

越後そば (税込円)

杉板で出来た「へぎ台」に「手振り」で波の形状に盛り付けた「海藻」入りの蕎麦です。9波から「へぎ台」に盛ります。
(茹で上がり1波なみは約50gです)

1波120円、つゆ1人前150円で
5波(250g)から15波(750g)まで
50g単位でお作りします。



画像はイメージです

標準一人前は「5波」です

つゆ：1杯 (ネギ、わさび付) 150円

追加薬味 (ネギ、わさび) 50円

そば約250~350gでつゆ1杯を目安にご注文下さい

<手振り・波なみ>つゆ無し価格

下記価格につゆの価格を足して下さい

5波	約250g	600円
6波	約300g	720円
7波	約350g	840円
8波	約400g	960円
9波	約450g	1,080円
10波	約500g	1,200円
11波	約550g	1,320円
12波	約600g	1,440円
13波	約650g	1,560円
14波	約700g	1,680円
15波	約750g	1,800円

例：三人で「15波」の場合

15波 1800円+つゆ150円×3で2250円
になります。15波つゆ3とご注文下さい。

もりそば (税込円)

お子様からお年寄りまで、皆様にご希望の量を
召し上がっていただけるようになっております。

1もり100円、つゆ1人前150円で

1もり(50g)から24もり(1200g)まで

茹で上がり約50g単位でお作りします。

(そば自体は越後そばと同じです)



画像はイメージです

標準一人前は「もり5」です

つゆ：1杯 (ネギ、わさび付)

150円

追加薬味 (ネギ、わさび)

50円

そば約250~350gでつゆ1杯を目安にご注文下さい

<もり>つゆ無し価格

下記価格につゆの価格を足して下さい

1もり	約50g	100円
2もり	約100g	200円
3もり	約150g	300円
5もり	約250g	500円
7もり	約350g	700円
9もり	約450g	900円
10もり	約500g	1,000円
15もり	約750g	1,500円
18もり	約900g	1,800円
20もり	約1000g	2,000円
24もり	約1200g	2,400円

例：三人で「もり15」の場合

もり15 1500円+つゆ150円×3で1950円
になります。もり15つゆ3とご注文下さい

どんぶり物（漬物付）

（税込円） 画像はイメージです

（ライス約150グラム）

（ライス大:約240グラムは110円増し）

とろろ丼



650 円

カツ丼



650 円

野菜かき揚げ丼



650 円

天丼



900 円

木・金・土曜日限定

そば屋のカツカレー



750 円

トッピング

（税込円）

大根おろし

150 円

梅干し（和歌山南高梅干しのハチミツ漬け）

200 円

とろろ

250 円

刻み海苔

150 円

豆腐サラダ（ハーフサイズ）

560 円

豆腐サラダ（レギュラーサイズ）

800 円

冷奴（5～10月のみ）

350 円

追加薬味（わさび、ねぎ）

50 円

セットメニュー

1日限定16セット

セットメニュー

(税込円) 画像はイメージです

3もりそば（茹で上がり約150g）とミニ丼（ライス約150g）のセット ミニサラダ、漬物付。

丼を選び、冷たいそばor温かいそばをお選びください。

そばは1もり（50g）単位で増やせます。

1もりに付100円増し。ライス大は110円増し。

とろろ丼セット



960円

カツ丼セット



960円

野菜かき揚げ丼セット



960円

天井セット



1,250円

木・金・土曜日限定

カツカレーセット



1,060円

そば

(税込円)

そばは茹で上がり約250gの価格です
そば少なめ約150g (-2) ~多め約350g
(+2) まで約50g単位でお作りいたしますので、
±100円足し引きしてください

例：かけそばの(+2)は850円になります

例：かけそばの(-2)は450円になります

<冷たい そば>

画像はイメージです

(海苔、糸かつお、わかめ、おろし、薬味)に
冷たいつゆをかけてお召し上がりください

ぶっかけそば



960 円

ぶっかけ舞天そば



1,100 円

<温かい そば>

画像はイメージです

かけそば



650 円

たぬきそば

850 円

カツそば

1,000 円

野菜かき揚げそば



1,000 円

にしんそば



1,000 円

えび天そば

1,100 円

山かけ梅とろろ昆布そば



1,000 円

<てんぷら>

(昆布塩1皿付)

