

仕上げの「自然薯の滝」は、一見の価値あり。

山の宝 擦り立て自然薯をたっぷりと。
じねんじょ庵でしか食べられない
カラダにうれしいあつたかお鍋

自然薯とろろ鍋

じねんじょ庵名物



※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はっこり温まり、
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）



【先だし】季節感じる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】季節感じる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)



※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いします



ご予約は
WEB又はお電話で
承っております。



ホームページはこちら

青葉台店 050-1807-8863 大泉学園店 03-5935-8142
あざみ野店 050-1808-2410 国立店 042-571-8041
市ヶ尾店 045-979-3120 調布店 050-1722-1052
武蔵小杉店 044-455-5929

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!

「堪能」コース

3,500円（税込）

【先だし】季節感じる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

