



えびすそば

YEBISU SOBA

公式HP



Instagram



@YEBISU_SOBA

最新情報発信中です!!

※表示価格は全て税込です。



※メニューには特定原材料(そば)を使用しており、アレルギー症状を引き起こすものがございます。
※すべて同じ調理器具を使用しています。

えびすそばのお蕎麦は
こんなお蕎麦です。

1. 蕎麦

店内の製麺所で作られる岩手県・秋田県産そば粉100%の自家製蕎麦。挽きたて・打ちたて・茹でたての『三たて蕎麦』をご提供いたします。『二八そば』ならではの歯切れや喉越し蕎麦のコシをお楽しみください

2. つゆ

秋田県八郎潟で昔ながらの製法にこだわった伝統の佃煮を作り続ける創業明治三五年の老舗「菅英佃煮本舗」の秘伝の煮返し（かえし）を老舗醤油店の醤油で整えた自慢のつゆです

3. 出汁

厳選された国産の厚削りの鰹節、鯖節と干し椎茸などを使用し、毎日丁寧に引き風味豊かな出汁に仕上げました



えびすそば
YEBISU SOBA



えびすの天ぷら蕎麦



天ぷらのお蕎麦はお時間を頂きます。
提供が多少前後する場合がございます。ご了承ください。

えびすの定番

下記3品はいつでも大盛り無料

ざる蕎麦

当店の蕎麦は蕎麦粉・小麦粉共に安心の国内産です。辿り着いたのは『二八そば』挽きたて茹でたてのお蕎麦をダシの効いた醤油づゆでお召し上がりください。

780円



かけ蕎麦 溫・冷

何百回と試作を重ねた蕎麦の配合は『冷たい蕎麦』『温かい蕎麦』どちらで召し上がつていただいても美味しい頂けます。十割そばとは違う『二八そば』ならではの歯切れや喉越し、蕎麦のコシをお楽しみください。

780円



えびす中華

蕎麦屋の『出汁』と『鶏出汁』を風味豊かなそばつゆと醤油で整えた自慢の優しい味のラーメンです。

880円



赤辛鶏めし 380円

天茶漬け

380円



そぼろご飯

380円



えびすの鶏そば

自慢の手仕込み鶏チャーシュー

自家製 鶏叉焼 (チャーシュー)

鶏むね肉を職人が毎日丁寧に煮込み手切りしてあります。。ジューシーで柔らかく、さっぱりと食べやすい当店の鶏チャーシュー（叉焼）を是非ご賞味ください。



自家製の鶏叉焼の天ぷらをお蕎麦の上へサクサク、ジューシーな鶏天をお蕎麦と一緒にをお楽しみください。。

1,180円

鶏天そば

温・冷



鶏そば
温・冷
980円
冷たくても良し、温かくても良
しお勧めの一品です。



赤辛鶏そば
温
1,080円
ニラの香りと自家製麻辣ダレのビリ
ツとしたアクセントが癖になる。

※ご飯 200円



そばつゆで食べる
とろろご飯
380円



炙り鯖寿司
380円
数量限定



半かけ蕎麦 温冷
480円



半ざる蕎麦
480円

健康志向の蕎麦

お蕎麦を食べて健康に

蕎麦の健康効果

高血圧予防・脂肪肝予防・アンチエイジング効果・疲労回復
ビタミンやミネラル、食物繊維が豊富に含まれている点も魅力です。また、そばにはフラボノイドの一種「ルチン」が豊富に含まれており血圧を下げる効果や血液の流れをスムーズにする効果があるとされています。



蕎麦屋の『出汁』と『鶏出汁』を風味豊かなそばつゆと
醤油で整えました。
生湯葉の乗ったヘルシーで優しい味わいのお蕎麦です。

1,080円

健康そば（温）

納豆まぜ蕎麦

ヘルシーで旨みたっぷりなまぜ蕎麦。
具材をお好みの感じまで混ぜて頂き
当店自慢のお蕎麦と一緒にお楽しみください。

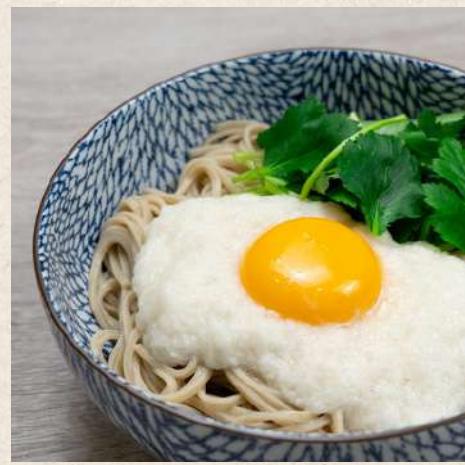
1,180円



月見とろろまぜ蕎麦

自家製の蕎麦の風味、とろろの滑らかな喉越しをお楽しみください。

1,080円



ご飯物も是非
御一緒にどうぞ



そばろご飯

380円



天茶漬け

380円



赤辛鶏めし

380円



辛味のお蕎麦

この辛味がくせになる



1,180円

麻辣まぜ蕎麦（冷）
マーラー^{マーラー}
自慢の麻辣タレは、香りの良い花椒と唐辛子、揚げたニンニクの風味と食感を閉じ込め旨辛に仕上げました。蕎麦や食材との相性抜群です。



