

# ナイトタイム限定メニュー

とりなんしるそば

## 鳥南汁蕎麦

¥1,500

信州福味鶏（長野県銘柄鶏）を使ったコクのあるあたたかい汁に、手打ちの冷たいおそばをつけます。

代々受けつがれたハラダ自慢のそばつゆとの食べくらべができます。



## 鳥南汁蕎麦ディナーセット ¥2,500

・サラダ仕立てのオードブル・鳥南汁蕎麦・コーヒー・プチデザート

## その他そばメニュー

- ・ もり ¥700
- ・ ざる ¥750
- ・ かけ ¥750
- ・ つけとろ ¥850
- ・ 山菜そば ¥850
- ・ 小諸産いなかそばに変更 +¥100
- ・ そばつゆ追加 ¥100
- ・ うどんに変更可



更科そば？

そばの実を製粉したときに最初に出てくる白い粉を更科粉（一番粉）と言います。白く出来上がり繊細な風味。そばの名産地、信濃国の更級が由来とされています。

田舎そば？

更科の対極でそば殻をいっしょに挽き、黒っぽく濃い味の仕上がり。そばの風味は更科よりも強めで栄養価も高いとされています。