まいたけ天

280 円

野菜かき揚げ天

440 円

えび天

490 円

天つゆ、追加昆布塩

各30 円

あたご中華 MENU

・担々麺

単品 900 円

自家製芝麻醬に3種類のスープを使用した複雑な味わいの担々麺です。



・豆乳担々麺

単品 900 円

豆乳がベースなので辛味が苦手な方でも食べやすい濃厚な担々麺です。



・汁なし担々麺

単品 900 円

胡麻、辣油、山椒をしっかりと感じられる担々麺です。温玉おすすめです！



・担々つけ麺

単品 900 円

豆乳を使用し、少し濃度のあるつけ汁です。熱盛、スープ割もできます。



・冷やし豆乳担々麺

単品 850 円

野菜のペーストを使用したやさしい味わいの担々麺です。暑い日に是非！



NEW!

胡麻まぜそば (辛さ0)

単品 900 円

温玉、挽肉、小エビ等様々な味が楽しめます。お好みで黒酢をかけて！



・海老汁なし担々麺

単品 1050 円

サクサクに揚げた小エビがたっぷりかかった汁なし担々麺です。



・濃厚担々麺

・濃厚豆乳担々麺

単品 1050 円

芝麻醬が2倍量になった濃厚な担々麺です。大ちゃんお薦めです！！



・辛さは①②③、山椒も①②③で調整致しますので申しつけ下さい。

3辛より辛くしたい方は激辛の麻辣醬があります。+50円

裏面に続きます

担々麺オススメサイドメニュー

ミニライス 50円

スープにIN!
沈む搾菜、挽肉と一緒に
かきこみましょう。

一口杏仁豆腐 50円

サッパリした杏仁豆腐
辛みと痺れのお口直し
に！洋酒が香ります！

温泉卵 100円

担々麺の味変もよし、ミニ
ライスと食べるのも
よし！楽しみ方自由に。

井ぶりメニュー

本日の井ぶり

井ぶりの種類、値段は店員にお尋ねください。



肉葱井

ミニ 200円
中盛 250円



椒麻搾菜井

ミニ 150円
中盛 200円



ライス

ミニ 50円
中盛 100円



炙りチーズ井

ミニ 100円
中盛 150円



トッピングメニュー サービス



温泉卵 100円



ねぎ大盛 50円



挽肉 100円



普通盛りの1.5倍量です!

麺大盛 150円



杏仁豆腐 50円



紙エプロン 0円



麻辣醬 50円

左記の麻辣醬はピーシェン豆板醬、辣粉、山椒等が入った**激辛**の調味料となっております。担々麵を4辛以上にしたい方はこちらをご注文下さい。

1つご注文すると**4辛**、2つで**5辛**となっていきます。辛い物が得意な方はこちらで調節お願いいたします。

Instagram、公式LINE始めました!

新メニューやクーポン等情報発信していきます!登録

よろしくお願ひします!感想等頂けると嬉しいです!



ATAGOTEI.TANTANMEN

お飲み物

(税込円)

<ビール>

生大ジョッキ：アサヒスーパードライ	800 円
生中ジョッキ：アサヒスーパードライ (生小：450円)	600 円
瓶ビール (中瓶)：サッポロ黒ラベル	660 円
レッドアイ・シャンディガフ	各600 円

<サワー>

レモン・グレープフルーツ	各450 円
レッドグレープフルーツ・オレンジマンゴー・ゆず	各500 円
生レモンサワー	600 円
お疲れクエン酸サワー	500 円
麒麟山サワー：伝辛等	630 円

<リキュール・ロック>

レッドグレープフルーツ・オレンジマンゴー・ゆず	各650 円
-------------------------	--------

<焼酎>

焼酎水割り・お湯割り	各400 円
トマGハイ (焼酎+トマトジュース+ジンジャーエール)	630 円
ウーロンハイ・緑茶ハイ・そば湯割り	各500 円
刈干 (そば焼酎) のそば湯割り	660 円

