



# えびすそば

Y E B I S U S O B A

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。

# 太切り

# 細切り

太切り・・・  
香りとコシを楽しむ



あなたはどっち？

細切り・・・  
軽やかな喉ごしを楽しむ



えびすそば  
YEBISU SOBA



# 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お出汁に仕上げました



えびすそば  
YEBISU SOBA



# 名物揚げたて天ぷら

## 《天ぷら盛り合わせ》

### 天ぷらてんこ盛り

《海老・帆立・キス・鶏天・太ちくわ・ナス・大葉・各2個》

¥2980

### 海鮮天盛り

《海老・帆立・キス・イカ・カニカマ・大葉》

¥1480

### よくばり天盛り

《海老・キス・鶏天・ナス・さつま芋・大葉》

¥1180

### 野菜天盛り

《ナス・ピーマン・新生姜・さつま芋・大葉》

¥1080

### えびすおすすめ天盛り

《鶏天・太ちくわ・たまご・各2個》

¥1080



## 《海鮮》

海老	1本	¥350
帆立	1個	¥350
キス	1個	¥280

イカ	1個	¥250
カニカマ	1個	¥200

## 《野菜》

ナス	2個	¥300
ピーマン	2個	¥250
新生姜	1個	¥200

大葉	1枚	¥200
さつま芋	1個	¥200

## 《おすすめ》

鶏天	2個	¥280
太ちくわ	2個	¥350
たまご	1個	¥250

## 《甘味》

揚げ鯛焼き	あんこ	1個	¥300
揚げ鯛焼き	クリーム	1個	¥300
揚げシューアイス		1個	¥250



※天ぷら盛り合わせは時期により内容が変わる場合がございます。

※揚げたてを提供いたしますのでお時間いただきます。



麺を2種類からお選びいただけます。

太切り：香りとコシを楽しむ。

細切り：軽やかな喉越しを楽しむ。



# えびすの天ぷら蕎麦



オススメ

1,680円

店内調理の揚げたてサクサクの天ぷら盛りのセット。

よくばり  
天ざる蕎麦

よくばり天ざる蕎麦は、おためし自家製クルミつゆ付きです。



1,280円

手仕込み鶏チャーシューの鶏天盛りのセット。

名物  
鶏天ざる蕎麦

鶏天ざる蕎麦には、おためし自家製クルミつゆ付きです。



1,280円

扇状に広げて揚げた春菊天。ザクザクとした食感をお楽しみください。

大きな  
春菊天蕎麦  
温・冷



1,280円

外はサクサク、中はプリプリの海老天をお楽しみください。

海老天蕎麦  
温・冷

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**

麺を2種類からお選びいただけます。

太切り：香りとコシを楽しむ。

細切り：軽やかな喉越しを楽しむ。



## 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つゆと、2色蕎麦にお付けている自家製のクルミつゆをお試して少量お付けていただきます。お楽しみください。

780円

ざる蕎麦は、おためし自家製クルミつゆ付きです。



## かけ蕎麦 温・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」とちらで召し上がっていただいても美味しく頂けます。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

