

東
海
道
品
川
宿
そば
処
い
っ
つ
つ

ご宴会・法事承ります



鴨バストラミ
蒲鉾・玉子焼の3点盛
煮もの・あさり煮
お刺身
たぬき豆腐
天ぷら
もりそば
メニューは変わる場合がございます
アラカルトでのご注文もお受け致します
ご相談ください

例 4,600円 2時間飲み放題付

ご予約ご相談は TEL03-3471-3842

営業日

平日 11:30~14:00 17:30~22:00

日曜祝日 11:30~14:00

定休日

火曜日 祝日の月曜日

東京都品川区北品川 1-30-23 03-3471-3842

令和5年夏お品書き



品川宿そば

1050円

95円(税込)

あさりと海苔が
熱々ピリ辛の
つけ汁と相性抜群

生たまごが付きますので、そばを半分ほどおめしあがりなつてから、つゆの中に割ってお入れください。味がまるやかになり、また違う味でおいしく召上がれます。

ここ品川宿では、街道のすぐわきから遠浅の海が広がっていました。有名な浅草海苔は、品川の海で採れた物です。昔に思いをはせながら、うまい蕎麦を堪能ください。

生たまごが弱い方には、玉子を汁の中にとじることできます。お申し付けください



おいらんそば

920円

80円(税込)

野菜たっぷり
ヘルシーお蕎麦

ゆずの香りがきいた透きとおった冷たいつゆをかけてお召し上がりください





他のそばにも
とろろ250円で
追加できます。

880円
800円(税込)

とろろそば



ボリューム満点
さくさくです

950円
864円(税込)

かき揚げせいろ

冷たいそば

そば大盛りできます。一五〇円増しです。



ほろみのりと
大根の辛みが
相性バッチリ!

880円
800円(税込)

辛み大根そば

- 天ぷらせいろ 1180円 1072円(税込)
- もりそば 630円 573円(税込)
- 二枚もりそば 960円 873円(税込)
- ざるそば 700円 636円(税込)

海老天 2本、キス天 1枚
野菜天ぷら



冷

スタミナがっつり
夏バテ解消
ぶっかけそば



冷やし豚そば

1020円

ピリ辛にも
できます!

豚肉、鰹だしに含まれるビタミンB群は、疲労回復に効果的です。

冷



花山椒のシビレル辛さが、後をひきます

炸醬そば

864円 (税込) 950円

冷



あさり生姜煮と野菜がたっぷりのぶっかけそば

冷やしたぬき

864円 (税込) 950円

冷

おすすめ



鶏タル天そば

950円

タルタルソース&かしわ天と、たっぷりの野菜冷たいぶっかけ蕎麦です。

冷

ピリ辛にも
できます!



冷やしそば

950円

毎シーズン大好評をいただいているたお蕎麦です。氷を浮かべた、鰹とハマグリ出汁の、やさしい冷たいスープです。

温かいそば

そば大盛りできます 一五〇円増しです

大海老天ぷらそば



1400円1273円税込

かけそば 573円税込 630円

きつねそば 655円税込 720円

たぬきそば 690円税込 700円

煮豚そば 891円税込 980円

天ぷらそば 1073円税込 1180円

かき揚げそば 864円税込 950円

かしわ天そば



900円810円税込

かむろそば



940円855円税込

透きとおった
出汁が強めの
うまいスープ!

禿(かむろ)とは太夫や花魁の下について、身のまわりの世話をしながら色町の仕草などを学んだ、遊郭に住み込む幼女の事を指す。

白醤油のかえしを使った透明なスープです。
水菜と人参のかき揚げを禿の簪に見立て、
焼海苔の上にあさりかんざしとゴボウ揚げをのせました。

うどんもできます。お値段一緒

うどんもできます。お値段一緒

幌加内町のそばの作付面積は、品川区の面積とほぼ同じです。



★幌加内町

「ほろみのり」

2004年に品種登録された新しいそばの品種です。従来の「キタワセソバ」より草丈が低いため倒伏しにくく、甘みが強く癖が無いのが特徴で、2006年度より本格的な栽培が始まりました。



丸抜きそば

**蕎麦は低カロリーで栄養満点！
ビタミン B1、B2 が豊富で、
疲労回復効果あり。
良質なたんぱく質が豊富です！**

そばが体にいいと言われる理由のひとつが、そばに含まれる「ルチン」の効果。ルチンは、活性酸素を除去する酸化防止作用があり、さらに毛細血管を強くしたり、血圧を下げる効果も認められています。

