

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つまっています。
 そんな天然海老を美味しく食べるには天ぷらが一番！
 揚げ油はキャノーラ油を使っているので、
 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。
 萱笑人気の海老天ふら付のおそばを
 是非ご賞味ください。



ふらそば

- ・天然大えび二本と
季節の野菜の天ぷら盛合せ
・南砺市産
石臼挽二八そば

二,二八〇円

大盛り 二,五八〇円

小盛り 二,二〇〇円

井御膳

二,三八〇円

大盛り 二,六八〇円

小盛り 二,二〇〇円

- ・天然大えび二本と
季節の野菜の天井
・サラダ・漬物
・南砺市産石臼挽二八そば
・ごはん大盛り

十一八〇円

価格はすべて税込価格です。



おそばは
ざる冷
かけ温
選べます

天井御膳
一,七八〇円
大盛り 二,〇八〇円
小盛り 一,六〇〇円

・えびと季節の野菜を
使った特製甘たれの
極旨天井
・サラダ・漬物
・南砺市産
石白挽ニ八そば



おそばは
ざる冷
かけ温
選べます

ざるそば

壹笑御膳
二,一八〇円
大盛り 二,四八〇円
小盛り 二,〇〇〇円

・えびと季節の野菜の
天ぷら盛り合わせ
・小鉢・漬物・サラダ
・山芋たっぷりとろろごはん
・南砺市産 石白挽ニ八そば



おそばは
ざる冷
かけ温
選べます

天ぷらそば
一,六八〇円
大盛り 一,九八〇円
小盛り 一,五〇〇円

・えびと季節の野菜の
天ぷら盛り合わせ
・南砺市産
石白挽ニ八そば



そばの実の香ばしい香りをお楽しみください。
そばの実ごはん
(漬物付)
大盛り 四八〇円
小盛り 三〇〇円



とろろごはん
(漬物付)
大盛り 六六〇円
小盛り 四八〇円

追加のごはん



海老天 六五〇円

トッピング



とろろ 三三〇円



やわらかく炊き上げた油揚げに和からしをしのばせた一品
からしいなり寿しニゲ
四五〇円
いなり寿しニゲ
四二〇円



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が、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おります。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。地元麴店の塩糍をまんべんなくぬり込み、一晚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。たっぷりのおぼろ汁に浸し、低温でゆっくり蒸し上げると、旨味をとしこめたジュ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

天ぷら盛り合わせ

・天然えび二本と季節の野菜のサクサク天ぷら盛合せ

天盛りハーフ 九〇〇円

・天然えび一本・野菜五品

野菜の天ぷら 七二〇円

一,七二〇円

おそばは ざる冷かけ温 選べます

鴨南蛮天丼蕎麦

・えびと 季節の野菜の 天丼

・鴨南蛮そば

大盛り 二,七〇〇円
小盛り 二,二二〇円

二,四〇〇円

おそばは ざる冷かけ温 選べます

鴨南蛮天ぷら蕎麦

・えびと 季節の野菜の 天ぷら盛合せ

・鴨南蛮そば

大盛り 二,六三〇円
小盛り 二,一五〇円

一,二二〇円

鴨ロースト サラダ蕎麦

大盛り 一,九〇〇円
小盛り 一,四二〇円

一,六〇〇円

おそばは ざる冷かけ温 選べます

鴨南蛮蕎麦

大盛り 一,八〇〇円
小盛り 一,三二〇円

一,五〇〇円

おそばは ざる冷かけ温 選べます

鴨南蛮そば御膳

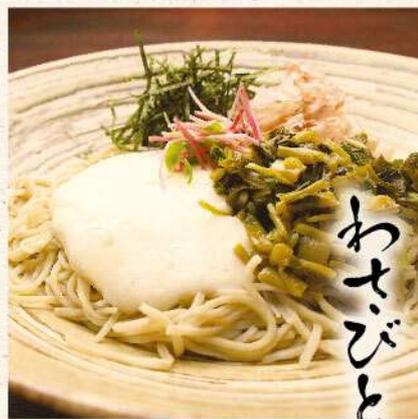
・サラダ・漬物・そばの実ごはん付

大盛り 二,〇八〇円
小盛り 一,六〇〇円

一,七八〇円

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

大盛り 一,八二〇円
 小盛り 一,三四〇円
 おそばの上にツーンと辛いせんなど、とろろをたっぷりつけ、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

