行善寺 やぶそば 御品書



・営業時間／午前11時～午後9時30分（ラストオーダー　午後　8時30分）
・表示価格はすべて税込です。

謹製行善寺団子



まやまん（1個）…100円
外はカリカリ 中はふわふわ
摩耶夫人像の人形焼。



団子セット（お茶付）…350円
つきたて！渋抜き漉し餡団子、
焼きたて！生醤油焼き団子、なつかしい味です。

- 生醤油焼き団子……一八〇
- 渋抜き漉し餡団子……一八〇
- 団子セット（お茶付）……三五〇
- 季節の団子……時価
- まやまん（一個）……一〇〇

日本酒

常温・熱燗・冷や

- 天狗舞（白山）……五五〇
- 立山（富山）……五五〇
- 一本義（福井）……五〇〇

升・グラス

- 神泉（小松）……五五〇

冷酒（吟醸酒）

- 黒龍（福井）……五五〇
- 神泉（180ml小瓶）……五五〇
- 手取川（白山）……五五〇

梅酒

- 天狗舞（ロック・ソーダ割り）……四〇〇

焼酎

- いいちこ（麦）……四〇〇
- 金峰 櫻井（芋）……四五〇

ビール……六〇〇

奥能登ビール 日本海倶楽部

- ピルスナー　ほどよい苦みのある、きりりとした味わい。
- ダークラガー　香ばしさと濃厚なこく。すっきりした味わい。
- 奥能登伝説　能登沖の海洋深層水使用。天然ミネラルたっぷり。

- ハイボール……五〇〇
- ノンアルコールビール（キリン零ICHI）……四〇〇
- 瓶ジュース各種……一六〇
  - コカコーラ　・三ツ矢サイダー
  - ジンジャーエール　・ウーロン茶
- ホットコーヒー……三五〇
- アイスコーヒー……四五〇

蕎麦

- せいろ……七五〇
- かき揚げ天せいろ※……一、四〇〇
- 天麩羅せいろ※……一、四〇〇

※温かい蕎麦もあります

- かけそば……七五〇
- いなりそば……九五〇
- かしわ南蛮そば……九〇〇
- 肉そば……一、〇〇〇
- おろしそば（太麺のみ）……一、〇〇〇

麺は「細麺」と「太麺」の二種からお選びください



細麺／のどごしと風味をお楽しみください。



太麺／風味の強さと食べごたえをお楽しみください。あたたかい麺におすすめです。



天麩羅せいろ…1,400円 ※温かい蕎麦もあります



かき揚げ天せいろ…1,400円 ※温かい蕎麦もあります



肉そば…1,000円



かけそば…750円



おろしそば（太麺のみ）…1,000円
鰹節と辛味大根たっぷり！



かしわ南蛮そば…900円



いなりそば…950円
特大！まあるい油揚げが特長です。
いなり抜きもあります。



せいろ…750円

ヒマラヤの大自然で
育ったブータン蕎麦使用。
自家製粉、自家製麺。
蔵づくり本格醸造「かえし」使用。

「かえし」とは？
醤油とざらめ、みりんを煮返し、
蔵で約3か月熟成させます。
すべての味付けの基本となる、
蕎麦屋の命と言える至極の一品です。



ごはん物

- かえし黒天丼（味噌汁・漬物付）……一、二五〇
- かえしかしわ丼（味噌汁・漬物付）……九五〇
- 上シロ丼（味噌汁・漬物付）……一、一〇〇
- 上シロ単品……七〇〇
- 豚バラ定食（サラダ・小鉢・味噌汁・漬物付）……一、二〇〇
- 豚バラ単品……七〇〇
- 黒いなり（一個）……一八〇
- ごはんセット……三〇〇
（ごはん、みそ汁、小鉢、お漬物）

お得なセット。蕎麦や一品料理と組み合わせてどうぞ！



かえしかしわ丼（味噌汁・漬物付）…950円



豚バラ定食（サラダ・小鉢・味噌汁・漬物付）…1,200円
※単品…700円



黒いなり（2個）…360円　蕎麦のお供にどうぞ



かえし黒天丼（味噌汁・漬物付）…1,250円
蕎麦屋の天丼はかえしが命！
「かえし」をたっぷり潜（くぐ）らせたオススメの逸品。



上シロ丼（味噌汁・漬物付）…1,100円　※単品…700円
国産豚のみを使用した「かわぎし」の上シロをトッピング
「美川37Café（みんな）」のソウルフード！

ミニ丼＋蕎麦セット

丁度良い大きさが嬉しい！
蕎麦と相性ピッタリのセットメニュー。
「黒天丼」と「上シロ丼」からお選びいただけます。

- ミニ黒天丼せいろセット（漬物付）……一、四〇〇
- ミニ黒天丼かけそばセット（漬物付）……一、四〇〇
- ミニ黒天丼おろしそばセット（漬物付）……一、五五〇
- ミニ上シロ丼せいろセット（漬物付）……一、三〇〇
- ミニ上シロ丼かけそばセット（漬物付）……一、三〇〇
- ミニ上シロ丼おろしそばセット（漬物付）……一、五〇〇



どちらもオススメ！
あなたは白、黒
さぁ、どっち？





ミニ上シロ丼せいろセット（漬物付）…1,300円



ミニ黒天丼せいろセット（漬物付）…1,400円

一品

- かき揚げ抜き……七五〇
- いなり抜き……五五〇
- 天抜き……七五〇
- かしわ抜き……五〇〇
- 肉抜き……六五〇
- 豚のかえし煮……八五〇
- かしわかえし焼き……五〇〇
- 玉子焼……五〇〇
- 枝豆ナムル……四〇〇
- 塩辛……四五〇
- 赤ウインナー……四五〇
- 薄皮餃子（七個）……五五〇
- 西圓寺 漬物盛り合わせ……六〇〇
- とり皮ニンニク……五〇〇
- おばんざい……時価

「抜き」とは？
天ぷら蕎麦の蕎麦抜きを「天抜き」と呼び、これを肴に蕎麦屋で酒を飲むのが江戸っ子の通だとされています。


天抜き…750円


いなり抜き…550円


豚のかえし煮…850円


玉子焼…500円

冬季限定

- 水炊き（二人前）……二、五〇〇

プラス二〇〇円で【ご飯+玉子】又は【蕎麦】追加


水炊き（2人前）…2,500円
九州産赤鶏の旨味を凝縮、
博多ふう絶品！白湯スープ


とり皮ニンニク…500円


薄皮餃子（7個）…550円


枝豆ナムル…400円


肉抜き…650円


かき揚げ抜き…750円


西圓寺 漬物盛り合わせ…600円


赤ウインナー…450円


かしわかえし焼き…500円


かしわ抜き…500円