

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。10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

7波(約350g)から21波(約1050g)まで
約50g単位でお作りします。



画像はイメージです

標準二人前は「10波(なみ)」です

(注) 混雑時間帯は出来ない事があります

つゆ：1杯(ネギ、わさび付)

150円

追加乗味：ネギ、わさび、塩

各30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)>つゆ別価格

下記価格に必要なつゆの価格を足して下さい

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
:		
15波	約750g	1,800円
16波	約800g	1,920円
17波	約850g	2,040円
:		
20波	約1000g	2,400円
21波	約1050g	2,520円

例：三人で「15波」の場合

15波1800円+つゆ150円×3で合計2250円
になります。15波(なみ)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(約50g)から24もり(約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、塩

各30円

そば約250~350gでつゆ1杯を目安にご注文下さい

<もり> つゆ別価格

下記価格に必要な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

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

(刻み海苔、糸かつお、わかめ、おろし、蒲鉾、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



1,000 円

ぶっかけ舞天そば



1,160 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

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>

(昆布塩付)

まいたけ天

300 円

野菜かき揚げ天

450 円

えび天

500 円

天つゆ (薬味付き)

50 円

追加塩 (昆布塩or藻塩)

各30 円

お飲み物

(税込)

<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
生レモンサワー	650 円
麒麟山サワー：伝辛等	650 円
麒麟山レモネード	750 円

<リキュール>

瀬戸内レモン・はっさく・ゆず (ロック・炭酸割)	各650 円
--------------------------	--------

<スピリッツ>

HAKU <白> 国産ウォッカの炭酸割	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	各500 円
刈干 (そば焼酎) のそば湯割り	660 円
白岳しろ (米焼酎) 球磨焼酎	770 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	600 円
-------	-------

<日本酒>

熱かん (妻有郷) 1合 (2合880円)	460 円
冷酒：麒麟山各種・緑川・紀土・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

<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	480 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
不定期限定メニュー ホットコーヒー：ブラック	400 円

<甘味>

黒蜜ときな粉のアイス	250 円
不定期限定：シフォンケーキ (バニラ・抹茶等)	500 円
不定期限定：お持ち帰りシフォンケーキ (バニラ・抹茶等)	400 円

ランチセット

1日限定12~16セット (11:30~13:50)

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180g) のセット ミニサラダ、漬物付。

丼を選び、もりそばorかけそば (ねぎ入り) 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150円増し。

とろろ丼セット



1,000円

カツ丼セット



1,000円

野菜かき揚げ丼セット



1,000円

天丼セット



1,300円

木・金・土曜日限定

カツカレーセット



1,100円

不定期

日替りランチ

(店内ホワイトボードに表示)

1,000円 ~

画像はイメージで、温そばは、かけそばになります

どんぶり物 (漬物付)

(税込円) 画像はイメージです

(ライス約180グラム)

(ライス大:約250グラムは150円増し)

とろろ丼



690 円

カツ丼



690 円

野菜かき揚げ丼



690 円

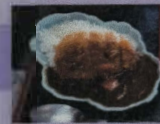
天丼



940 円

木・金・土曜日限定

そば屋のカツカレー



790 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

200 円

豆腐サラダ (ハーフサイズ)

600 円

豆腐サラダ (レギュラーサイズ)

840 円

冷奴 (5~10月のみ)

350 円

追加薬味 (わさび・ねぎ・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！



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

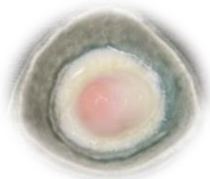


炙りチーズ井

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

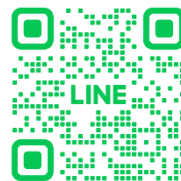
左記の麻辣醬はピーシェン豆板醬、辣粉、山椒等が入った**激辛**の調味料となっております。担々麵を4辛以上にしたい方はこちらをご注文下さい。

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

よろしくお祈いします!感想等頂けると嬉しいです!



ATAGOTEI.TANTANMEN

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

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