<銘柄焼酎> 芋・麦・米

「侍士の門」「五代」「鳥飼」等各種有り 店内をご覧ください	680 円~
-------------------------------	--------

<梅酒>

小正の梅酒等	550 円~
--------	--------

<日本酒>

熱かん (妻有郷等) 1合 (2合860円~)	450 円~
冷酒：麒麟山各種・緑川・八海山等	830 円~

<キープ4合ボトル焼酎>

刈干 (そば)・侍士の門 (芋)・鳥飼 (米) 等	3,000 円~
---------------------------	----------

<ハイボール>

角ハイボール	550 円
ジンジャーハイボール・コークハイボール	各600 円
お疲れクエン酸ハイボール	600 円

<ソフトドリンク>

ノンアルコールビール：アサヒドライゼロ	470 円
ノンアルコールハイボール	510 円
ノンアルコールレッドアイ・ノンアルコールシャンディガフ	各560 円
オレンジ・アップルジュース・緑茶・烏龍茶	各250 円
コーラ・ジンジャーエール	各280 円
トマG (トマトジュース+ジンジャーエール)	530 円

<甘味>

バニラアイス	200 円
黒蜜ときな粉のアイス	250 円

夜のおすすめメニュー

(税込円)

おつまみセット：日替わり	550 円～
会津の馬刺し：ローズ（薬味たっぷり、ニンニク味噌付）	2,200 円
大ちゃん中華 エビチリ（金～月曜日限定）	1,100 円
めんたいへぎそば	1,000 円
生ハムとトマトのサラダ（ハーフサイズ700円）	1,000 円
豆腐サラダ（ハーフサイズ560円）	800 円
あべ鶏もも肉の塩コショウ焼き：青森産	800 円～
ちょっと大きなニンニク丸揚げ：青森産	770 円
スルメイカの下足揚げ：青森産	650 円
銀鱈の西京焼き	650 円～
皮付ポテトフライ：北海道産	550 円
栃尾の焼き油揚げ（青葱、糸かつお、おろしで）	550 円
カマンベールチーズのおかか揚げ（1/2ホール）	550 円
本場難波の一口メンチカツ：ミンチカツ	550 円
国産鶏ひざ軟骨唐揚げ	500 円
いぶりがっこwithマスカルポーネ	450 円
塩辛：気仙沼産	400 円
がらんつ（きびなごの干物）：鹿児島産	400 円
冷奴（5月～10月）	350 円
南高梅干の天ぷら：和歌山産	300 円
梅干（南高梅干しの蜂蜜漬け）	200 円
国産焼き串（塩のみ）	
：鶏つくね串	240 円
：砂肝串	240 円
：えんがわ串	240 円
：ぼんじり（テール）串	240 円

その他のおすすめメニューはホワイトボードをご覧ください

ハッピータイム

毎日17時から18時まで

(火・水曜日は休み)

夜のおすすめメニューから、1000円以上ご注文していただいた方
時間内おかわり自由 (グラス交換制)

★生中



600円→ 300円

★レモンサワー

450円→ 220円

★グレープフルーツサワー

450円→ 220円



★緑川

830円→ 410円

グラス交換制です

税込価格です

お品書き・メニュー (税込)

めん類

<へぎそば：冷たい手振波盛り>

へぎ 3波 (つゆ1)	510 円
へぎ 5波 (つゆ1)	750 円
へぎ 9波 (つゆ2)	1,380 円
へぎ 15波 (つゆ3)	2,250 円

3波から15波まで自由にお選びください
(1波120円、つゆ1杯150円)

<もりそば>

もり1 (つゆ1)	250 円
もり5 (つゆ1)	650 円
もり24 (つゆ4)	3,000 円

もり1から24まで自由にお選びください
(1波100円、つゆ1杯150円)

<冷たい そば>

ぶっかけ そば	960 円
ぶっかけ舞天そば	1,100 円

<温かい そば>

たぬきそば	850 円
かけそば	650 円
カツそば	1,000 円
山かけ梅とろろ昆布そば	1,000 円
海老天そば	1,100 円
野菜かき揚げそば	1,000 円
にしんそば	1,000 円

