



## 蕎麦群の十割蕎麦



### 道 北幌加内町産のそば粉を使用。

契約農家から直送される安心・安全なそば粉「ほろみのり」。  
蕎麦本来の旨さと質の高い風味が特徴です。

じっくりと丁寧に石臼引きされたそば粉を、つなぎを一切使用せずに  
製麺する事（十割蕎麦）により贅沢な蕎麦の味わいをお楽しみ頂けます。  
また、小麦粉を含まず栄養素がバランス良く盛り込まれた十割蕎麦は  
近年「グルテンフリー食品」として、ダイエットや健康面で  
優れた効果を発揮するとの研究がなされています。

MADE IN  
HOKKAIDO



平日  
限定

# 日替りランチ



月

桜海老たぬき

温 冷



火

かしわ

温 せいり  
（揚げ物、冷たい）



水

揚げごぼう

温 冷



木

海老天

温 冷



金

温玉とろろ

温 冷

## 本日の幌加内蕎麦とご飯のセット

日替り  
蕎麦

+

お好きな  
ご飯

900円(税抜)  
990円(税込)

お好きなご飯を  
お選び下さい

- ・ねぎおかかご飯
- ・梅おかかご飯
- ・炊き込みご飯

\*11時~17時まで

ドリンクセット

190円(税抜)

209円(税込)

- ・ホットコーヒー
- ・アイスコーヒー
- ・紅茶
- ・ウーロン茶
- ・コーラ
- ・オレンジジュース
- ・ジンジャーエール



温玉とろろ(温)と梅おかかご飯のセット

※表示価格は税込みです。  
※写真はイメージです。

蕎麦群  
SEBATA

土

日

限定ランチメニュー

AM 11:00

PM 17:00


なごみ膳 


1,280円(税抜)

1,408円(税込)



 蕎麦温/冷 選べます。

 天ぷら(大海老、茄子、蓮根、大葉)

 ネギトロ巻き(1本)

幌加内産「ほろみのり」の蕎麦粉を使用した本格的なお蕎麦とサクサクの衣が香ばしい天ぷらをセットにしました。

さらに、食べやすいサイズのネギトロ巻きをプラス!

ちょっと贅沢な限定ランチセットです。



# 温かい蕎麦

蕎麦大盛り

プラス

200円(税抜)

220円(税込)

## 種もの

- かけ 730円(税抜) 803円(税込)
- ゆあげ 釜揚げ蕎麦つけ汁 730円(税抜) 803円(税込)
- 玉子とじ 830円(税抜) 913円(税込)

- とろろ 830円(税抜) 913円(税込)
- 桜海老たぬき 880円(税抜) 968円(税込)

かしわ



930円(税抜) 1023円(税込)

カレー南



930円(税抜) 1023円(税込)

親子とじ



980円(税抜) 1078円(税込)

ごぼう



830円(税抜) 913円(税込)

大人

## 鴨南蛮

1,330円(税抜) 1,463円(税込)

## 天たね

- 天とじ 海老天1本 玉子 980円(税抜) 1,078円(税込)
- 天かしわ 海老天1本 鶏肉 1,100円(税抜) 1,210円(税込)
- 種込み 海老天1本 玉子 鶏肉 1,200円(税抜) 1,320円(税込)

- とろろご飯 420円(税抜) 460円(税込)
- 桜おかかご飯 380円(税抜) 415円(税込)
- 梅おかかご飯 380円(税抜) 415円(税込)



天南

海老天1本 950円(税抜) 1,045円(税込)

天婦羅

海老天2本 1,310円(税抜) 1,441円(税込)



お蕎麦と一緒に  
いかがてしようか

- とろろご飯 420円(税抜) 460円(税込)
- 桜おかかご飯 380円(税抜) 415円(税込)
- 梅おかかご飯 380円(税抜) 415円(税込)

当店の蕎麦は、石臼挽きした税加内産のそば粉を使用しております。



# せいろ

蕎麦大盛り

プラス

200円(税抜)

220円(税込)



ざる

780円

(税抜)  
858円(税込)



もり

730円

(税抜)  
803円(税込)

より十割蕎麦の風味を味わうには、硬めの蕎麦をお勧め致します。どうぞ、お気軽にお申し付け下さい。

当店の蕎麦は、石臼挽きした幌加内産のそば粉を使用しております。

- ・とろろせいろ
- ・鶏せいろ
- ・鴨せいろ
- ・天せいろ

海老天一本他

1、	830円	(税抜)	913円	(税込)
1、	930円	(税抜)	1,023円	(税込)
1、	330円	(税抜)	463円	(税込)
1、	330円	(税抜)	463円	(税込)
1、	330円	(税抜)	463円	(税込)

鶏ごぼうせいろ

950円(税抜)

1,045円(税込)



ぬき

各350円

(税抜)  
385円(税込)

南蛮ぬき

かしわぬき

天ぬき

「ぬき」とは?

