

そばと季節料理

たつみや 東南屋



出汁へのこだわり

店主が厳選した

鱧・宗田鱧・鯖それぞれの厚削りと

利尻昆布をたっぷり使い

うま味を最大限に引き出した

唯一無二の蕎麦つゆです。

是非、東南屋でしか味わえない

蕎麦をご賞味ください。



そばへのこだわり

厳選した石臼挽きそば粉使用

ここでもしか出会えない深み

毎日打ちたて自家製麺の

香りと味わい

のど越しをご賞味ください。

ミニ丼

蕎麦や一品料理とご一緒に
お楽しみください。



ミニかつ丼・・・650円



ミニ天丼・・・600円



ミニかしわ天丼・・・550円



ミニチキンソースかつ丼・・・550円



ミニカレーライス・・・500円

- ミニとろろ丼・・・・・・・・500円
- ライス・・・・・・・・200円
- 半ライス・・・・・・・・150円

- おいなり(1コ)・・・・70円
- おにぎり(梅)・・・・150円
- おにぎり(すじこ)・・・・200円

一品料理



厚焼き玉子・・・500円



鶏唐揚げ・・・600円



天ぷら盛り・・・800円



茶碗蒸し・・・400円



かしわ天(ポン酢添え)・・・600円



シーザーサラダ・・・600円

お飲み物

- 赤武(日本酒)
- F(1合)・・・・・・・・700円
- 純米(1合)・・・・・・・・800円
- 純米吟醸(1合)・・・・900円

- ハイボール・・・・・・・・600円
- 瓶ビール(中瓶)・・・・600円
- 蕎麦湯割り(麦焼酎)・・・・500円

- コーヒー・・・・・・・・400円
- アイスコーヒー・・・・400円
- オレンジジュース・・・・180円
- コーラ・・・・・・・・180円
- ウーロン茶・・・・・・・・150円

自慢の 天ぷら

素材は全て店内手仕込み
サククリと揚げたてを
ご提供いたします。
お蕎麦と一緒に
ご堪能ください。

自慢の お蕎麦

毎日打ちたて自家製麺
打ちたて・茹でたてを
ご賞味ください。



温 海老天付き天ぷら蕎麦 1,200円
自慢のサククリ揚げた海老天と季節の野菜天四種



温 野菜天ぷら蕎麦 1,100円
自慢のサククリ揚げた季節の野菜天四種



温 舞茸天ぷら蕎麦 1,000円
アツアツの蕎麦と香り豊かな舞茸天別添えて



温 とうろ蕎麦 900円
フワフワとうろに温泉玉子



冷 カレーつけ蕎麦 900円
冷たい蕎麦に香り豊かなカレーつけ汁



冷 ぶっかけ蕎麦 1,000円
生野菜などたっぷり具材と温泉玉子をしつかり混ぜてお召し上がりください

- 冷** ざる蕎麦.....700円
 - 温** かけ蕎麦.....700円
 - 温** **冷** ミニ蕎麦..500円
 - 蕎麦大盛り.....150円
 - トッピング
 - 温泉玉子.....150円
 - 生玉子.....100円
- *お蕎麦に **温** **冷** と記載あるメニューはお好みによりどちらかお選びください。



温 鴨南蛮蕎麦 1,200円
アツアツの鴨お出汁でご賞味ください



冷 鴨南蛮蕎麦 1,200円
冷たい蕎麦にアツアツの鴨つけ汁で



冷 舞茸天ぷら蕎麦 1,000円
香り豊かな舞茸天をぶっかけスタイルで



厳選した国産豚使用
カレーライス...750円
ホールブラックペッパーでより香高く



厳選した国産豚使用
かつカレー...1,200円
自慢のカレーにサクサクかつ



厳選した国産豚使用
ソースかつ丼...1,200円
サクサクのカツを風味豊かなソースで
*プラス100円でみそ汁をミニそば(温)に変更できます。



厳選した国産豚使用
とんかつ定食...1,200円
生パン粉でサクサクに仕上げました
*プラス100円でみそ汁をミニそば(温)に変更できます。



厳選した国産豚使用
天重...1,200円
自慢のサククリ揚げたて天ぷら
*プラス100円でみそ汁をミニそば(温)に変更できます。



厳選した国産豚使用
かつ重...1,200円
サクサクのカツを自慢のお出汁を使って玉子とじ
*プラス100円でみそ汁をミニそば(温)に変更できます。