大盛り 一,四〇〇円
 小盛り 九二〇円
 おそばの上に大根おろしをたっぷりつけ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

大盛り 一,二五〇円
 小盛り 七七〇円
 そばの香り、こし、ほのかな甘味をお楽しみください。

温かいおそば



にしんそば

大盛り 一,三八〇円
 小盛り 一,二〇〇円
 つやつやに焼き上げたにしんの甘露煮をかけそばの上のせました。やわらかで旨味のあるにしんは、かけそばによくあいます。



やまかけそば

大盛り 一,六〇〇円
 小盛り 一,二〇〇円
 かけそばの上になっふりのとろろをのせました。そばにからむとろろは、のどごしよくあと味さっぱりとヘルシーなおそばです。



かけそば

大盛り 一,二五〇円
 小盛り 七七〇円
 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。

トッピング



海老天 二木六五〇円

追加のごはん



とろろ 三三〇円



とろろごはん (漬物付) 四八〇円
 大盛り 六六〇円



そばの実の香ばしい香りをお楽しみください。そばの実ごはん (漬物付) 三三〇円
 大盛り 四八〇円



からしいなり寿しニデ 四五〇円
 いなり寿しニデ 四二〇円
 やわらかく焼き上げた油揚げに和からしをしのばせた一品。



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。

そば屋の単品メニュー



しっとりやわらか

合鴨のロースト

一、〇八〇円

ジュシーでやわらかく

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、〇六〇円

半分スライス

一、二〇〇円



どじょうの蒲焼

五本

八八〇円

福光名産。香ばしくなつかしい味わい。



豆乳ゆば刺し

六五〇円

地元豆腐店の生のゆば使用。濃厚なのにあと味さっぱり。



黒部名水ポーク
つゆ豚しゃぶしゃぶ

八三〇円

県産ブランド肉を堂笑のお出汁でさっと煮ました。たっぷりおろしであっさりとお召し上がりください。



パリパリサラダ

六五〇円

揚げそばのパリパリ食感がやみつきになるおいしさ

木ノ花屋
漬物盛り合せ

五二〇円

長寿日本一の信州からのおとりよせ。



いしんの甘露煮

六三〇円

じっくり煮込んだつやうまでやわらかにしん。



天ぷら盛り合せ

一、七二〇円

えび二本と季節の野菜の天ぷら盛合せ

ハーフサイズ

九〇〇円

えび一本と季節の野菜の四品の天ぷら盛合せ



せんな(おさびのくま菜)のおひたし

三八〇円

ツーンとした辛さがお酒にもよくあいます。春には地元の天然物、夏・冬は信州産を使用。

ごはん物



大えび天丼 九七〇円

大盛り 一,二五〇円
 野菜天丼 八五〇円
 大えびの天ふらと季節の野菜の天ふ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。

えび天追加一本 六五〇円

※漬物は付きますが汁物は付きません。



とろろごはん (漬物付)

大盛り 四八〇円
 六六〇円

ごはんの小盛りはありません
 そばの実ごはんの上にとろろをたっぷりかけました。おしょうゆをお好みの量かけてお召し上がりください。



そばの実ごはん (漬物付)

大盛り 三〇〇円
 四八〇円

ごはんの小盛りはありません
 そばの実の香ばしい香りをお楽しみください。



からしなまり寿司

二ヶ 四五〇円

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

いなり寿司

二ヶ 四二〇円

デザート



そばのシフォンケーキ

五五〇円

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！



お持ち帰り可能

一ホール

七二〇円

そば茶の

アイス

四二〇円

濃厚なミルクの味と、そば茶の香ばしい風味とプチプチ感がくせになります。

お持ち帰り可能

一カップ 90ml
 四二〇円



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。