おしながき

御食事処　御そば処

八雲

八雲そばの由来

日本最初の和歌原典「古事記」より

出雲の味自慢

本手打ち「八雲そば」は三五〇年の伝統をもつ宮内庁御用達のそば処「鶴喜そば」での永年の修業で磨き上げられたそばです。

いま、その伝統と技術が日本最初の和歌誕生の地、神話のふるさと出雲にてさらに吟味され日本の味として命名されたのが「八雲そば」です。

おみやげ用

手打ちそば（五人前・ダシ付）……四、八〇〇円

手打ちそば（三人前・ダシ付）……三、〇〇〇円

※冷蔵で2日以内にお召し上がり下さい

蕎麦処　八雲

URL http://www.yakumo-soba.jp/

本店　杵築東276-1（宮内）　TEL 0853-53-0187

東店　杵築東264-2（宮内）　TEL 0853-53-4827

㈲八雲 庶務室　杵築東620（東立小路）　TEL 0853-53-0257

FAX 0853-53-0107

うどん・自然食とcafe

食事処　小望月

URL http://comochiduki.jp/

杵築東620（東立小路）

TEL 0853-53-0257

割子そばの召し上がり方

事前に　薬味として、ねぎ、のり、もみじおろしをのせております。お嫌いであったり不要な方はご注文時にお申し付けください。

一　だしの徳利を傾け「さっとひとまわし」程度、少量を加減しながらかけてください。

二　薬味とそばをかけただしに絡ませながらお召し上がりください。

三　食べ終わりましたら、残った薬味とだしを次の割子に移し、一の動作で、だしを足しかけてください。

四　次へ次へと最後までだしを足しながらお召し上がりいただき、最後を、そば湯の猪口に加減して移し、お飲み下さい。

※三色割子・五色割子はこの食べ方にこだわらず一つ一つの種の味をお楽しみください。

そば湯について

★そば湯は、ご遠慮なくお申し付けください。

★そば湯を猪口にてお持ちするようにいたしておりますが、湯桶にてのご用意もできますので、その旨お申し付けください。

温かいうどん

※事前に薬味として、ねぎ・のり・もみじおろしをのせております。
不要な方はご注文時にお申し付けください。

天ぷらうどん……一、一五〇円
親子うどん……九八〇円
肉（鶏）うどん……八九〇円
玉子うどん……八九〇円
月見うどん……八九〇円
たぬきうどん（あげ玉）……八九〇円

御飯物

天丼……一、二五〇円
親子丼……一、〇五〇円
みそ汁（しじみ）……三五〇円
ご飯（雲南地域産米）……三五〇円

付出し

天ぷら盛合せ……一、四〇〇円
出雲名物
野焼きかまぼこ……九〇〇円

御飲物

ビール
キリン（中瓶）……七〇〇円
エビス（中瓶）……七五〇円
ノンアルコールビール……四五〇円
お酒（八千矛）……七〇〇円
オレンジジュース……四〇〇円
コーラ……四〇〇円
手作りレモンスカッシュ……五〇〇円
コーヒー……五〇〇円
アイスコーヒー……五〇〇円

いずも釜揚……一、七〇〇円

※＋90円でそばのトッピングできます。

いずもセット……一、五〇〇円

釜揚温かいそば

天ぷらそば……一、二五〇円

山かけそば……一、二五〇円

たぬきそば（あげ玉）……九九〇円
月見そば……九九〇円
釜揚そば……九〇〇円

セット

※お好みのメニューと組み合わせて

ごはんセット……＋五〇〇円
（ごはん・野焼き・山いも）

お子様定食（そば or うどん（温・冷））……八七〇円

ミニ丼セット

※お好みで、山いも一段を
あげ玉、玉子、かつお、
大根おろしの中から変更
できます。

ミニ天丼セット……一、六二〇円

ミニ親子丼セット……一、四九〇円

割子冷たいそば

※トッピング変更承ります
※天ぷらの内容は多少異なる場合があります。

二色天ぷら割子……二、二八〇円

当店人気メニュー

※一段からのご注文承ります
※天ぷらの内容は多少異なる場合があります。

天ぷら割子……二、四五〇円

五色割子……二、二〇〇円

当店おすすめ品

三色割子……一、三二〇円

五段割子……一、七五〇円
三段割子……一、〇五〇円
一段割子……三五〇円

Veggie（ベジ）割子……一、二三〇円

※昆布と干し椎茸の精進出汁です。
※これはベジタリアンの方も
お召し上がりいただけます。

#Vegetarian　#五辛素　#noalcohol　#nomsg