



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。

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

天ぷらとおつまみ

一部抜粋メニューです。
天ぷらは揚げたてを提供いたしますので
少々お時間を頂く場合がございます。

お好み 天ぷら

おすすめ品&定番

鶏天	160円
太ちくわ	250円
井タレゆでたまご	280円
やさしい天	
青とう	160円
さつま芋	180円
れんこん	180円
なす	180円
舞茸	250円
新生姜	250円
海鮮天	
逸品予持ししゃも	270円
サーモン天	260円
かにがま	180円
キス	290円
イカ	230円
海老	380円

天盛り

海鮮6種盛り	1480円
やさしい6種盛り	1180円
よくばり天盛り	1480円

菅英の 佃煮

創業明治35年老舗佃煮屋の味

菅英の佃煮小鉢3点	680円
わかさぎ唐揚げ	290円
特上白魚佃煮	290円
いがポテト佃煮	290円
湯美人揚げ揚げ3点	680円
魚のちっちゃん(海老入)	290円
白魚カリカリ揚げ	290円
ガーリック味	
塩味	

肴

低温調理 自家製鶏

おつまみかしわ	480円
オリーブ油と黒胡椒	580円
ねぎましよだれ鶏	680円
かしわの赤辛和え	450円

定番おつまみ

若鶏唐揚げ	580円
ちくわきゅうり	480円
蕎麦の実なめこ	380円
豆腐と蕎麦の実なめこ	550円
肉味噌豆腐	580円
お刺身とう湯葉	550円
板わさ(かまぼこ)	530円
はやのこのわた	580円
とりあえず	
おまかせ小鉢3点	680円
冷奴	290円
きゅうりのピリ辛漬け	290円
白菜キムチ	290円
かにがま	290円
イカの三升漬け	390円

えびすのお酒

天ぷらとお蕎麦のお店
えびすそば

一部抜粋メニューです。

レモン サワー

キンミヤ	480円
生レモンサワー	480円
こだわり酒場	
レモンサワー	390円
大きいサイズ	
レモンサワー	750円

ハイボール



ジムビーム	480円
ハイボール	480円
メガハイボール	880円
サントリール	540円
ハイボール	540円
メガハイボール	980円
サントリール知多	1180円
ハイボール	1180円
コーク	540円
ハイボール	540円
大人のジンジャエール	540円
ハイボール	540円
黒霧島	
黒ッキリボール	540円

生ビール 瓶ビール

ザ・プレミアムモルツ	580円
香るエール	580円
グラス	580円
中ジョッキ	680円
特大ジョッキ	1680円
サッポロ赤星中瓶	580円
エビスビール小瓶	540円
ハートランド小瓶	540円
ノンアルビール	480円
アサヒドライゼロ	480円
ホッピー	540円
ホッピー 白・黒	540円
ホッピー 濃いめ	640円

日本酒



あて開熱燗・冷酒	480円
あて開純米酒一合半	980円
広島宮島さん一合半	1190円
秋田雪の茅舎一合	1190円
秋田刈穂一合	1190円
岩手鷲の尾一合	1190円

焼酎

黒霧島	480円
そば焼酎	480円
金宮焼酎	480円

割ものをお選びください
 ・ロック
 ・水割り
 ・蕎麦湯割り
 ・緑茶割り
 ・お湯割り

ノンアル・ ジュース

梅酒ロック	390円
梅酒ソーダ	390円
ハイボール	390円
レモンサワー	390円
アサヒドライゼロ	480円
カシスオレンジ	390円
シャルドネ	390円
ソフトドリンク	
黒烏龍茶	340円
オレンジジュース	340円
三田りんごジュース	390円
トニックウォーター	390円
コーラ	390円
大人ジンジャエール	390円
炭酸水	250円