蕎麦粉は、**全て北海道幌加内「ほろみのり」**です
二八で打っています

ほろかない



スパイスから厳選して作りました

辛いです。スパイシーです。
口の中に南国の味が広がります。
当店評判のカレーそばです。

アップ
**辛さUP
できます!**

うどんもできます。お値段一緒



864円税込
950円

カレーそば



かつ丼



鮭ちゃんちゃん丼



あさり丼



天丼



煮豚丼

ごはん

240円
(税込)

鮭ちゃん丼

950円
(税込)

かつ丼

980円
(税込)

煮豚丼

960円
(税込)



肉天丼

940円
(税込)

カレー丼

920円
(税込)

かき揚げ丼

940円
(税込)

生姜焼き丼

960円
(税込)

あさり丼

940円
(税込)

天丼

1180円
(税込)

井ぶり

お新香・おつゆ付
ごはん大盛りでできます。無料です。

組合せ自由

お好みの丼ものに、小そばを組合せ

小そばは、丼ふりとの組合せ時のみ
ご注文お受けいたします

小牛すじ丼	390円
小豚丼	370円
小つくね丼	380円
小たぬき丼	320円
小カレー丼	390円
小肉みそ丼	360円
小あさり丼	390円
小ライス	150円
小もりそば	390円
小かけそば	390円

蕎麦・丼ものセット

お好みのお蕎麦、お肴に小丼ふりを組合せ
組合せ時のお得なお値段です



小カレー丼



小牛すじ丼



小つくね丼



小たぬき丼

小丼ぶり

お新香付

小牛すじ丼	480円
小つくね丼	450円
小たぬき丼	360円
小豚丼	430円
小カレー丼	430円
小あさり丼	460円
小肉みそ丼	410円

ご飯セット

280円

白米・汁もの・おしんこ

★焼きおにぎり 250円

そば屋特製かつお節ふりかけのご飯で、
肉みそを包んで焼き上げます



★は夜営業のみのご提供品です



かつ丼と小かけ!

少々お時間
頂きます

かつ丼
+ 小かけそば = ^{1245円}(税込) **1370円**

もりのたぬき!



もりそば
+ 小たぬき丼 = ^{864円}(税込) **950円**

カレー蕎麦とライス



カレーそば
+ 小ライス = ^{1000円}(税込) **1100円**



もりのこぶた!

もりそば
+ 小豚丼 = ^{909円}(税込) **1000円**



★生姜焼きとライス!

生姜焼き
+ 小ライス = ^{1000円}(税込) **1100円**

★は夜営業のみのご提供品です

かけとつくね!



かけそば
+ 小つくね丼 = ^{918円}(税込) **1010円**

★カジキマグロとライス!



カジキマグロ漬け焼
+ 小ライス = ^{955円}(税込) **1050円**

★は夜営業のみのご提供品です



かむろとあさり!

かむろ
+ 小あさり丼 = ^{1209円}(税込) **1330円**

17P セット例です この他にも組合せできます

セット例です この他にも組合せできます

酒の肴



鴨パストラミ



豚タンハツ煮



焼きみそ



あさり生姜煮



ハチノス味噌煮
牛の第2胃 イタリア料理によく使われます



たぬき豆腐
冷たいバージョン



玉子焼き



そば味噌

★ たぬき豆腐

温かい品か冷たい品かお選びください

490円(税込)

駿河屋
玉子焼き

460円(税込)

ハチノス味噌煮

540円(税込)

豚タンハツ煮

570円(税込)

鴨パストラミ

520円(税込)

★ ガツ酢

豚胃袋の
ピリ辛漬け

590円(税込)

品川宿
鳥皮の佃煮

胸にくの皮の部分だけを使用しています

520円(税込)

そば味噌

390円(税込)

あさりの生姜煮

480円(税込)

板わさ

550円(税込)

焼きみそ

480円(税込)

★ うるめいわし

500円(税込)

★ 焼きししやも

4本

450円(税込)

★ ピリ辛こんにゃく

400円(税込)

★ は夜営業のみのご提供品です

★ は夜営業のみのご提供品です



★
**大根の
揚げそばサラダ**

大根のジアスターゼとそばのルチン
体に最強のヘルシーサラダです

564円
(税込) **650円**



★
**文子さんの
ポテトサラダ**

特製マヨネーズは、進駐軍から
レシピを教わったもので、
するがやの変わらぬ味です。

409円
(税込) **450円**



★
茄子おかか焼き

半分にした茄子に、たっぷりの
かつお節をのせ、焼き上げました。
味付けは、お酒とお醤油のみ。

618円
(税込) **680円**



★
おかかピーマン

細切りピーマンを炒め、たっぷりの
まぐろ節をふりかけました。
ピーマンが苦手の方にもお薦めです

436円
(税込) **480円**

品川宿生海苔煮 450円

かつおだしのきいた
当店自慢の品!



