

そば処にわか

ようこそ、にわか工房へ

そば処にわかでは三ツ屋野のおかあさんたちが手打ちしたそばを召しよがっていただけます。

慣れない点も多いので、お気づきの点などは遠慮なくお教え下さい。

よろしくお願ひ申たします。



にわかのおしながき

“にわか”というのは、この三ツ屋町に伝わる豊年祭りの名前です。からだにボロをまいて上にあるような赤いお面をつけた“にわか”が町中を走り回ります。そんな愛嬌のある“にわか”から名付けられたのが、にわかそばです。



にわかそば(冷) 1,100円 大盛 1,500円

薬味(ねぎ、かつおぶし、大根おろし) そば団子付

●おいしい食べ方のひとつ

まず、そばちょっとに めんツユと薬味を入れて

そばをつけて召し上がってください。

次に、そばにお好みで薬味をのせていただき、

めんツユをかけてお召し上がり下さい。

※当店では、消費税を内税で表示しております。

おさとそば(ぬ)

1,650円

大盛 2,050円



ざるそば(ぬ)

1,700円

大盛 1,300円



とろろそば(ぬ)

1,700円

大盛 1,500円



※当店では、消費税を内税で表示しております。

メニュー内容によっては、前後することあります。

かけそば(温)

800円

大盛 1,000円



にしんそば(温)

1,250円

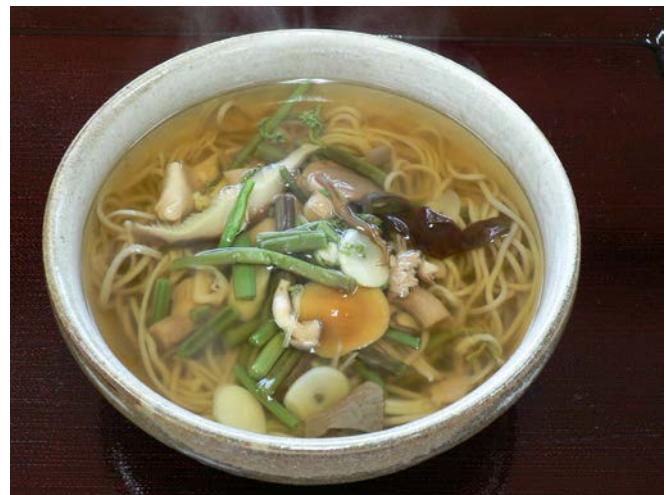
大盛 1,550円



山菜そば(温)

1,100円

大盛 1,300円



※当店では、消費税を内税で表示しております。

メニュー内容によっては、前後することあります。

にわかのランチ



1,300円

(コーヒー付き 1,500円)

小鉢の内容は日によって変わります。

そばは温かい麺に変更できます。



※当店では、消費税を内税で表示しております。

メニュー内容によっては、前後することあります。



otororosoba (温)

1,100円

大盛 1,300円

山菜otororosoba (温)

1,150円

大盛 1,350円



※当店では、消費税を内税で表示しております。

メニュー内容によっては、前後することあります。

★にわかのおそばメモ

蕎麦は栄養的にもすぐれ、良質なタンパク質を多く含んでいます。

なかでもルチンを多く含み、高血圧による血栓予防などに効果があると期待されています。そのルチンは「蕎麦湯」にも多く含まれています。

ルチンのほかにも各種ビタミン、なかでもビタミンB群が多く含まれていますので、新陳代謝の機能をアップさせる働きもあるそう



冬期限定メニュー



三色カゼバ

当店でついた
アワ・キビ・莧もち入り



1,200円

大盛 1,400円

やばがき汁

やばがきを温かい
お汁に入れました



450円

※当店では、消費税を内税で表示しております。

メニュー内容によっては、前後することあります。



甘味、飲み物など



そば団子 250円



そばがき 400円



そば団子せんざい 450円



そばがきせんざい 500円



金時草ごはん 200円

お飲み物

コーヒー		300円
日本酒	菊姫	450円
ビール	中瓶	550円
		にごり酒
		ノンアルコール
		550円
		450円

※当店では、消費税を内税で表示しております。

メニュー内容によっては、前後することあります。