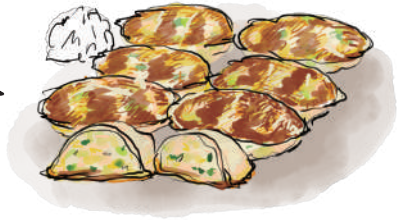


# 裏メニュー

おすすめの蕎麦ついで食べる

## 焼き餃子



- ・柚子入り
- ・ニンニク入り
- ・しそ入り
- 一人前 各五〇〇円

※一人前(六ヶ入り)以上から  
一ヶずつ追加のご注文を承ります。

・お持ち帰り

○一箱(十ヶ入り)

各二〇〇円

## 蕎麦粉のガレット

- ・チーズのおつまみガレット 七八〇円
- ・大阪名物イカ焼きガレット 一三〇〇円
- ・大阪の味ねぎ焼きガレット 一三〇〇円
- ・シーザーサラダガレット 一三〇〇円
- ・自家製カレーガレット 一三〇〇円
- ・近江牛のすき焼き風ガレット 一八〇〇円

## 十割蕎麦

・寿司、天ぷら、

・近江牛もつ鍋

## 目次

・サラダ、酒あて

・近江牛もつ鍋

・手巻きにぎり寿司

・天ぷら

・蕎麦

・ご飯もの、甘味

・裏メニュー



# サラダ

・いろいろ野菜と  
とれとれ造りのカルパッチョ

（ジャスト） 一三八〇円  
（ジャスト） 九三〇円

・柚子おぼろ豆腐と

揚げ湯葉のサラダ

（ジャスト） 一二五〇円  
（ジャスト） 八五〇円

・十割蕎麦の

バリバリサラダ

（ジャスト） 一〇五〇円  
（ジャスト） 六八〇円

# 酒あて

・本日の前菜三種盛り

（一人前）

一二〇〇円

・板わさ

六五〇円

・焼き味噌

五八〇円

・大きいなめこおろし

六五〇円

・豆腐屋さんの

柚子おぼろ豆腐

六五〇円

・豆腐屋さんの厚揚げ

六五〇円

・出汁巻き

八〇〇円

・そばがき

九八〇円

・漬物屋さんの盛り合わせ

六八〇円

・牛すじこんにゃくの

チーズ土手煮

八〇〇円

# 裏メニュー

片手で食べられる

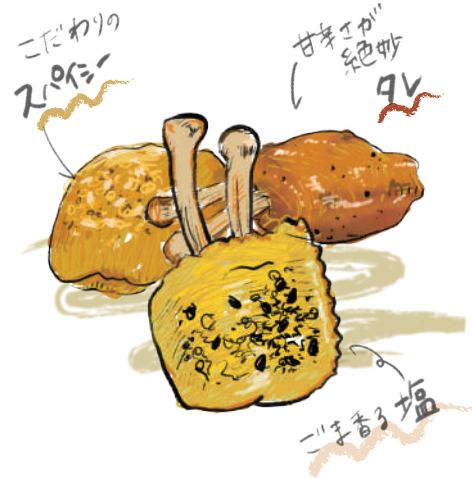
# 手羽先唐揚げ

・ごま香る 塩

・甘辛さが絶妙 タレ

・こだわりの スパイシー

一人前三個 各六八〇円



・カリッふわっの衣が美味しい

# トリユフ塩

一人前三個 八八〇円



四種の中から好きなお味を

ひとつお選びください。

※お時間かかりますので、

お早めにご注文くださいませ。

# つけ汁のお蕎麦

、河内鴨汁せいろ 一五八〇円

、特製カレーつけ麺 一三八〇円

のトッピング

海老天・旬野菜 六〇〇円

チーズ 三〇〇円

、お蕎麦の後に...

雑炊仕立て プラス 三〇〇円

の河内鴨汁せいろ、カレーつけ麺

どちらにもつけられます。

# 縁のスペシャリテ

、河内鴨を香ばしく焼き、水菜と

合わせた冷製蕎麦バスタ仕立て

一、二〇〇円

# ご飯もの

、縁名物いなり寿司 一ヶ(一〇〇円)

(黒胡麻しょうが、白胡麻梅しそ)

、天井 九八〇円

(海老二本、野菜五種)

、上天井 一、三八〇円

(海老二本、魚介二種、野菜二種)

、海鮮厚焼き玉子の 一、二〇〇円

ちらし寿司

# 甘味

、アイスクリーム 三五〇円

、そばがきぜんざい 七八〇円

名物おはぎは別紙をご覧ください。

# 酒あて

、自家製利尻昆布の佃煮と 六五〇円

野沢菜わさび漬け

、とりなんこう 六五〇円

梅おろし和え

、マグロとアボカドの 七五〇円

湯葉包み

、生うにとアボカドの 九五〇円

湯葉包み

、カマンベール味噌漬け 六五〇円

、いぶりがっこと 六八〇円

マスカルポーネチーズ

、にしんの煮つけ 八五〇円

、近江牛の甘辛煮 七八〇円

辛味大根と...