1,280円

三代目カレー蕎麦
蕎麦と出汁とカレーのスパイスが食欲をそそります。思った通りの味がする!! そんなカレー蕎麦に仕上げました。
【ご飯無し定価より100円引き】



1,280円

旨辛つけ蕎麦
旨辛つゆは自慢の麻辣タレ、たっぷり具材と蕎麦つゆで仕上げました。始めは旨辛つゆに浸して、つけ蕎麦でお召し上がりください。後はお好みで湯蕎麦に旨辛つゆを入れて汁蕎麦もおすすめです。
【ご飯無し定価より100円引き】

※ご飯 200円



380円



炙り鯖寿司
380円
数限定



半かけ蕎麦 温冷
480円



半ざる蕎麦
480円

温かいお蕎麦

蕎麦の『三たて』

えびすの
蕎麦つゆ

秋田県八郎潟で昔ながらの製法にこだわった伝統の佃煮を作り続ける創業明治三五年の老舗「菅英佃煮本舗」の秘伝の煮返し(かえし)を老舗醤油店の醤油で整えた自慢のつゆです。



鴨肉は低温でじっくり火入れを行うのでお時間を頂きます。

オスメ

鴨南蛮そば

柚子胡椒付き

1,380円

噛み応えのあるジューシーな手仕込み鴨肉と自家製のお蕎麦との相性抜群です。
お飲みで柚子胡椒を添えて



あつたか
月見とろろ蕎麦
自家製の蕎麦の風味ととろろの滑らかな喉越しをお楽しみください。
1,080円



ナスそぼろ蕎麦
素揚げしたトロトロのナスと肉そぼろが相性抜群。
980円



ご飯物も是非
御一緒にどうぞ



そぼろご飯
380円



天茶漬け
380円



赤辛鶏めし
380円

・・・『挽きたて・打ちたて・茹でたて』の自慢のお蕎麦



イチ
押し

岩海苔そば

瀬戸内海で採れた、風味豊かな岩海苔を贅沢に使用しました。
海苔の旨味、鼻を抜ける磯の香りをお楽しみください。

1,080円



厚揚げきつね蕎麦
豆工房・緑の郷さんのお揚げを店内
でしつかりと味付け、ふっくらジュ
ーシーで食べ応え抜群です。

980円



きつねとかしわ蕎麦
ふっくらジューシーなお揚げと自家製
の鶏チャーシューの贅沢なお蕎麦
1,180円

※ご飯 200円



そばつゆで食べる
とろろご飯

380円

炙り鰯寿司
380円
数量限定



半かけ蕎麦 溫冷
480円



半ざる蕎麦
480円

えびすの逸品



鴨中華そば ラーメン

オススメ

鴨肉のダシが染み渡る至福の一杯

1,380円



よくばり天丼 味噌汁付

揚げたての天ぷらを甘めの丿タレで

1,480円



かしわ天丼 味噌汁付

鶏天を甘めの丿タレに漬け込んで

1,180円



天丼はお時間を頂きます。
提供が多少前後する場合がございます。ご了承ください。



えびすそば
YEBISU SOBA

ようこそ、おいでくださいました。

皆様が『気軽』に入店できる『蕎麦屋』を目指してスタッフ一同日々商売をさせて頂きます。自家製の蕎麦を『気軽』にゆるりとお楽しみくださいませ。

私たちの商売は皆様の声が一番の励みになります。お褒めの言葉もご不満も『気兼ねなく』お伝えくださいませ。その一言が糧となり『えびすそば』は成長してまいります。

『気軽に』『気楽に』『気兼ねなく』今日も商売繁盛できるように商いをさせて頂きます。

『蕎麦』が食べたくなったら又お越しくださいませ、お待ちしております。

えびすそば店主 木村吉宗

※尚、『えびすそば』に集うお客様はじめ、当店スタッフ、全ての皆様の幸せの為に悪口やいたずらは心悲しくなりますのでおやめ下さい(スタッフ一同)



えびすそば

YEBISU SOBA



※表示価格は全て税込です。



※メニューには特定原材料(そば)を使用しております、アレルギー症状を引き起こすものがございます。
※すべて同じ調理器具を使用しています。