

『お昼の天おら盛合せ (1人前量 天つゆ・薬味付)』

厳選 天婦羅	2200
車海老 (1尾) 天婦羅	1200
車海老 (2尾) 天婦羅	1700
十勝の恵み (野菜) 天婦羅	600

鶏 (3枚) 天婦羅	7050
鶏 (5枚) 天婦羅	7750
きのこ野菜天婦羅	900
きのこだらけ天婦羅	700



『天おら単品 (天つゆ・薬味付)』

鶏 車海老天	650
鶏天 (5枚)	600
鶏 車海老かき揚げ	1250
鶏 車海老 顔揚げ	500
荻窪小山さんの 太ごぼう天5本	400
荻窪小山さんの ごぼうかき揚げ	450
岩見沢さんの 玉ねぎと野菜のかき揚げ	450
十勝 マッシュルーム天	350
幕別西田さん家の 長芋天	350
舞茸天	350

『天おら盛合せ・単品とご一緒に』

おわさびもりそば	1750
かけそば	1750

おわさびざるそば	1750
冷かけそば	1750

うどん各種 (もり・ざる・かけ・冷かけ)	500
茶漬	450

ご飯 + 蕎麦湯の吸物	350
丼めし + 蕎麦湯の吸物	500

(追加・トッピング・塩天)

鶏 車海老天	500
鶏天1枚	700
幕別西田さん家の 長芋天	750
荻窪小山さんの ごぼうかき揚げ	200

十勝 マッシュルーム天	750
舞茸天	750
荻窪小山さんの 太ごぼう天1本	70
岩見沢さんの 玉ねぎと野菜のかき揚げ	200

毎日 数種類のお蕎麦を打分ける  
手打蕎麦人ならではの お蕎麦食べ比べメニュー  
**二色せいろ**



(セット内容)

お蕎麦が2枚付くセットです  
お蕎麦2種類を選べます  
もりそば用 甘さ控えめのつけ汁  
ざるそば用 甘めのつけ汁  
薬味

「つけ天」「おろしつけ天」単品への変更可能(400円引)

天おろし単品は別にメニューあり

～食べ比べてが前提のセットです～

『とかちの恵 つけ天 **二色せいろ** 1900円』

『車エビ つけ天 **二色せいろ** 2250円』

『とかちの恵 おろしつけ天 **二色せいろ** 1950円』

『きのこ おろしつけ天 **二色せいろ** 1850円』

『とかちの恵天おろし **二色せいろ** 2700円』

『鶏天おろし **二色** 2000円』

『あわさび **二色せいろ** 1550円』

『あわさび **二色せいろ**とかけつゆの蕎麦人三昧 1850円』

『あわさび **せいろ**とかけそば (HOT) 1950円』

『あわさび **せいろ**と鴨南蛮 (HOT) 2650円』

『あわさび **せいろ**ともも炙り鶏 (HOT) 2300円』



『**とかちの恵** **つけ天** **二色せいろ** 1900円』

『**車エビ** **おろしつけ天** **二色せいろ** 2300円』

<b>太ごぼう</b>	つけ天二色	<b>1550</b>
<b>ごぼうかき揚げ</b>	つけ天二色	<b>1600</b>
<b>きのこ</b>	つけ天二色	<b>1800</b>
<b>鶏</b>	つけ天二色	<b>1800</b>
<b>車えび</b>	つけ天二色	<b>2250</b>

<b>太ごぼう</b>	おろしつけ天二色	<b>1600</b>
<b>ごぼうかき揚げ</b>	おろしつけ天二色	<b>1650</b>
<b>とかちの恵</b>	おろしつけ天二色	<b>1950</b>
<b>きのこ</b>	おろしつけ天二色	<b>1850</b>
<b>鶏</b>	おろしつけ天二色	<b>1850</b>



『**鶏天おろし** **二色** 2000円』

<b>太ごぼう</b>	天おろし二色	<b>1750</b>
<b>ごぼうかき揚げ</b>	天おろし二色	<b>1800</b>
<b>とかちの恵</b>	天おろし二色	<b>2100</b>
<b>きのこ</b>	天おろし二色	<b>2000</b>
<b>車えび</b>	天おろし二色	<b>2450</b>

毎日 数種類のお蕎麦を打分ける  
手打蕎麦人ならではの お蕎麦食べ比べメニュー  
つけ汁が3種類楽しめる 蕎麦人三昧



(セット内容)

お蕎麦2種類を選べます  
選べるせいろ用つけ汁  
(下記・右ページより温か汁を選べます)  
もりそば用 甘さ控えめのつけ汁  
ざるそば用 甘めのつけ汁  
薬味