※全て税込み価格です。

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。

お蕎麦の写真は全て並盛りです。

蕎麦の切り方をお選びください。 ※温かいお蕎麦は太切りです。

【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。



よくばり

天ざる蕎麦

自家製二八そばと、店内調理の揚げたてサクサクの天ぷら盛り合わせとのセット。

※並盛りはおためしクルミつけ付き。

並盛り 1, 680円



名物

鶏天ざる蕎麦

低温調理でやわらかジューシーな自家製鶏の天ぷらの盛り合わせと自家製二八そばとのセット。

※並盛りはおためしクルミつけ付き。

並盛り 1, 280円

少なめ 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。

※並盛りはおためしクルミつけ付き。

並盛り 980円

少なめ 890円

お蕎麦と一緒に



そばつゆで食べる
とろろご飯
440円



そばろご飯
440円



赤辛鶏めし
440円



そばの実
なめご飯
440円



ネギとろご飯
550円

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。

お蕎麦の写真は全て並盛りです。

おすすめ

冷天おろし蕎麦
冷天もみじおろし蕎麦

揚げたての天ぷら4種類が楽しめるぶっかけスタイルの当店人気のお蕎麦。
「大根おろし」と「もみじおろし」の2種類からお選びください。

並盛り	少なめ
1,480円	1,240円



少なめ 170g
麺、具材共に少なめです。



おすすめ 並盛り 260g
当店のおすすめ



大盛り 350g(+250円)
蕎麦・つゆのみ大盛です。

※鶏チャーシューは個体差があるため写真と入数が異なる場合がございますが使用量は同じです。



海老天蕎麦

(温)・(冷)

外はサクツ、中ブリッの海老天を
お蕎麦と一緒に楽しみたい。

並盛り	少なめ
1,150円	980円



鶏天そば (温)・(冷)

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

並盛り	少なめ
1,180円	980円

※ご飯 220円



ミニ海老天丼

770円



ミニ鶏天丼

770円



半かけそば

温 冷
640円



半ざるそば

640円

熱々つけ蕎麦 冷たい蕎麦を熱々のそばつゆで

お蕎麦の写真は全て並盛りです。

蕎麦の切り方をお選びください。 ※温かいお蕎麦は太切りです。

【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。

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
お楽しみください。



並盛り 1, 1000円

少なめ 980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。



並盛り 980円

少なめ 890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。



並盛り 1, 1000円

少なめ 980円

熱々
鴨つけ蕎麦

冷たい蕎麦を鴨の出汁が効いた熱々のそばつゆにつけて
お召し上がりください。
焼いたネギの香ばしさも合わさり食欲をそそります。



並盛り 1, 2000円

少なめ 1, 1000円

お蕎麦と
一緒に



そばつゆで食べる
とろろご飯
440円



そばろご飯
440円



赤辛鶏めし
440円



そばの実
なめご飯
440円



ネギとろご飯
550円

数量
限定

太切り・細切り食べ比べ

下記2品は少なめ・大盛り不可。並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試しください。

1, 380円



ご飯

- ・ セットのご飯は
こちらから一つ
お選びください
- ・ ねぎとろご飯
(+110円)
- ・ ミニ海老天丼
(+330円)
- ・ ミニ鶏天丼
(+330円)
- ・ 赤辛鶏めし
- ・ なめこご飯
- ・ そぼろご飯
- ・ とろろご飯



少なめ 170g
麺、具材共に少なめです。



おすすめ 並盛り 260g
当店のおすすめ



大盛り 350g (+250円)
蕎麦・つゆのみ大盛です。



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試しください。

980円

※ご飯 220円



ミニ海老天丼
770円



ミニ鶏天丼
770円



半かけそば 温冷
640円



半ざるそば
640円

えびすの定番

ざる蕎麦はいつでも**大盛り無料**

お蕎麦の写真は全て並盛りです。

蕎麦の切り方をお選びください。 ※温かいお蕎麦は太切りです。

【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。

**大盛料
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。

並盛り	780円
半ざる	640円



かけ蕎麦

(温)・(冷) ※太切りのみ

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。

並盛り	780円
半かけ	640円

お蕎麦と一緒に



そばつゆで食べる
とろろご飯
440円



そばろご飯
440円



赤辛鶏めし
440円



そばの実
なめご飯
440円



ネギとろご飯
550円

えびすの鶏そば (低温調理の自家製鶏)



少なめ 170 g
麺、具材共に少なめです。



おすすめ 並盛り 260 g
当店のおすすめ



大盛り 350 g (+250円)
蕎麦・つゆのみ大盛です。



低温調理

鶏^{とり}天とレモンのおろし蕎麦

低温調理の自家製鶏が二種類味わえるお蕎麦。揚げたての天ぷらへ甘めの井タレをかけました。おろしとレモンでさっぱりと召し上がれます。

少なめ	並盛り
1, 080円	1, 280円

※鶏チャーシューは個体差があるため写真と入数が異なる場合がございますが使用量は同じです。



鶏^{とり}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すめです。

少なめ	並盛り
780円	980円



鶏^{とり}天そば

(温)・(冷)

