

じねんじょ庵名物 自然薯とろろ鍋

山の宝 擦り立て自然薯をたっぷり。
じねんじょ庵でしか食べられない
カラダにうれしいあったかお鍋
仕上げる「自然薯の滝」は、一見の価値あり。



自家製打ちたて蕎麦
じねんじょ庵
JINENJOAN
コース料理

※写真、イラストはイメージです。

じねんじょ庵のコースは、2.5時間。お席をゆったりご利用いただけます。

メインは自然薯とろろもつ鍋でほっこり温まり、
〆は打ちたて二八蕎麦で香り豊かに締めくくる

「自然薯鍋」と打ちたてお蕎麦のコース

4,500円 (税込)

店主
おすすめ

【先だし】季節感一品で乾杯の口ならしに。

【前菜】蕎麦屋のおすすめ前菜五種
(蕎麦屋のポテサラ、板わさ、鴨ロースなど)

【逸品】京風出汁巻き玉子

【名物】国内産若どり骨付き揚げ鶏

【鍋】冬の名物!! 自然薯とろろもつ鍋

【〆】囲み蕎麦(自家製打ちたて二八蕎麦)



名物自然薯とろろ鍋、趣向を凝らした前菜、旬の天ぷらなど、
店主のおすすめが楽しめます。〆は打ちたてお蕎麦で!

じねんじょ庵「匠」コース

6,000円 (税込)

【先だし】季節感一品で乾杯の口ならしに。

【看板】産地直送! 自然薯の生とろ

【前菜】蕎麦屋のおすすめ前菜八種
(鴨ロース、ねぎとろ梅水晶、炙りしめさば、
蕎麦屋のポテサラ、季節の小鉢など)

【逸品】京風出汁巻き玉子

【逸品】季節のおでん または 季節の逸品

【鍋】冬の名物!! 自然薯とろろもつ鍋

【天ぷら】季節の天ぷら三種

【〆】囲み蕎麦(自家製打ちたて二八蕎麦)



蕎麦屋ならではの前菜五種、骨付き揚げ鶏、天ぷらなど、
お店の定番メニューが気軽に楽しめる、〆は囲み蕎麦で!

「堪能」コース

3,500円 (税込)

【先だし】季節感一品で乾杯の口ならしに。

【前菜】蕎麦屋の前菜5種

【逸品】京風出汁巻き玉子

【名物】国内産若どり骨付き揚げ鶏

【箸休め】ほっとひと息、味のリセットに。

【天ぷら】海老とお野菜の天ぷら三種

【〆】囲み蕎麦(自家製打ちたて二八蕎麦)



コース料理をご注文のお客様限定!

じねんじょ庵の2時間飲み放題

(90分ラストオーダー)

1,980円 (税込)



生ビール/日本酒/厳選焼酎
ハイボール/サワー/お茶ハイ/梅酒
グラスワイン/ソフトドリンク

早いお時間が
断然お得!

平日早割特典

開始時間

平日17時半までの

コースご予約で

飲み放題が500円引き

※12月12日~1月9日は対象外となります。
※前日までにご予約ください



※季節によって、または店舗によって商品内容、価格の変更がある場合がございます ※コース料理は、2名様より ※人数の変更は前日までにお願ひします

