



即菜



- ・おつまみ蕎麦フライ 450円 (税込495円)
- ・板わさ 480円 (税込528円)
- ・信州名産 野沢菜 480円 (税込528円)
- ・蕎麦屋のポテサラ 580円 (税込638円)
- ・兵庫県浜坂産 ほたるいかの沖漬け 480円 (税込528円)
- ・ネギトロ梅水晶 480円 (税込528円)
- ・だし巻き玉子 (中) 880円 (税込968円)
(小) 450円 (税込495円)

逸品




-  自然薯の“生とろ” 850円 (税込935円)
-  ふわとろ自然薯のお好み焼き 780円 (税込858円)
- ・パリパリ蕎麦サラダ 780円 (税込858円)
- ・蕎麦屋の鶏天 780円 (税込858円)
- ・モッツァレラチーズ天 580円 (税込638円)
- ・ちくわの磯部揚げ天 580円 (税込638円)
- ・天ぷら盛り合わせ 1,280円 (税込1,408円)
- ・鴨のたたき 950円 (税込1,045円)
- ・胡麻さば 〜じねんじょ庵特製ダレで〜 880円 (税込968円)



お昼のおしながき

甘味



-  蕎麦屋の濃厚パンナコッタ 500円 (税込550円)
- ・濃い宇治抹茶のアイス 500円 (税込550円)
- 蕎麦の実と
・焦がしキャラメルのジェラート 450円 (税込495円)
- ・ぷち雪見大福の天ぷら 450円 (税込495円)

お昼のおしながき

お昼（11時～16時）は、店打ち二八蕎麦大盛無料、
14時までは、ドリンクバーがセットです。

人気のお蕎麦セット



人気 自然薯麦とろとお蕎麦のセット
お店ですりおろした自然薯で、
とろろ蕎麦と麦とろ飯のどちらも楽しめます。
じねんじょ庵の人気メニューです。

1,280円
(税込1,408円)

お蕎麦と小井のセット

【小井／お蕎麦／謹製そばつゆ／薬味】 ※五穀米でご提供いたします。



天井と お蕎麦のセット

サクサクの天ぷら、甘辛な天つゆたれ
がしみこむご飯、お蕎麦と一緒に満足
なセットです。

1,480円
(税込1,628円)



新 三元豚の ロースかつ重と お蕎麦のセット

やわらかく旨みある三元豚を、丁寧に低
温調理。店内でサクッと揚げ、蕎麦屋の
出汁でやさしく玉子とじに。ほっとする
味わいのかつ重です。

1,480円
(税込1,628円)

名物「自然薯の生とろと特製旨玉だれで食す

じねんじょ庵特製そば



- ・名物「自然薯生とろ」
 - ・店打ち二八せいろ蕎麦
 - ・じねんじょ庵特製出汁
 - ・謹製そばつゆ
 - ・薬味
- ※「極み」には天ぷら付き

セットのお蕎麦は、店打ち「二八蕎麦」でのご提供となります。
温かいお蕎麦に+100円(110円) で変更できます。



定番 天ぷら蕎麦

サクサクの天ぷらは塩でお召し上がりください。

1,280円
(税込1,408円)

天ぷらとろろ蕎麦

定番天ぷら蕎麦に、
名物自然薯とろろがついたよくばりお蕎麦です。

1,780円
(税込1,958円)



新 ねばとろ海鮮丼と お蕎麦のセット

ねぎトロ又は、旬の海の幸、自然
薯とろろ・オクラ・アカモクなど
をたっぷりのせた、栄養満点の丼
ぶりセットです。

1,580円
(税込1,738円)



蕎麦屋の鶏天井と お蕎麦のセット

国産鶏を蕎麦屋のたれに漬け込み、
サクッとジューシーに仕上げました。
ボリューム満点のセットです。

1,380円
(税込1,518円)

お店自慢の「店打ち蕎麦」と名物「自然薯生とろ」、そして玉子の特製出汁、
じねんじょ庵を堪能できる店主おすすめのお蕎麦です。

「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。

1,780円
(税込1,958円)

「極み」

天ぷらもついた贅沢なお蕎麦です。

2,280円
(税込2,508円)

売切
御免

コシの強さ、もちもち食感、ツヤ

どねんどよ庵式太打ちそば

「強打ち」

免疫効果が高いといわれる『自然薯』を練りにみ、国産蕎麦粉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。



麺の大盛
+250円
(275円)

人気 蕎麦屋のつけ麺「豚つけ」

豚出汁で仕上げた蕎麦屋のしょうゆつけ麺
ピリ辛のスープにたっぷりそばをからめてどうぞ。

1,080円
(税込1,188円)

推し 肉増し プラス400円(税込440円)



ピリ辛！ 痺れる辛さがクセになる！

新 胡麻坦々つけそば

つけ汁の辛さ、温／冷 お選びください

1辛～5辛 温 冷 1,380円
(税込1,518円)

どねんどよ庵の定食



熟成ハラミ炙り焼きと自然薯の麦とろ定食

御売
免切

熟成ハラミ炙り焼きと自然薯の麦とろ定食

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ました。

2,180円
(税込2,398円)

蕎麦屋の鶏天と自然薯の麦とろ定食

国産鶏を蕎麦屋の出汁に漬け込み、サクッとジューシーな鶏天、
ボリュームあり、栄養バランスのいい人気の定食メニューです。

1,480円
(税込1,628円)

【自然薯の麦とろご飯／スープ／主菜】

人気 究極カレーそば 1辛～5辛

辛さお選びください

鰹と昆布出汁に豚出汁と数種類のスパイスを加えた「旨み」も「量」もたつぷ
りのスープ、お好みの辛さで！残ったスープにご飯を絡めて食べてもよし。

・鹿児島県産六白黒豚「豚しゃぶ」 1,380円
(税込1,518円)

・彩り野菜の「焼きチーズカレー」 1,380円
(税込1,518円)

・「旨み」 ※ランチ限定 1,080円
(税込1,188円)
具材はあえてシンプルに。出汁の旨みとほどよいスパイスの香り

温かい蕎麦

- ・かけ 880円(税込968円)
- ・月見とろろ 1,480円(税込1,628円)
- ・鴨南蛮 1,580円(税込1,738円)

冷たい蕎麦

- ・せいろ 780円(税込858円)
- ・焙煎クルミだれせいろ 930円(税込1,023円)
- ・牛すじつけせいろ 1,480円(税込1,628円)
- ・鴨せいろ 1,480円(税込1,628円)

イラスト・写真はイメージです