



# 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

## 《お得な天ぷら盛り合わせ》

### 海鮮天盛り

《海老・キス・イカ・カニカマ・ちくわ》

1250円

### よくばり天盛り

《海老・キス・鶏天・ナス・さつま芋》

1200円

### おすすめ天盛り

《鶏天・太ちくわ・たまご・新生姜》

850円

### 野菜天盛り

《ナス・ピーマン・新生姜・さつま芋》

750円



## 《海鮮》

海老	1本	350円	イカ	1個	250円
キス	1個	300円	カニカマ	1個	200円

## 《野菜》

ナス	1個	200円	さつま芋	1個	200円
ピーマン	1個	200円			

## 《おすすめ》

鶏天	1個	200円
太ちくわ	1個	200円
たまご	1個	250円
新生姜	1個	250円

## 《甘味》

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



※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。



蕎麦の切り方をお選びください。

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



おすすめ

1,680円

よくばり  
天ざる蕎麦

店内調理の揚げたてサクサクの  
天ぷら盛りのセット。  
※おためしクルミつゆ付き



1,280円

名物  
鶏天ざる蕎麦

手仕込み鶏チャーシューの  
鶏天盛りのセット。  
※おためしクルミつゆ付き。



980円

海老天ざる

自家製二八そばと揚げたての  
海老天をお手頃価格でお楽しみ  
ください。  
※おためしクルミつゆ付き



1,080円

海老天蕎麦(温)・(冷)

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。

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。



# 熱々つけ蕎麦 冷たい蕎麦を熱々のそばつゆで

蕎麦の切り方をお選びください

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。



## 熱々 かき揚げつけ蕎麦

冷たい蕎麦をかき揚げ入りの熱々のそばつゆと一緒に楽しめてください。

1,080円



## 熱々 岩海苔つけ蕎麦

冷たい蕎麦を岩海苔たっぷりの熱々のそばつゆでお楽しみください。磯の香りが食欲をそそります。

1,080円



## 熱々 旨辛つけ蕎麦

冷たい蕎麦をピリ辛の熱々のそばつゆにつけてお召し上がりください。ピリツとした辛さがクセになります。

1,080円

蕎麦と  
一緒に



390円

そばつゆで食べる  
とろろご飯



390円

そばろご飯



390円

赤辛鶏めし



390円

そばの実  
なめごご飯



# 太切り・細切り食べ比べ

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。

1, 280円

### ご飯

セットのご飯は  
こちらから一つ  
お選びください

- とろろご飯
- そぼろご飯
- なめごご飯
- 赤辛鶏めし
- ミニ海老天丼  
(+300円)
- ミニ鶏天丼  
(+300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



ミニ海老天丼  
790円



ミニ鶏天丼  
790円



半かけそば 温冷  
490円



半ざるそば  
490円



# えびすの定番

ざる蕎麦はいつでも**大盛り無料**

蕎麦の切り方をお選びください

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。



**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つゆと2色蕎麦を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しております。お楽しみください。

790円



## 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。

790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。

890円

お蕎麦と一緒に



390円

そばつゆで食べる  
とろろご飯



390円

そぼろご飯



390円

赤辛鶏めし



390円

そばの実  
なめこご飯



# えびすの鶏そば (太切りのお蕎麦)

## 鶏<sup>とり</sup>だし中華蕎麦 (温)

「鶏出汁」のスープで優しい味わいに仕上げました。  
自慢の二八蕎麦と一緒に楽しみてください。

1, 250円



## 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。

## 鶏<sup>とり</sup>天そば (温・冷)

揚げたての天ぷらへ甘めの丼ダレをかけました。  
人気のお蕎麦をお楽しみください。

1, 180円



## 鶏<sup>とり</sup>そば (温・冷)

※柚子胡椒添え  
冷たくてもよし、温かくてもよしのお勧めの一品です。  
柚子胡椒で味変もおすすめです。

980円



※ご飯 200円

## 半ざるそば 490円



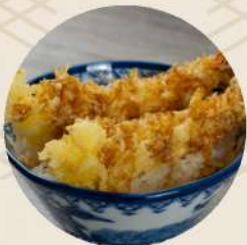
## 半かけそば 温冷 490円



## ミニ鶏天丼 790円



## ミニ海老天丼 790円





# 健康志向の蕎麦 (太切りのお蕎麦)

## 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。



**イチオシ**

## 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。

980円

## 納豆まぜ蕎麦 (冷)

ヘルシーで旨みたっぷりなませ蕎麦。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, 280円



## 月見とろろ蕎麦 (温)・(冷)

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, 050円



※ご飯 200円

お蕎麦と一緒に



390円

そばつゆで食べる  
とろろご飯



390円

そばろご飯



390円

赤辛鶏めし



390円

そばの実  
なめごご飯



# 温かいお蕎麦 (太切りのお蕎麦)



**おすすめ**

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。ふっくらジューシーで食べ応え抜群です。

980円

**おすすめ**

揚げ茄子ニラそばろ蕎麦

香揚げしたとろろのナスと肉そばろが相性が抜群です。ニラの香りが食欲をそそります。

980円



※ご飯 200円



ミニ海老天丼

790円



ミニ鶏天丼

790円



半かけそば 温冷

490円



半ざるそば

490円



# 辛味のお蕎麦 (太切りのお蕎麦)



**マライ**  
**麻辣まぜ蕎麦 (冷)**  
 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。  
 1,150円



**旨辛**  
**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。  
 1,150円

お蕎麦と一緒に



390円

そばつゆで食べる  
 とろろご飯



390円

そばろご飯



390円

赤辛鶏めし



390円

そばの実  
 なめごご飯



# 天丼

えびすの



**おすすめ**

**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, 580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

ご飯大盛り無料

※ご飯 200円



ミニ海老天丼  
790円



ミニ鶏天丼  
790円



半かけそば 温冷  
490円



半ざるそば  
490円

※天丼はお時間を頂きます。※提供が前後する場合がございます、ご了承ください。※ミニ天丼の大盛りはありません。





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。