

東
海
道
品
川
宿
そば
処
い
っ
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



品川宿そば

1050円

955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

825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



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 630円 573円税込

きつねそば 720円 655円税込

たぬきそば 700円 600円税込

力そば 900円 818円税込

揚げ餅入り

天ぷらそば 1180円 1073円税込

天ぷら別盛りです

かき揚げそば 950円 864円税込

かき揚げ別盛りです

かしわ天そば

かむろそば



900円 818円税込

透きとおった
出汁が強めの
うまいスープ!

940円 855円税込

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

アップ
辛さUP
できます!

食べ進むほどに
しびれます



旨辛スープ

えんまそば
980円
891円(税込)

閻魔様の眉にみたてた茄子と、甘く煮込んだ鶏肉、閻魔様に抜かれないように、舌の代わりに長く切った蒲鉾が入っています。



にら玉そば
980円
891円(税込)

ニラと小エビを玉子でとじました。別盛りの食べるラー油を加えるとピリリと旨い



煮豚そば
980円
891円(税込)

厚切り豚バラ肉をやわらかく煮込んだ、当店特製煮豚と玉子をトッピングいたしました。



肉天そば
970円
812円(税込)

薄切り豚ロースをサクサクに揚げ、甘く煮たゴボウをそえました!

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^{ほろかない}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

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。



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円税別込

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

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



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 = ^{1027円}(税込) **1130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
温かいバージョン



玉子焼き



そば味噌

- ★ **品川宿** 鳥皮の佃煮 520円 (455円(税込) 税込)
- ★ **ガツ刺し** 豚胃袋のピリ辛漬け 520円 (536円(税込) 税込)
- 鴨パストラミ 520円 (455円(税込) 税込)
- もつ煮込み 480円 (436円(税込) 税込)
- 豚タンハツ煮 570円 (509円(税込) 税込)
- ハチノス味噌煮 540円 (491円(税込) 税込)
- 駿河屋 玉子焼き 460円 (382円(税込) 税込)
- ★ **たぬき豆腐** 温かい品か冷たい品かお選びください 490円 (445円(税込) 税込)
- ★ **焼きみそ** 450円 (409円(税込) 税込)
- ★ **うるめいわし** 500円 (455円(税込) 税込)
- ★ **ピリ辛こんにゃく** 400円 (364円(税込) 税込)
- ★ **あさりの生姜煮** 480円 (436円(税込) 税込)
- ★ **板わさ** 550円 (500円(税込) 税込)
- ★ **焼きみそ** 480円 (436円(税込) 税込)
- ★ **塩らっきよ** 390円 (355円(税込) 税込)
- ★ **たたき胡瓜** 390円 (355円(税込) 税込)
- ★ **そば味噌** 390円 (355円(税込) 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**



★
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**



★
**文子さんの
おしんこ盛合せ**

自家製の大根、にんじん、きゅう
りのぬか漬。白菜の昆布漬。
その他漬物の盛り合わせです。

491円
(税込) **540円**

当店のぬか床は50年ものです



★ **里芋唐揚げ**

409円
(税込) **450円**



★ **ごぼう揚げ**

527円
(税込) **580円**



★ **揚げ茄子そば汁**

509円
(税込) **560円**



★ **茄子おかか焼き**

618円
(税込) **680円**

かつおだしのきいた
当店自慢の品!

その昔、ここ品川宿は海苔の生産地でした。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。豊洲市場に入荷する半分以上の生海苔はここ城南地区で消費されているそうです。

品川宿生海苔煮

409円
(税込) **450円**



江戸自慢三十六興品川海苔
歌川広重画 元治元年



★🌀 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}(税入) **600円**
半丁 ^{381円}(税入) **420円**



いかゲソ揚げ
^{636円}(税入) **700円**



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



★大人のハッシュドポテト
^{455円}(税入) **500円**



★ハツ唐ポン酢
^{473円}(税入) **520円**



★あさりかき揚げ
^{618円}(税入) **680円**



★舞茸と茄子の天婦羅
^{618円}(税入) **680円**



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



★ポテトフライ
^{364円}(税入) **400円**



★かしわ天麩羅
^{709円}(税入) **780円**



★竹輪天麩羅
^{436円}(税入) **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 318円 (税込) **350円**
2本

★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**
5ヶ



★ 今治の焼き鳥 (鳥ももステーキ)

しっかり焼き上げるため少々お時間をいただきます
864円 (税込) **950円**



★ ㊦ 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
一度そば汁で煮て
余分な脂を落として
から炒めま

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**

★ は夜営業のみのご提供品です

カリカリ
揚げ蕎麦入り



★ 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**

★ は夜営業のみのご提供品です



塩ふた
^{527円} (税込) **600円**



★ 豚タンと茄子炒め
^{709円} (税込) **780円**