江戸自慢三十六興 品川海苔
歌川広重画 元治元年

その昔、ここ品川宿は海苔の生産地でした。
板海苔を天日で干している時に、急な雨に打
たれ商品にできなくなった物を家々で煮て食
べていました。

そのなごりか、それぞれの家で味付けは異な
りますが、今でも生海苔を煮る習慣があります。
築地市場に入荷する半分以上の生海苔はこ
城南地区で消費されているそうです。





塩らっきよ
たたき胡瓜

当店のぬか床は50年ものです

★
**文子さんの
おしんこ盛合せ**

491円
(税込) **540円**

390円
390円
(税込) (税込)

★は夜営業のみのご提供品です



★🌀 ほっけ開き ^{982円}(税込) **1080円**



★🌀 上生まぐろ ^{1182円}(税込) **1300円**



★ブリかま焼き ^{773円}(税込) **850円**



★鮭ちゃんちゃん焼き風 ^{636円}(税込) **700円**



★キビナゴの一夜干し ^{500円}(税込) **550円**



★たこぶつ切り ^{636円}(税込) **700円**



★カジキマグロ漬焼き ^{818円}(税込) **900円**



★姫渡り蟹唐揚げ ^{518円}(税込) **570円**



★サバの西京焼き ^{564円}(税込) **620円**



★豆アジの唐揚げ ^{527円}(税込) **580円**

★は夜営業のみのご提供品です

★は夜営業のみのご提供品です



★揚げ出し豆腐
 一丁 ^{545円}(税込) **600円**
 半丁 ^{381円}(税込) **420円**



いかゲソ揚げ
^{636円}(税込) **700円**



★天ぷら盛合せ ^{1227円}(税込) **1350円**
季節により内容が変わります



★ごぼう揚げ
^{527円}(税込) **580円**



★ポテトフライ
^{364円}(税込) **400円**



★あさりかき揚げ
^{618円}(税込) **680円**



★舞茸と茄子の天婦羅
^{618円}(税込) **680円**



★チキ馬場
鶏むね肉天ぷらにたっぷりのタルタルソース
^{591円}(税込) **650円**



★ハツ唐ポン酢
^{473円}(税込) **520円**



★かしわ天麩羅
^{709円}(税込) **780円**



★竹輪天麩羅
^{436円}(税込) **480円**

★は夜営業のみのご提供品です

★は夜営業のみのご提供品です



油揚げの中に
鴨と豚ひき肉を詰め、
それに、鰹だしを
しっかり含ませて
焼き上げます

★鴨なか揚げ 636円(税込) **700円**



★鳥ハツとニンニクの芽炒め 682円(税込) **750円**



厚切りの豚バラと
茄子、しめじをタイの
トムヤム調味料で
炒めます
大葉で包んでも Good!

★豚茄子トムヤム炒め 691円(税込) **760円**



★ヤゲンの山賊焼 618円(税込) **680円**



鳥ももの唐揚 564円(税込) **620円**

★は夜営業のみのご提供品です



サルサ
ソースで!

チキンチップス 436円(税込) **480円**



追加1本
170円

★手羽先の塩焼き 2本 318円(税込) **350円**

★は夜営業のみのご提供品です



鶏むね揚げチーズかけ 582円(税込) **640円**



鳥皮餃子 591円(税込) **650円**



★ **今治の焼き鳥 (鳥ももステーキ)**
864円 (税込) **950円**
 しっかり焼き上げるため少々お時間をいただきます



★ **② トンテキ** 800円 (税込) **880円**



★ **蕎麦屋の 生姜焼き**
 極薄切り豚バラを一度余分な脂から炒め
 そば汁で煮て余分な脂を落として炒め
864円 (税込) **950円**



★ **牛すじ串味噌煮**
 2本 591円 (税込) **650円**



★ **砂肝唐揚げ**
655円 (税込) **720円**



★ **蕎麦屋の ジャクチキン**
 今話題のジャマイカの郷土料理 鶏ももをピリ辛のスパイスに漬けこみ焼きあげます
 ハーフ 545円 (税込) **600円**
 レギュラー 818円 (税込) **900円**



★ **塩ぶた**
527円 (税込) **600円**



★ **豚タンと茄子炒め**
709円 (税込) **780円**

★ は夜営業のみのご提供品です

★ は夜営業のみのご提供品です