付）

大盛り 三四〇円
五四〇円



とろろごはん
（漬物付）

大盛り 五一〇円
七一〇円



からしになり寿し

二ヶ 四八〇円

やわらかく炊き上げた油揚げに和から
しをしのばせてにぎりました。
甘さと辛さがやみつきになります。



大えび天丼
一,〇〇〇円

大盛り
一,二〇〇円
八八〇円

野菜天丼

大えびの天ぷらと季節の野菜の天ぷらを
特製甘辛たれにつけたあとごはんの上に
豪快にのせた天丼です。
※漬物は付きますが汁物は付ません。

えび天追加一本
六八〇円

二ヶ 四五〇円

お持ち帰り可能
四五〇円
一カップ 90ml

濃厚なミルクの味と、そば
茶の香ばしい風味とブチブ
チ感がくせになります。

そば茶の
アイス

四五〇円



価格はすべて税込価格です。 お持ち帰りに便利な保冷バック・保冷剤(有料)ございます。

デザート



そばの
シフォンケーキ

地元のそば粉を使ったフワフワ
香ばしいシフォンケーキ二切れ
にホイップたっぷり！

九〇〇円
ホール
五七〇円

お持ち帰り可能