

ナイトタイム (17:30-) そばメニュー

とりなんしるそば

鳥南汁そば

¥1,700

手打ちの冷たいおそばを、信州福味鶏（長野県産銘柄鶏）を使ったコクのあるあたたかい汁につけてお召し上がりください。

▶ 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。

おそばは更科そばと田舎そばをお選びいただけます。（田舎そば +100 円）



信州きのこ汁そば

¥1,500

手打ちの冷たいおそばを、信州産きのこを使ったあたたかい汁につけてお召し上がりください。

おそばは更科そばと田舎そばをお選びいただけます。（田舎そば +100 円）



- | | |
|---------------|---------|
| ・ もり | ¥ 700 |
| ・ ざる | ¥ 750 |
| ・ かけ | ¥ 750 |
| ・ つけとろ | ¥ 850 |
| ・ 山菜そば | ¥ 900 |
| ・ 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。

