

出雲そば

そば
一番
人気

※季節により天ぷらの
具材が変わる事があります。



天ぷら単品 **880円**

割子そばに揚げたて
天ぷらが付いてこのおねだん!
**天ぷら割子
そばセット (3枚)**
1,580円

割子そばに天かす、山芋、
山菜をトッピング。
3色割子そば
980円

割子そば (3枚)
880円

割子1枚追加 **270円**



温かい
**出雲釜揚げ
そば 880円**

暖かいそばの後に
割子そばが美味しい!
割子1枚 **270円**



割子1枚追加 **270円**



**出雲復刻
割子うどん (3枚)**
880円

小麦を皮ごと挽くため、麺の色が黒っぽいのが特徴。
そのため、他のうどんより栄養価に優れています。

漁獲量日本一!
央道湖産
大和しじみ使用!



◆そば・うどんご注文のお客様は
+200円でしじみ汁付に
できます。

割子そばのお召し上がり方
つゆをそばに直接かけてお召し上がりを。
器に残ったつゆは次の器にかけていきます。

「出雲そば」は、日本三大そば(岩手のわんこそば、長野の信州戸隠そば、島根の出雲そば)の一つ。ソバ粉を作るときソバの実を皮ごと石臼で挽くため、そばの色は黒く見え、香りが強いのが特徴です。島根では三段の丸い漆器にそばを盛って出すそばを「割子そば」と言います。

裏面はラーメン、チャンポン等です。

◆「そば」と「ラーメン・うどん」は別々の茹で麺器を使用しています。
◆商品によっては、他のお客様との提供の順番が前後することがあります。◆価格は全て税込です。

スサノオラーメン

(普通盛り) **880円** (大盛り) **980円**

スープがおいしいから他の
ラーメンよりスープ1.5倍増量

※写真は太盛り

味噌

トロトロの
半熟煮玉子

風味のいい新鮮ネギ
が味噌と合う

シャキシャキとした
歯ごたえのメンマ

炒めた玉ねぎの
甘みと旨みが絶妙

とろける旨さの
国産焼豚

あご(飛魚)のすり身を
使った剣のかまぼこ

各ラーメンの大盛りは
+110円

味噌

みそはオリジナルブレンドを使用。和牛すじ肉
が旨みとボリュームをさらにアップ!!
●お好みですじ肉かチャーシューが選べます。
(スサノオラーメンを除く)

味噌ラーメン 830円

醤油

秘伝の醤油をじっくり熟成
させてコクと旨みを極限ま
で引き出した逸品です。
●スープはお好みで背脂なし
にできます。

醤油ラーメン 780円

塩

あっさりとしていてコクがあ
る極上スープを召し上がれ。
●スープはお好みで背脂なし
にできます。

塩ラーメン 780円

味噌バターラーメン **880円**
ピリ辛味噌ラーメン **880円**
ねぎ味噌ラーメン **930円**
味噌チャーシュー麺 **1,030円**

ピリ辛醤油ラーメン **830円**
醤油ねぎラーメン **880円**
醤油チャーシュー麺 **980円**

塩バターラーメン **830円**
塩ねぎラーメン **880円**
塩チャーシュー麺 **980円**

**チャン
ポン**

出雲特産品
ちゃんぽん
890円

島根和牛鉄鍋チャンポン **1,280円**

あつあつのチャンポンに和牛と地元産野菜をたっぷりと!

ピリ辛ホルモン(国産)
鉄鍋チャンポン **880円**

●お好みで、どうぞお召し上がりいただけます。

石挽きのそばの実をブレンドしたラーメンを
つけ麺のたれでお召し上がりください。
具もたっぷり、スープ付。

出雲そば入り
ラーメン

(普通盛り) **980円**

(大盛り) **1,180円**

他の麺より1.5倍増量

つけ麺

たれの濃さはスープで
ご調整ください。

当店
オリジナル

店長
おすすめ

※「そば」と「ラーメン・うどん」は
別々の茹で麺器を使用しています。
※季節により具材が変わる事があります。

出雲路の思い出に

出雲縁結びどんぶり **880円**

一杯に三つの味!これぞ新感覚のコラボ!ごはんには卵焼きを
乗せて、その上にあんで絡めたラーメンを乗せました。

ラーメンの下には
ごはんとお卵焼きが!
そのおいしい食べ方。

あんで絡めたラーメンをまず先にお召し上がりください。
後から卵焼きとごはんを食べると
より美味しくいただけます。

ごはん 島根県産「きぬむすめ」使用
小盛り **150円** / 並盛り **200円** / 大盛り **250円**

裏面は出雲そば、うどんです。

当店は安心な地元の食材にこだわっています。

◆麺は100%国内産小麦粉を使用。◆お米は島根県産の「きぬむすめ」を使用。

◆ネギは出雲市産、その他の野菜は国産野菜を使用。◆価格は全て税込です。◆商品によっては、他のお客様との提供の順番が前後することがあります。