



おしながき

どねんじょ庵に来たらまずコレ!!

名物

国内産若どり

骨付き揚げ鶏

※じっくり調理するためお早めにご注文ください

おすすめ

【半身】五ピース 1,180円(税込)

【二ピース】 690円(七五九)

揚げたてを

かぶりつけてください!!

「カリッじゅわ〜」

揚げたては、まさに神の領域

新鮮な国内産若どりを骨付きのまま、秘伝のタレに漬け込むことで、しっとりジューシーに。衣は、どねんじょ庵オリジナルスパイスをつけ、低温でじっくりと、そして、衣がカリッとするまで高温で二度揚げ。そうすることで骨付きだからこそその旨みが口いっぱいに広がります。塩だけで味付けしているので、お酒のおつまみとしても、食事としても相性バツグン!!



お持ち帰り
できます!

ご自宅用お土産にどうぞ

国内産若どり 骨付き揚げ鶏

お土産

【半身】五ピース 1,180円(税込)



※別途、容器代として100円(110円)頂戴しております。

いねんじょ庵

名物

団み蕎麦

板そばを団んで和気あいあい



一、蕎麦の量をお選びください

小 ひとり二杯前 そばつゆ二杯前 1,080 (1,180)

中 ひとり三杯前 そばつゆ三杯前 1,480 (1,580)

大 ひとり五杯前 そばつゆ五杯前 2,180 (2,280)

一、お好みのそばつゆをお選びください

・ 謹製そばつゆ ・ おろし大根 単品価格 150 (165)

人気ワ・ 焙煎クルミ ・ ピリ辛ラー油

・ 胡麻坦々

◎ 特製そばつゆ 追加価格 単品価格

・ 特製旨玉だれ (1200) 350 (385)

人気ワ・ 穴梅カレー (1300) 450 (495)

・ 豚つけ (1300) 450 (495)

・ 鴨南蛮 (1400) 450 (495)

まだまだいける... 追加きょうざ

おすすめ・ 自然薯とろろ 500 (550)

・ おかわり蕎麦 350 (385)

名物 じゃねんど屋

自然薯とろろ鍋

一人前 一、九八〇 (三、七五)

※一人前から承ります

鍋一面に回しかける

皮ごとすりおろした「自然薯とろろ」を

たっぷり絡めて枕崎産本枯節と

北海道昆布のやさしい醤油出汁で

ほっこりと♪



おすすめ

● お好みのお肉 お選びください

「国産牛もつ

「鹿児島県産六百黒豚しゃぶ

「国産若どり

鍋をさらに楽しく!!

● 追加 もどろぞ

・追加のお肉

八八〇 (九六八)

・お野菜盛り合わせ

六五〇 (七二五)

・味の雑炊

四五〇 (四九五)

まずは、

山のお宝 いねんじ

自然薯



日本古来より「山のお宝」と称される自然薯。希少価値が高く、ビタミンEなど健康にうれしい成分が豊富に含まれております。疲労回復や美容にも効果的と、特に女性から注目されています。

看板

自然薯の生とう

ニラ付き

八五〇(九三五)

※追加

四三〇(四九三)

まぐろと自然薯の

カルパッチョ

「五八〇(七三八)

自然薯とアカモクの

ネバネバ

六五〇(七二五)

自然薯とろろドレッシングの

彩りサラダ

九八〇(一〇七二)

人気

自然薯ふわとう

お好み焼き

七八〇(八五八)

ひとまず、

定番

定番

自家製とば味噌

味噌きゅうり

四八〇(五二八)

何でも合う万能味噌、そのまま食べても◎

蕎麦前の名脇役

板わさ

四八〇(五二八)

徳州名産

野沢菜

四八〇(五二八)

おつまみ蕎麦フライ

四五〇(四九五)

人気

蕎麦屋のポテサラ

五八〇(六三八)

青森黒にんにく味噌のコク深い旨味、和仕立てのポテサラ。揚げじゃがの食感がアクセントに♪

パリパリ蕎麦サラダ

七八〇(八五八)

麻辣椎茸

四三〇(四七三)

兵庫県須賀産

ほたるいかの沖漬け

四八〇(五二八)

木ギト口梅水晶

四八〇(五二八)

沈菜館 黄金やれいの

人気

本格 えんがわキムチ

五八〇(六三八)

あつたか

京だし
おでん



蕎麦屋の

逸品

※一回から注文承ります

・厚切り大根

三五四 (五五八)

・だし巻き玉子

四八〇 (五二八)

・玉子

一八〇 (一九八)

・豆腐

三〇〇 (三三〇)

・こんにゃく

一八〇 (一九八)

・きんちゃく

三〇〇 (三三〇)

・ロールキャベツ

二二〇 (二五五)

・イイタコ

三二〇 (四二八)

・はんぺん

二八〇 (三〇八)

・ロキヤベ変りチーズ

三三〇 (五五八)

・焼ちくわ

三〇〇 (五五〇)

・はんぺん変りチーズ

三二〇 (四二八)

・さつま揚げ

三〇〇 (三三〇)

人気

牛すじ豆腐

七五〇 (八二五)

◎

おまかせ六種盛り

一五〇〇 (一七五〇)

「揚げたては、

まさに神の領域」

天ぷら

人気

数量
限定

定番

だし巻き玉子

(中)

一八八〇 (一九六八)

鴨たたき

(小)

四五〇 (四九五)

九五〇 (一〇四五)

胡麻さば

「ねんど巻特製タレで」

一八八〇 (一九六八)

蕎麦屋のカツ煮

一八八〇 (一九六八)

天ぷら盛り合わせ

一三二〇 (二四〇八)

鶏天

七八〇 (八五八)

きす天

二ツ付き

四八〇 (五二八)

モツトラチーズ天

二ツ付き

五八〇 (六三八)

ちくわの磯辺揚げ天

五八〇 (六三八)

熟成牛ハラミの鉄板焼き

一五八〇 (一八四八)

「鉄板で、

ジュワツと旨み解放」

焼きモツ



葛其



名物蕎麦

いねんど庵 特製そば



「和み」

「二七八〇（二九五八）」

擦りたマワ「自然薯生とうろ」を堪能できる 店主おすすめ名物そば
鯉と昆布のあさり醤油汁 生玉子と菜味をよくかき混ぜ、
生とうろを絡め蕎麦をお召し上がりください。

「極み」 天ぷら付き

「二七八〇（二九五八）」

ト熟し蕎麦打ち 強打ちそば使用

究極カレーそば

市レテロ

鯉と昆布出汁に豚出汁と数種類のスパイスを加えた
「和み」を量りたぶりのスープお好みの辛さで。

「辛さをお選びください」

「辛・二辛・三辛・四辛・五辛」

「お好みのカレーをお選びください」

人気

鹿児島県産六白黒豚

豚しゃぶカレー

「二七八〇（二九五八）」

焼きチーズカレー

「二七八〇（二九五八）」

お食事

五穀米ごはん

二五〇（三八五）」

自然薯麦とうろ飯

六五〇（七二五）」

天井

「二七八〇（二九五八）」

小天井と蕎麦ヤツト

「四八〇（二九五八）」

甘味

「甘いもんは別腹……」って、
むかしから言うもんね。



人気

鞭鞭蕎麦茶のパンナコッタ

五〇〇（五五〇）」

濃い宇治抹茶のアイスクリーム

五〇〇（五五〇）」

蕎麦の実と

焦がしキャラメルのにじみ

四五〇（四九五）」

ぷち雪見大福の天ぷら

二つ付き

四五〇（四九五）」