かしわ蕎麦等の具の乗った蕎麦(種もの)から蕎麦だけを抜いた、知る人ぞ知る蕎麦屋の裏メニュー。



海老天せいろ

海老天二本他

1、530円

(税抜)  
683円(税込)





# 冷やかかけ

蕎麦大盛り

プラス

200円(税抜)

220円(税込)

冷やし 桜海老のたぬき

880円(税抜)

968円(税込)



冷やし 納豆

880円(税抜)

968円(税込)



冷やし 梅おかか

880円(税抜)

968円(税込)



冷やし 揚げごぼう

830円(税抜)

913円(税込)



素揚げしたごぼうのサクサク食感が楽しめる一品。ごぼうが蕎麦出汁を吸い、お蕎麦が更に美味しくなります。

冷やし 辛ねぎ

930円(税抜)

1,023円(税込)



冷やし わさび大根

830円(税抜)

913円(税込)

冷やし 胡麻油 焙煎胡麻油使用

900円(税抜)

990円(税込)

冷やし おかか

830円(税抜)

913円(税込)



冷やし 小海老

1,010円(税抜)

1,111円(税込)



当店の蕎麦は、石臼挽きした  
梶加内産のそば粉を使用し  
ております。



# 丼もの

味噌汁・香の物付き

## 海老天丼

海老天二本他

1,300円(税抜)  
1,430円(税込)



## 小海老と 桜海老の天丼

950円(税抜)  
1,045円(税込)



## 三元豚の ロースかつ丼

1,450円(税抜)  
1,595円(税込)



親子丼 950円(税抜) 1,045円(税込)

鶏天丼 950円(税抜) 1,045円(税込)



# 天丼

990円

1,089円(税抜)  
1,188円(税込)

海老天一本他



## 特製豚丼

990円(税抜)  
1,089円(税込)

## 半蕎麦

もり  
かけ

丼と一緒にご注文の場合

追加料金 350円(税抜) 385円(税込)にて

ご提供させていただきます。



※味噌汁は付きません。



# ミニ丼セット つけ蕎麦

蕎麦大盛り

プラス

200円(税抜)

220円(税込)

## ミニ丼セット

お蕎麦と一緒に小さめサイズの丼はいかがでしょうか。



ミニ鶏天丼と蕎麦セット **温** **冷**

990円(税抜) 1,089円(税込)



ミニ天丼と蕎麦セット **温** **冷**

990円(税抜) 1,089円(税込)



ミニ親子丼と蕎麦セット **温** **冷**

990円(税抜) 1,089円(税込)



ミニ豚丼と蕎麦セット **温** **冷**

990円(税抜) 1,089円(税込)



三元豚のロースミニかつ丼と蕎麦セット **温** **冷**  
1,310円(税抜)  
1,440円(税込)

## つけ蕎麦

特殊な製法で抽出した自家製の海老・蟹の油を使用した風味豊かな出汁が、お蕎麦の味を引き立てます。蟹出汁には蟹の身を蟹みそが、海老出汁には干し海老がトッピングされています。



蟹出汁せいろ

920円(税抜)  
1,012円(税込)



海老出汁せいろ

850円(税抜)  
935円(税込)

当店の蕎麦は、石臼挽きした挽加内産のそば粉を使用した十割蕎麦でございます。





## 月膳

1,680円(税抜)  
1,848円(税込)

手軽にお酒も楽しめる  
お得なセットです。

蕎麦チップ・かしわ焼き・野菜天婦羅  
南蛮ぬき・もり蕎麦・ドリンク

※ドリンクは飲み放題メニューから1杯お選び下さい

お蕎麦はグルテンフリー食品

小麦をはじめとした穀物のタンパク質の主成分であるグルテンを除去することで、ダイエットや体質改善に効果があると言われています。当店の十割蕎麦は小麦を使わず蕎麦の希少品種である「ほろみのり」を使用しております。



## レディース膳

1,720円(税抜)  
1,892円(税込)

納豆蕎麦 ・梅おなか蕎麦 ・お造り・サラダ

野菜天・温玉・ドリンク・デザート ※ドリンクは下記から1杯お選びください

コーヒー(ホット・アイス)・紅茶(ホット)・コーラ・ウーロン茶  
オレンジジュース・ジンジャーエール



## 花膳

1,680円(税抜)  
1,848円(税込)