<てんぷら>

舞茸天	280 円
野菜かき揚げ	440 円
海老天	490 円

夜のおすすめ

豆腐サラダ	800 円
生ハムとトマトのサラダ	1,000 円
明太へぎそば	1,000 円
会津の馬刺し ロース	2,200 円
北海道産 ポテトフライ	550 円
国産阿部鶏モモ肉の塩コショウ焼	990 円~
国産鶏ひざ軟骨 (げんこつ) 唐揚	550 円
カマンベールチーズのおかか揚げ	550 円
クリームチーズの味噌漬	500 円

お飲み物・甘味

<ビール>

瓶ビール サッポロ黒ラベル	660 円
生中600円、生小450円、生大800円	

<サワー>

レモン	450 円
レッドグレープフルーツ	500 円
オレンジマンゴー・ゆず	500 円

<焼酎>

焼酎 水・湯割り	400 円
そば湯割り、緑茶ハイ、ウーハイ	500 円
トマGハイ	600 円

<ウイスキー>

角ハイボール	550 円
コークハイ、ジンジャーハイボール	600 円

<銘柄焼酎>

各種有り 店内をご覧ください	680 円~
----------------	--------

<日本酒>

八海山・緑川等	830 円
麒麟山：超辛・伝辛等	830 円
熱かん (妻有郷) 1合	450 円
麒麟山4合ボトル	2,600 円~

<ボトル焼酎> キープ有効4か月

刈干 (そば) 900ml	3,000 円
芋焼酎各種	3,800 円~

<ソフトドリンク>

オレンジ・アップルジュース	250 円
ウーロン茶・緑茶	250 円
コーラ・ジンジャー	280 円
ノンアルコールビール	470 円

<甘味>

黒蜜きなこアイス	250 円
バニラアイス	200 円

どんぶり物

とろろ丼	650 円
かつ丼	650 円
野菜かき揚げ丼	650 円
天丼	900 円
カツカレー (木・金・土限定)	740 円

2023.6.1現在

中・小宴会 承ります！ 女子会大歓迎！ 忘年会、新年会、歡送迎会 承ります

夜のコース料理 1人前 3,000円～5,000円 (税込)

昼のコース料理 1人前 2,000円～3,500円 (税込)

お座敷は5～8名様、ホールは15～22名様で貸切り出来ます

2時間飲み放題コース：夜のコース料理+2,500円、4名様以上で承ります

飲み放題開始時間:17時～最終19時、21時30分閉店

対象：税込600円以下のグラスドリンク、終了20分前にラストオーダー
グラス交換制

※オールドリンク飲み放題（芋焼酎、冷酒も含）は夜のコース料理+3,000円

飲み放題ドリンクメニュー

<ビール>

生中・小ジョッキ：アサヒスーパードライ
レッドアイ（生ビール+トマトジュース）
シャンディガフ（生ビール+ジンジャーエール）

<サワー>

レモンサワー
グレープフルーツサワー
レッドグレープフルーツサワー
オレンジマンゴーサワー
ゆずサワー・生レモンサワー
お疲れクエン酸サワー

<焼酎>

焼酎水割り・お湯割り
ウーロンハイ・緑茶ハイ
そば湯割り

<梅酒>

小正の梅酒

<日本酒>

熱かん（妻有郷等）1合

<ハイボール>

角ハイボール
コークハイ・ジンジャーハイ
お疲れクエン酸ハイボール

<ソフトドリンク>

ノンアルコールビール：アサヒドライゼロ
ノンアルコールハイボール
オレンジ・アップルジュース・緑茶・烏龍茶
コーラ・ジンジャーエール
トマG（トマトジュース+ジンジャーエール）

オールドリンク飲み放題メニュー

上記プラス

900円以下の<銘柄焼酎>芋・麦・米

生大ジョッキ：アサヒスーパードライ

瓶ビール：サッポロ黒ラベル

冷酒：麒麟山各種・緑川・八海山等

レッドグレープフルーツ酒

オレンジマンゴー酒

ゆず酒

トマGハイ（焼酎+トマトジュース+ジンジャーエール）

刈干（そば焼酎）のそば湯割り

麒麟山サワー：伝辛