温かなせいろ単品は次頁

～食べ比べが前提のセットです～

鴨(かも) 蕎麦人三昧	2300	太ごぼう天かむわ 蕎麦人三昧	1850
鶏天 炙り鶏 蕎麦人三昧	2450	炙り鶏ごぼう 蕎麦人三昧	2100
鶏天とじ 炙り鶏 蕎麦人三昧	2650	太ごぼう天とじかむわ 蕎麦人三昧	2200
鶏天 咖喱なん 蕎麦人三昧	2600	きのこ天胡麻なん 蕎麦人三昧	2600
車海老天とじ 蕎麦人三昧	2500	きのこ天きのこ 蕎麦人三昧	2200

『もも炙り鶏せいろの 蕎麦人三昧』

もも 炙り鶏 蕎麦人三昧	1950
もも 炙り鶏温玉 蕎麦人三昧	2050
太ごぼう天 炙り鶏 蕎麦人三昧	2200
ごぼうかきあげ 炙り鶏 蕎麦人三昧	2250
鶏天 炙り鶏 蕎麦人三昧	2450
きのこ天 炙り鶏 蕎麦人三昧	2450
炙り鶏ごぼう 蕎麦人三昧	2100
炙り鶏きのこ 蕎麦人三昧	2200

『むねかむわせいろの 蕎麦人三昧』

むねかむわ 蕎麦人三昧	1600
温玉かむわ 蕎麦人三昧	1700
太ごぼう天かむわ 蕎麦人三昧	1850
ごぼうかきあげ天かむわ 蕎麦人三昧	1900
鶏天かむわ 蕎麦人三昧	2100
きのこ天かむわ 蕎麦人三昧	2100

『天カレーなんせいのろの 蕎麦人三昧』

鶏天咖喱なん	蕎麦人三昧	2600
きのこ天咖喱なん	蕎麦人三昧	2600
野菜かきあげ天咖喱なん	蕎麦人三昧	2400
ごぼうかきあげ天咖喱なん	蕎麦人三昧	2400
ちくわ天咖喱なん	蕎麦人三昧	2350
太ごぼう天咖喱なん	蕎麦人三昧	2350
天なし咖喱なん	蕎麦人三昧	2100

『天胡麻なんせいのろの蕎麦人三昧』

鶏天胡麻なん	蕎麦人三昧	2600
きのこ天胡麻なん	蕎麦人三昧	2600
野菜かきあげ天胡麻なん	蕎麦人三昧	2400
ごぼうかきあげ天胡麻なん	蕎麦人三昧	2400
ちくわ天胡麻なん	蕎麦人三昧	2350
太ごぼう天胡麻なん	蕎麦人三昧	2350
天なし胡麻なん	蕎麦人三昧	2100

『もも炙り鶏 卵とじせいのろの 蕎麦人三昧』

炙り鶏卵とじ	蕎麦人三昧	2200
鶏天とじ炙り鶏	蕎麦人三昧	2700
ごぼうかきあげ天とじ 炙り鶏	蕎麦人三昧	2600
太ごぼう天とじ 炙り鶏	蕎麦人三昧	2600

『むねかしわ 卵とじせいのろの 蕎麦人三昧』

かしわ卵とじ	蕎麦人三昧	1850
鶏天とじかしわ	蕎麦人三昧	2350
ごぼうかきあげ天とじ かしわ	蕎麦人三昧	2250
太ごぼう天とじ かしわ	蕎麦人三昧	2250

『きのこ汁せいのろの 蕎麦人三昧』

十勝マッシュときのこ	蕎麦人三昧	1800
十勝マッシュときのこのみぞれ	蕎麦人三昧	1850
太ごぼう天きのこ	蕎麦人三昧	2050
きのこ天きのこ	蕎麦人三昧	2300
鶏天きのこ	蕎麦人三昧	2300

『天とじせいのろの 蕎麦人三昧』

ごぼうかきあげ天とじ	蕎麦人三昧	1850
野菜かきあげ天とじ	蕎麦人三昧	1850
太ごぼう天とじ	蕎麦人三昧	1800
鶏天とじ	蕎麦人三昧	2050
きのこ天とじ	蕎麦人三昧	2050
車海老天とじ	蕎麦人三昧	2500

温・冷 選べる 胡麻汁 トロロ汁

『胡麻汁・天ごま 三昧』

胡麻汁三昧	1700
太ごぼう 天ごま三昧	2000
ごぼうかき揚げ 天ごま三昧	2050

とかちの恵 天ごま三昧	2400
きのこ 天ごま三昧	2300
鶏 天ごま三昧	2300
車えび 天ごま三昧	3000

『トロロ汁 三昧』

トロロ汁三昧	1600
トロロ汁生玉三昧	1650
トロロ汁温玉三昧	1700
トロロ汁納豆生玉三昧	1750
トロロ汁にんじん三昧	1800

太ごぼう天 トロロ汁三昧	1750
ごぼうかき揚げ トロロ汁三昧	1800
とかちの恵天 トロロ汁三昧	2100
きのこ天 トロロ汁三昧	2000
鶏天 トロロ汁三昧	2000
車えび天 トロロ汁三昧	2450