海老天盛り・もり蕎麦  
梅おなか蕎麦 ・どろろ  
かしわぬき



## お膳

女子会、茶話会等におすすめです。  
個室もございますので、ぜひご利用下さい。



# 晩酌 女子会 プラン

飲み放題付きのお得なメニュー  
1名様から  
ご予約不要  
ご利用いただけます。



## 晩酌プラン竹 3,500円(税込)

生ビール込み 100分飲み放題

※ラストオーダー 10分前

蕎麦チップ・枝豆・焼き味噌・かしわ焼き  
出汁巻き玉子・海老天ぷら・もり蕎麦・南蛮ぬき

当店の蕎麦は、石臼挽きした祝加内産の  
そば粉を使用した十割蕎麦でございます。



## 晩酌プラン梅 3,000円(税込)



生ビール込み 100分飲み放題 ※ラストオーダー 10分前

蕎麦チップ・かしわ焼き・野菜天婦羅  
南蛮ぬき・もり蕎麦



## 女子会プラン 4,000円(税込)

生ビール込み 120分飲み放題 ※ラストオーダー 10分前

前菜 蕎麦チップ、出汁巻玉子、板わさ、枝豆  
一の膳 お造り(3点)、野菜の天ぷら、豆腐サラダ  
二の膳 納豆蕎麦、梅おなか蕎麦、温玉  
デザート 旬の甘味

※商品の状況により、各写真の盛り付けと異なる場合がございます。ご了承ください。



# おつまみ



自家製  
ピリ辛ラー油胡瓜  
450円(税抜) 496円(税込)

塩だれタケノコ  
430円(税抜) 473円(税込)



## 寄せ豆腐

490円(税抜) 539円(税込)



## 蛸ポン酢

720円(税抜) 792円(税込)



## 酒肴3点盛り

580円(税抜) 638円(税込)

下記のAから2点、Bから1点お選び下さい。



鶏肝しぐれ煮  
520円(税抜)  
570円(税込)



## 串物



## 炙り物

- 鶏串.....1本 260円(税抜) 286円(税込)
- 豚串.....1本 260円(税抜) 286円(税込)
- 手打ちつくね.....1本 260円(税抜) 286円(税込)
- 北あかり.....1本 180円(税抜) 198円(税込)
- オクラ串.....1本 150円(税抜) 165円(税込)



串焼き盛合せ

890円(税抜) 979円(税込)



焼きさつま揚げ

580円(税抜) 638円(税込)



炙りタコ 720円(税抜)

792円(税込)

## A

350円(税抜)

385円(税込)

枝豆

蕎麦チップ

揚げごぼう

手作り焼き味噌

ニシンの切込み



蕎麦チップ

## B

450円(税抜)

495円(税込)

自家製いかの塩辛

板わさ

明太子



明太子



板わさ



\*単品でもご注文いただけます。



# 蕎麦屋の おばんざい



冷やし焼き茄子

560円(税抜)

616円(税込)



かしわ焼き

580円(税抜) 638円(税込)



海老マヨ蕎麦群風

680円(税抜) 748円(税込)



釧路ザンギ

680円(税抜) 748円(税込)



数量限定

品切れの際は  
ご容赦ください

出汁巻き玉子

680円(税抜) 748円(税込)



帆立のかえしバター焼き

530円(税抜)

583円(税込)



# 揚げ物

カマンベールフライ 580円(税抜) 638円(税込)

イカゲソ唐揚げ 580円(税抜) 638円(税込)



鶏天わさびタルタル  
580円(税抜) 638円(税込)



鶏天おろしポン酢  
580円(税抜) 638円(税込)



旬の天ぷら盛合せ  
780円(税抜) 858円(税込)



北あかりの芋バター  
520円(税抜) 572円(税込)



広島産牡蠣フライ  
680円(税抜)  
748円(税込)



# サラダ

揚げごぼうサラダ 520円(税抜) 572円(税込)

寄せ豆腐サラダ 520円(税抜) 572円(税込)



じゃこと鮭のサラダ  
690円(税抜) 759円(税込)



サーモンの彩りサラダ  
690円(税抜) 759円(税込)

# メ蕎麦セット

ShimeSoba



お品書き

- ・お飲み物一杯
- ・本日の一品
- ・鶏の唐揚げ
- ・蕎麦チップ
- ・枝豆
- ・半蕎麦

メのお蕎麦は後出し出来ます。  
(温/冷)をお選び下さい。

お飲み物一杯とおつまみ、メのお蕎麦がお得に愉しめる  
期間限定のお得なセットです。

1,400円(税込)

※仕入状況等により内容が変更となる場合がございます。  
※表示金額は税込価格です。 ※写真はイメージです。



北海道十割  
蕎麦群