

自然薯料理

JINENJO DISHES

看板 自然薯の〃生とろ〃

皮ごとすりおろしたまるで
お餅のような食感の自然薯の生とろ

650円
(税込1050円)
追加1個330円
(税込660円)



人気 ふわとろ

自然薯のお好み焼き

すりおろした自然薯で作った
ふわとろ食感のお好み焼き

680円
(税込468円)



即菜 QUICK

パリパリ蕎麦フライ

390円
(税込468円)

まずはここから・・・
板わさ……………450円
(税込495円)

おしんこ……………390円
(税込429円)

梅水晶……………450円
(税込495円)

枝豆……………390円
(税込429円)

兵庫県浜坂産
ほたるいかの沖漬け 450円
(税込495円)

焼き味噌きゅうり添え

450円
(税込495円)

30日熟成じゃがいもの
半熟玉子のポテトサラダ 390円
(税込429円)

切売 国産鴨のたたき

980円
(税込1080円)

サラダ SALAD

サツパリと
実は男性にも人気です・・・

パリパリ蕎麦サラダ……………580円
(税込660円)

揚げ蕎麦のパリパリ食感に焙煎クルミドレッシングがやみつきになる特製サラダです

天ぷら・揚げ物

TEMPURA & FRIED FOOD

お蕎麦と言えば・・・

人気 旨塩からあげ

580円
(税込660円)

皮つきポテトフライ……………390円
(税込429円)

ちくわチーズの磯辺揚げ天……………480円
(税込528円)

〃きんいかのおつまみ天……………480円
(税込528円)

モツアレラチーズ天……………480円
(税込528円)

おでん大根天……………390円
(税込429円)

天ぷら盛合せ……………1080円
(税込1200円)

肉料理 MEAT

今日をちょっと特別な一日に変えて
くれる、じねんじよ庵自慢の
一皿をお楽しみください。

数量限定 熟成牛ハラミ鉄板焼き 150g 1480円
(税込1600円)

40日以上熟成した牛ハラミを柔らかくレアで焼き上げ、
特製和風ソースで仕上げております



じねんじよ庵の
一品蕎麦

じねんじよ庵の「細打ち」二八蕎麦、風味と、ツヤ、歯切れの良さを大切にしています。

✓蕎麦粉へのこだわり

厳選した国産蕎麦粉（北海道）を石臼を使用し、独自の製法で製粉しています。

✓製麺へのこだわり

「低温軟水製法」で風味豊かな歯切れ良い蕎麦を毎日、店内そば工房にて製麺しています。

鰹と昆布が利いたしょうゆ出汁に自然薯、玉子と薬味を絡めて食す

じねんじよ庵特製そば「和み」

擦りたての名物「自然薯生とろ」をまずはご堪能下さい。鰹と昆布のあつさり醤油出汁に、生玉子と薬味をよくかき混ぜ、生とろを絡め蕎麦をお召し上がりください。

「和み」 1480円 (税込1628円)

「極み」 1880円 (税込2068円)



じねんじよ庵特製そば「和み」

- ・名物「自然薯生とろ」
- ・店打ち二八せい蕎麦
- ・じねんじよ庵特製出汁
- ・薬味
- ・ちしん

「極み」には、天ぷらが付きます。

希少 自然薯の効果効能

日本古来より「山のお宝」と呼ばれ、希少価値が高く、健康に役立つ成分が多く含まれております。ビタミンDは、長半のおよそ20倍も含まれており、疲労回復や美容効果に良いといわれ、近年、女性から多くの支持を得ております。

冷たい蕎麦

・せいろ 780円 (税込858円)

「とろろ」 1180円 (税込1298円)

「ゆで鶏と濃厚ケルミそば」 1280円 (税込1408円)

・鴨南蛮つけ 1380円 (税込1518円)

・天ぷら 1280円 (税込1408円)

温かい蕎麦

・かけ 780円 (税込858円)

「円見とろろ」 1280円 (税込1408円)

・玉子とど 880円 (税込968円)

・鴨南蛮 1380円 (税込1518円)

・天ぷら 1280円 (税込1408円)

新発想!!

じねんじよ庵式太打ちそば

「強打ち」

コシの強さ、もちもち食感、ツヤを追求
 免疫効果が高いと言われる『自然薯』を練り込み、国産蕎麦粉（北海道産北早生）と、国産小麦を独自配合で、店内「そば工房」にて製麺。温かい出汁とも相性のいいそばができました。

「強打ち」は、蕎麦屋のつけ麺とカレーそばで提供します

切売 蕎麦屋のつけ麺

コシの強さと、モチモチ食感、ツヤを追求したじねんじよ庵式太打ちそば「強打ち」を丁寧に盛り付け。蕎麦屋ならではの出汁スープにたっぷり絡め、お好みのトッピングと一緒に！

「人気」 豚つけ 980円 (税込1068円)

- ・チャップ玉 1080円 (税込1168円)
- ・のり玉 1180円 (税込1268円)
- ・全部のせ 1480円 (税込1568円)

「定番」 鴨つけ 1380円 (税込1468円)

「定番」 油香る肉そば 1180円 (税込1268円)

「定番」 麺の大盛 1300円 (税込1430円)

- ・トッピング
- ・味のり 100円 (税込110円)
- ・豚チャーシュー 300円 (税込330円)



蕎麦屋のつけ麺「強つけ」

日本一を自拵ります!! 究極カレーそば

枕蕎麦の本枯節と北海道産昆布で引いた香りとコクが際立つ出汁に、じっくり煮出した豚出汁とスパイスを加えた「旨み」も「量」もたっぷりの熱々スープ、お好みの辛さとトッピングでどうぞ。

- ・1辛（普通） 4辛（大辛）
- ・2辛（ちよい辛） 5辛（激辛）
- ・3辛（中辛）

「人気」 鹿兒島県産六白黒豚 豚しゃぶ 1280円 (税込1408円)

「人気」 焼きチーズほうれん草 1180円 (税込1268円)

「定番」 かしわ 880円 (税込968円)

- ・モツツアラ天1P 290円 (税込319円)
- ・とうもろこし生玉子 100円 (税込110円)
- ・とろろチーズ 150円 (税込165円)



「鹿兒島県産六白黒豚の豚しゃぶ」 ※写真はイメージ

※表記の金額は全て税抜価格です。