お蕎麦と一緒に



ミニカレー飯

380円



そばろご飯

380円



天茶漬け

380円



赤辛鶏めし

380円



# おすすめ細切り・太切り食べ比べ

下記2品は大盛り不可。普通盛りに比べ少し多めの量です。

## 二色ざる蕎麦と選べるご飯セット

自家製の二種類のお蕎麦とミニご飯のセット

太切り・細切り二種類のお蕎麦の違いを

自家製のそばつゆとクルミつゆでお楽しみください。

※下記ご飯六種からお選びください。

1, 280円



## 二色ざる蕎麦

自家製蕎麦の太切り・細切りの香りやコシ、喉越しの違いを自家製のそばつゆとクルミつゆでお楽しみください。

980円



※ご飯 200円

## 半ざる蕎麦

480円



## 半かけ蕎麦

温冷  
480円



## そばの実 なめご飯

380円



## そばつゆで食べる とろろご飯

380円





# えびすの鶏そば

## 自慢の手仕込み鶏チャーシュー

麺を2種類からお選びいただけます。

太切り：香りとコシを楽しむ。

細切り：軽やかな喉越しを楽しむ。

### 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おります。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。



### 旨ダレ鶏蕎麦

辛味のある自家製旨辛ダレを使用したお蕎麦。ピリツとした辛味とレモンの酸味がやみつきに

温・冷

1, 180円



### 鶏そば

冷たくてもよし、温かくてもよしのお勧めの一品です。

温・冷

980円



### 鶏天そば

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楽しみたい。

温・冷

1, 080円

※ご飯 200円

お蕎麦と一緒に



### ミニカレー飯

380円



### そぼろご飯

380円



### 天茶漬け

380円



### 赤辛鶏めし

380円



# 健康志向の蕎麦

お蕎麦を食べて健康に

麵を2種類からお選びいただけます。

太切り：香りとコシを楽しむ。

細切り：軽やかな喉越しを楽しむ。

## 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。



## 健康そば (温)

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

## 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願いします。

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 200円

## 半ざる蕎麦

480円



## 半かけ蕎麦

温冷 480円



## そばの実なめごご飯

380円



## そばつゆで食べる とろろご飯

380円





# えびすのお蕎麦

蕎麦の『三たて』 . . . .

麵を2種類からお選びいただけます。

太切り：香りとコシを楽しむ。  
細切り：軽やかな喉越しを楽しむ。

## 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。



鴨南蛮そばはお時間を頂きます。

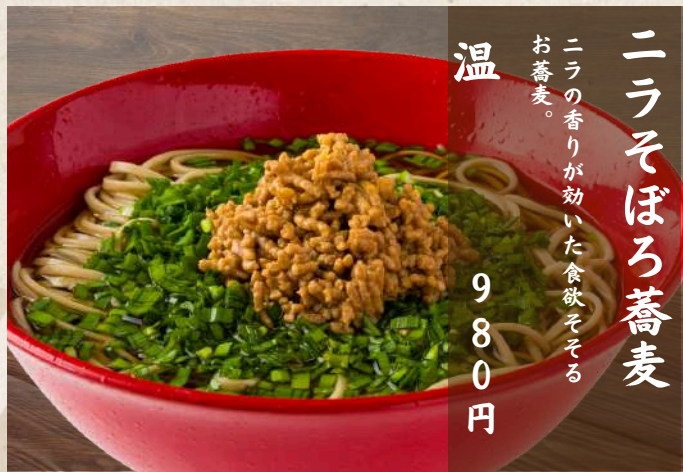
オススメ

## 鴨南蛮そば (温)

じっくり火入れをした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。添えている柚子胡椒での味変もお楽しみください。

1

480円



温

ニラそばろ蕎麦  
ニラの香りが効いた食欲そそるお蕎麦。

980円



温

ナスそばろ蕎麦  
素揚げしたトロトロのナスと肉そばが相性抜群。

980円

お蕎麦と一緒に



ミニカレー飯

380円



そばろご飯

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

麺を2種類からお選びいただけます。

太切り：香りとコシを楽しむ。  
細切り：軽やかな喉越しを楽しむ。



**イチ押し**

岩海苔そば 温・冷

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



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。

温・冷 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っかりと味付け、ふっくらジュシーで食べ応え抜群です。

温・冷 980円

※ご飯 200円



そばつゆで食べる  
とろろご飯

380円



そばの実  
なめこご飯

380円



半かけ蕎麦 温冷

480円



半ざる蕎麦

480円



# 辛味のお蕎麦

この辛味がくせになる

下記3種類のお蕎麦は太切りのみです。



**イチ押し**

1, 180円

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。

マラー  
**麻辣まぜ蕎麦 (冷)**



**ご飯付き**

1, 280円

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】

**三代目カレー蕎麦**



**ご飯付き**

1, 280円

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】

**旨辛つけ蕎麦**

※ご飯 200円

お蕎麦と一緒に



**ミニカレー飯**

380円



**そぼろご飯**

380円



**天茶漬**

380円



**赤辛鶏めし**

380円



えびすの  
ご飯

ご飯大盛り無料



オススメ

えびすの  
海鮮天丼 味噌汁付き

店内調理の揚げたてサクサクの  
海鮮系の天ぷらを甘めの井タレで

1,680円



よくばり

天丼 味噌汁付き

自慢の揚げたての天ぷらを甘めの  
井タレで

1,580円



名物

鶏天丼 味噌汁付き

人気の鶏天を甘めの井タレに漬け  
込んで

1,180円



えびす風  
カレー飯

出汁ベースのスパイスの効いた  
カレーをご飯と一緒に

980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)



# 太切り

# 細切り

太切り・・・  
香りとコシを楽しむ



あなたはどっち？

細切り・・・  
軽やかな喉ごしを楽しむ



えびすそば  
YEBISU SOBA





# 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、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。