

温かい蕎麦

自慢の八蕎麦は北海道沼田産のそば粉を100%使用。
毎日お店で蕎麦を打ち、出汁はそれぞれ熟成期間の異なる鰹節を使用。
かえしも2ヶ月熟成させたものを使ってます。
拘りの一品を是非ご堪能ください★



かけそば

厳選されたそば粉を使用した温かいシンプルなお蕎麦です。

825円



たぬきそば

880円



きつねそば

935円



ばかし合い

1,045円



カレーそば

1,045円

天ぷらそば

1,760円

天ぷら専用に調合した粉を使って揚げた天ぷらはしつこくなくサラッと食べれます。
汁との相性もよく、人気の一品です♪



山かけそば

1,045円



月見そば

生卵と半熟玉子が選べます

935円



山菜そば

1,045円



鴨なんばんそば

大きいサイズの合鴨を低温調理し、ゆっくりと時間をかけて仕上げた鴨肉を贅沢に使ってます♪

1,650円

冷たい蕎麦

自慢の八蕎麦は北海道沼田産のそば粉を100%使用。
朝に蕎麦打ちをし、ランチ後に夜のご予約分を打つスタイル。
冷たい蕎麦の汁は濃いめが相性抜群★



もりそば

825円



ざるそば

935円



天ざるそば

海老とイカ天ざる / 海老とキス天ざる / イカとキス天ざる
海老2本天ざる +100円

1,540円



とろろそば

990円



とろろと納豆の温玉ぶっかけ

1,100円



しらすと梅のおろしぶっかけ

1,100円



肉そば

1,210円



鴨せいろそば

1,540円

鶏・鴨のお料理



鹿児島産鶏むね肉のたたき

869円



若鶏の唐揚げ5個

869円



鶏の天ぷら 蕎麦屋のあんかけ

869円



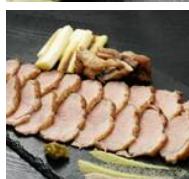
合鴨の冷製煮

1,309円



名物！えびす庵の骨付き鳥

1,199円



鴨ねぎ焼き

3,619円

逸品／サラダ



塩ゆで枝豆

539円



蕎麦刺し

649円



蕎麦いなり

649円



きゅうりの一本糠漬け

539円

	うずら卵のかえし漬け	539円
	しらすおろし	539円
	揚げ蕎麦	539円
	アジフライ	539円
	漬物盛り合わせ	539円
	蕎麦湯豆腐	649円
	出汁巻き玉子	759円
	板わさと蕎麦味噌焼き	649円
	ハマグリの陶板蒸し焼き	1,309円
	合鴨の冷製煮	1,309円



しらすと豆腐のサラダ

979円



揚げ蕎麦サラダ

979円



日替わりサラダ

979円

海鮮



メサバ（軽く〆ています）
魚沼産の寒サバを使用してます。

869円



刺身盛り合わせ
仕入れにより内容が変わります。

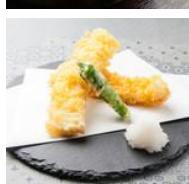
2,068円

天ぷら／揚げ物



天ぷらはすべて揚げたてを御用意します。
天丼
海老と烏賊とキスにお野菜を使ってます。

1,595円



烏賊の天ぷら 2本

550円



キスの天ぷら 2本

660円



海老の天ぷら 2本

660円

	山菜と野菜のかき揚げ	869円
	天ぷら盛り合わせ	1,925円
	海老と烏賊とキスにお野菜5種の盛り合わせです。	
	アジフライ	539円
	クリームコロッケ2個	649円
	皮付きポテトフライ	649円
	若鳥の唐揚げ	869円
	しっかり漬けダレに漬け込み、お肉を包み込むようにまん丸く揚げてます。 しっとりとした唐揚げで大好評♪	
	山芋の磯部揚げ	759円
	あんかけ揚げ出し豆腐	759円
	カキフライ	1,089円

天丼

蕎麦屋の天丼は別格に美味しいと思います。

	天丼	1,595円
	海老天丼も御座います 1705円	
	蕎麦セット+450円 (冷・温)	

デザート



バニラアイス

495円



抹茶わらび餅

495円

お勧めメニュー

えびす庵のお勧めメニュー。お肉料理やニンニクを使った物までいろいろと揃えてます♪

おすすめ	ヤゲン軟骨のから揚げ	660円
	豚の角煮	770円
おすすめ	ハート塩焼き～おろしポン酢で～	680円
	おつまみパリパリソーセージ	440円
	海老湯葉巻き天ぷら	869円
	やみつき アンチョビキヤベツ	660円
	もちもちカマンベールポテト	869円
	子持ちししゃもフライ	660円
	ちくわの磯辺揚げ	680円
	ガリバタ醤油の枝豆	660円
	牛タンチーズつくね2本	770円
	ピーマンの丸ごと旨煮	462円
	アボカドの西京味噌漬け	649円
	にんにく醤油のたたききゅうり	572円
	長いもの出汁醤油漬け	418円