

冷

ぶりぶり海老とゴロゴロ野菜の
香ばしかき揚げそば

¥1,280



ぶつかけそば



ひと手間かけた、彩り豊かな新感覚のぶつかけそば。

そば大盛り
プラス¥250



素材の良さを十分に活かし、食感もお楽しみ
いただける大判かき揚げをのせました。

冷

香味野菜で
さつぱり梅おろしそば

¥980

たっぷりの香味野菜と梅の酸味が
食欲をそそります。



冷

サクサク衣の
海老天おろしそば

¥1,480



揚げたてアツアツの海老天を
冷たいそばにのせて。

冷

彩り野菜の
葉わさびとろろそば

¥1,280

そばに良く合う葉わさびととろろに
新鮮野菜の素揚げを添えて。



冷

きの子たっぷり
山菜とろろそば

¥1,100



山菜ときのこをふんだんに使用した
信州らしいそばです。

冷たいそば

冷
そば
みやまけ

そば大盛り プラス¥250

せいいろそば

¥800

厳選して仕入れたそば粉使用。そば本来の美味しさをご堪能ください。



海老と野菜の天ぷら盛り合わせを別添えで。



とろろ特有ののど越しや食感をお楽しみください。



そばとよく合う、ごまの香り豊かなつけだれです。

温かいそば

温
そば
みやまけ

そば大盛り プラス¥250

かけそば

¥800

出汁の香り高いつゆも自慢です。

香ばしかき揚げそば

¥1,580

海老と長ねぎがごろごろ入った揚げたてのかき揚げ入り。

山菜とろろそば

¥1,100

山菜ときのこをふんだんの使用した、信州らしいそばです。



海老と野菜の天ぷら盛り合わせを別添えで。



とろっと玉子と鶏肉のあんが美味しい一杯。

そば屋のおつまみ

そばやお酒のお供に。そば屋ならではのおつまみです。



天ぷら盛り合わせ

一人前 ¥1,580
ハーフ盛り ¥780



焼き味噌 ¥390

ねぎ、大葉、鰯節、西京味噌、、、
ちょっと甘めが香ばしく香る焼き味噌です。



山賊焼き ¥680

信州名物「山賊焼き」を
みよ田流の味でお楽しみください。



塩いかきゅうり ¥350

海のない信州の保存食として
食べられてきた郷土食です。



野沢菜漬け天ぷら ¥300

信州の郷土料理・野沢菜漬けを天ぷらに。
そのままお召し上がりください。



フライド長芋 ¥580

長芋をそのまま揚げたシンプルな一品。
素材の味と食感をお楽しみください。



馬刺し ¥1,180

昔から信州で食べられてきた馬肉のお刺身。
噛めば噛むほどお口に甘味が広がります。

カリカリおつまみそば ¥380

そばを揚げたものです。食べだしたら止まらない美味しさです。

葉わさび漬け ¥350

ツンとした辛味がおつまみにピッタリ。

野沢菜漬け ¥300

乳酸菌により低塩でフレッシュな感覚で食べることが出来るお漬物です。

香ばしかき揚げ ¥680

素材の良さを十分に活かし、食感もお楽しみいただける大判かき揚げ。