せいろ 又は 温かなかけ

鴨なん

7800



『もも 炙り鶏』

もも 炙り鶏	7450
もも炙り鶏温玉	7550
太ごぼう天炙り鶏	7700
ごぼうかきあげ炙り鶏	7750
鶏天炙り鶏	2000
きのこ天炙り鶏	2000
炙り鶏ごぼう	7600
炙り鶏きのこ	7600

『むね かしわ』

むねかしわ	7700
温玉かしわ	7200
太ごぼう天かしわ	7350
ごぼうかきあげ天かしわ	7400
鶏天かしわ	7650
きのこ天かしわ	7650

温・冷 選べるせいろ 又は 温かなかけ トロロ汁・

『トロロ汁』

トロロ汁せいろ	7700		
トロロ汁生玉せいろ	7750	太ごぼう天	トロロ汁せいろ 7250
トロロ汁温玉せいろ	7200	ごぼうかき揚げ	トロロ汁せいろ 7300
トロロ汁納豆生玉せいろ	7250	とかちの恵天	トロロ汁せいろ 7600
トロロ汁にしんせいろ	7300	きのこ天	トロロ汁せいろ 7500
		鶏天	トロロ汁せいろ 7500
		車元び天	トロロ汁せいろ 7950

『天カシーなん』

鶏天咖喱なん	2150
きのこ天咖喱なん	2150
野菜かきあげ天咖喱なん	1900
ごぼうかきあげ天咖喱なん	1900
ちくわ天咖喱なん	1850
太ごぼう天咖喱なん	1850
天なし咖喱なん	1600

『天胡麻なん』

鶏天胡麻なん	2150
きのこ天胡麻なん	2150
野菜かきあげ天胡麻なん	1900
ごぼうかきあげ天胡麻なん	1900
ちくわ天胡麻なん	1850
太ごぼう天胡麻なん	1850
天なし胡麻なん	1600

『きのこ汁』

十勝マッシュときのこ	1300
十勝マッシュときのこのみぞれ	1350
太ごぼう天きのこ	1550
きのこ天きのこ	1850
鶏天きのこ	1850

『天とじ』

ごぼうかきあげ天とじ	1350
野菜かきあげ天とじ	1350
太ごぼう天とじ	1300
鶏天とじ	1550
きのこ天とじ	1550
車海老天とじ	2000

『もも炙り鶏 卵とじ』

炙り鶏卵とじ	1650
鶏天とじ炙り鶏	2150
ごぼうかきあげ天とじ 炙り鶏	2050
太ごぼう天とじ 炙り鶏	2050

『むねかしわ 卵とじ』

かしわ卵とじ	1300
鶏天とじかしわ	1800
ごぼうかきあげ天とじ かしわ	1700
太ごぼう天とじ かしわ	1700

胡麻汁・天おろし

『胡麻汁・天ごま』

胡麻汁 せいろ	1200
太ごぼう 天ごま	1300
ごぼうかき揚げ 天ごま	1350
とかちの恵 天ごま	1850
きのこ 天ごま	1550
鶏 天ごま	1550
車えび 天ごま	2000



『天おろし』

おろし せいろ	1750
太ごぼう 天おろし	1750
ごぼうかき揚げ 天おろし	1200
とかちの恵 天おろし	1500
きのこ 天おろし	1400
鶏 天おろし	1400
車えび 天おろし	1850



**冷かけ【単品1750】 又は 温かなかけ【単品1750】**



- 車エビ天 1800**
- 鶏天 1450**
- きのこ天 1300**
- 十勝の恵み天 1450**
- 野菜かき揚げ 1250**
- ごぼうかき揚げ 1250**
- 太ごぼう天 1750**

- とろろにひん 1300**
- にひん 1250**
- とろろ温玉 1250**
- とろろ生玉 1200**
- 温玉 1200**
- 生玉 1750**
- とろろ 1750**



**温かなかけ【単品1750】**

あったかな

**鴨なん 1800**

あったかな

**鶏天かむわ 1650**

あったかな

**鶏天カシーなん 2750**

あったかな

**車海老天とじ 2000**

あったかな

**太ごぼう天炙り鶏 1700**

あったかな

**きのこ天きのこ 1850**

あったかな

**ごぼうかきあげ天胡麻なん 1900**

あったかな

**鶏天とじかむわ 1800**

**トッピング**

- 練練 **車海老天 500**
- 鶏天1枚 700**
- 幕別西田さん家の **長芋天 750**
- 茸堂小山さんの **ごぼうかき揚げ 200**
- オール十勝産の **たぬき 700**
- 幕別西田さん家の **とろろ 700**
- 茸堂よきさんちの **大根おろし 700**

- 十勝 **マッシュルーム天 750**
- 舞茸天 750**
- 茸堂小山さんの **太ごぼう天1本 70**
- 巻貝沢さんの **玉ねぎと野菜のかき揚げ 200**
- 八千代平鯛の自然卵 **温玉 750**
- 八千代平鯛の自然卵 **生卵 700**