、近江牛赤身の鉄板焼き 一、五〇〇円

、海老マヨ 九八〇円

、大山地鶏の鉄板焼き 八五〇円

、河内鴨ロースのお造り 九五〇円

、河内鴨ロースのたたき 九八〇円

、河内鴨ロース厚切り 一、八〇〇円

鉄板焼き黒胡椒

、河内鴨もも肉の鉄板焼き 九〇〇円

ネギボン酢で

# 近江牛のしつ鍋

入手困難、  
希少な最高級近江牛の  
ホルモン、絶品です。

# 冷たいお蕎麦

せいろ 八〇〇円

辛味大根 九八〇円

梅とろろ 一三二〇円

大きななめこと  
なめ茸 一四八〇円

にしん 一六〇〇円

小海老と野菜の  
かき揚げせいろ 一五八〇円

野菜天せいろ 一五八〇円

上天せいろ(海老二本) 一八九〇円

# 温かいお蕎麦

かけそば 八〇〇円

たねき(十月〜二月) 一三二〇円

梅とろろ 一三二〇円

大きななめこと  
なめ茸 一四八〇円

にしん 一六〇〇円

河内鴨南蛮 一六八〇円

小海老と野菜の  
かき揚げ蕎麦 一五八〇円

野菜天ぶら蕎麦 一五八〇円

上天ぶら蕎麦(海老二本) 一八九〇円

近江牛肉吸い蕎麦 一六八〇円

## ・醤油ベース

(一人前) 単品 二、三〇〇円  
コース 五、八〇〇円

## ・味噌ベース

(一人前) 単品 二、三〇〇円  
コース 五、八〇〇円

## ・スンドゥブベース

(一人前) 単品 二、五〇〇円  
コース 六、〇〇〇円

## ・追加

キャベツ

もやし

ニラ

うす揚げ

豆腐

白ネギ

各三二〇円

野菜盛り合わせ

七八〇円

夢の大地豚

九五〇円

近江牛のしつ

九五〇円

## コース内容

前菜盛り合わせ

本日の

あすのサラダ

おまかせ一品

鍋

手打ち蕎麦

甘味



# 天ぷら

、 鱈

七〇〇円

、 生うにといかの  
しそ巻き

九八〇円

、 イクラとサーモンの

親子揚げ  
自家製タルタルソース

七八〇円

、 大海老

五〇〇円

、 天ぷら盛り合わせ

二五〇〇円

(海老二本、海鮮三種、旬野菜四種)

、 海鮮天ぷら盛り合わせ

二〇〇〇円

(海老二本、海鮮四種)

、 旬野菜天ぷら盛り合わせ

一八〇〇円

(野菜七種)



# 手巻き

## にぎり寿司

、 しんこ巻き

二八〇円

、 かつば巻き

二八〇円

、 芽ネギ

三八〇円

、 縁オリジナル

うまさ(ゆ)巻き

三八〇円

(うちまき・玉子・ま(ゆ)り)

、 海鮮ユツケ

五八〇円

、 イクラとサーモンの

親子巻き

五八〇円

、 仙鳳趾カキ

六八〇円

、 イクラ

七八〇円

、 生うに

九八〇円

、 イクラと生うに

一、二〇〇円

、 いかと生うに

七八〇円

、 トロたろ

四五〇円

、 葱トロ

四五〇円

# 手巻き にぎり寿司

・海老天むす スシ料 六八〇円

・近江牛 スシ料 すき焼き仕立て 六八〇円

・河内鴨 ロースの 炙りチーズ 五〇〇円

・近江牛炙りと生うに 七八〇円

・うなぎバター 五八〇円

・ホタテバター 五八〇円

・海老とアボカドの タルタルのせ 五〇〇円

海苔はパリッと、  
色々なネタの組み合わせを  
お楽しみください。



専用の巻き寿司スタンドで手軽に  
お召し上がりいただけます。

# 天ぷら

・とうもろこし スシ料 バター醤油で... 五八〇円

・万願寺とうがらし 四五〇円

・ヤングコーン 五八〇円

・ペコロス(小玉ねぎ) 五〇〇円

・せやいんげん 四〇〇円

・賀茂茄子 四五〇円

・厚切りなると金時 スシ料 (30分程かかります) 四五〇円

・スモークチーズ 四五〇円

・青じそ天生うにのせ スシ料 二〇〇円

・稚鮎 六八〇円

・仙鳳趾カキ 六八〇円

・キス 四五〇円

・ホタテののり巻き スシ料 バター醤油で 五八〇円