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

少なめ	並盛り
980円	1,180円

※ご飯 220円



ミニ海老天井

770円



ミニ鶏天井

770円



半かけそば

640円



半ざるそば

640円

数量
限定

国産いくらと

サーモンの蕎麦

(冷)のみ

サーモンとたつぷりのイクラの乗った贅沢なお蕎麦。大根おろし、大葉、レモンでさっぱり美味しく召し上がれます。

並盛り 1, 680円



きつねとたぬき

おろし蕎麦

(冷)のみ

味がしみ込んだ厚揚げとサクッと香ばしい揚げ玉と一緒に楽しめるお蕎麦。おろしと、大葉で最後まで美味しく召し上がれます。

並盛り 980円

少なめ 790円



厚揚げ

きつね蕎麦

(温)・(冷)

豆工房・緑の郷さんのお揚げを店内でしっかりと味付けしました。ふっくらジューシーで食べ応え抜群です。

並盛り 980円

少なめ 790円



揚げ茄子

ニラそばろ蕎麦

(温)のみ

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

並盛り 980円

少なめ 790円



お蕎麦と一緒に



そばつゆで食べる
とろろご飯
440円



そばろご飯
440円



赤辛鶏めし
440円



そばの実
なめご飯
440円



ネギとろご飯
550円

健康志向の蕎麦 (からだ想いのやさしい一杯)



少なめ 170 g
麺、具材共に少なめです。



おすすめ 並盛り 260 g
当店のおすすめ



大盛り 350 g (+250円)
蕎麦・つゆのみ大盛です。



イチオシ

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。

岩海苔そば (温)・(冷)

並盛り	980円
少なめ	790円



おすすめ

納豆まぜ蕎麦 (冷)

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。

並盛り	200円
少なめ	100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。

並盛り	980円
少なめ	890円

※ご飯 220円



ミニ海老天丼

770円



ミニ鶏天丼

770円



半かけそば

640円



半ざるそば

640円

とり天もみじおろし
ぶっかけ蕎麦人気の鶏天をもみじおろし
と一緒にピリツとした辛さ
がアクセントに並盛り 1, 280円
少なめ 1, 080円きつねとたぬき
もみじおろし蕎麦味がしみ込んだ厚揚げとサクッ
と香ばしい揚げ玉が一緒に楽し
めるお蕎麦。もみじおろしの辛
さがクセになります。並盛り 980円
少なめ 790円マラー
麻辣まぜ蕎麦自慢の麻辣タレは、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。

並盛り 1, 200円

三代目
カレー蕎麦お蕎麦と出汁とカレーのスバ
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。

並盛り 1, 200円

お蕎麦と
一緒にそばつゆで食べる
とろろご飯
440円そばろご飯
440円赤辛鶏めし
440円そばの実
なめご飯
440円ネギとろご飯
550円

えびすの 天丼



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丼タレで

1, 650円



よくばり

天丼 味噌汁付き

海老・野菜・魚介等の揚げたて
天ぷらをいろいろ一度に楽しめる、
ボリューム満点の天丼。
天丼好きにはたまらない一杯です。

1, 650円



名物

鶏天丼 味噌汁付き

ジューシーな鶏天を甘めのタレに漬
け込みました。ご飯との相性抜群で
幅広い世代に愛される一杯です。

1, 200円

※ご飯 220円



ミニ海老天丼

770円



ミニ鶏天丼

770円



半かけそば

温冷
640円



半ざるそば

640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。



えびそば
EBI Soba

テイクアウトメニュー

2025年6月版

★テイクアウト商品に関しては食品衛生上すぐにお召し上がりください。(15分以内)

★写真はイメージです。仕入れ状況により盛り付けが変わる場合がございます。

★ざる蕎麦系は麺が固まらないようつけ汁に浸けて提供いたします。

★卵は衛生上テイクアウト商品にはお付きしません。

★写真は全て並盛りです。

少なめ 170g

並盛り 260g

大盛り 350g



麺・具材共に少なめ



当店のおすすめ



麺・つゆのみ大盛り
(+250円)

えびすのおススメ蕎麦

つゆだけを熱々に温めてお召し上がりください。※麺は固まらないように出汁に浸かっています。



熱々 岩海苔つけ蕎麦
少なめ 890円
並盛り 980円



熱々 鴨つけ蕎麦
少なめ 1,100円
並盛り 1,200円



熱々 旨辛つけ蕎麦
少なめ 980円
並盛り 1,100円



熱々 かき揚げつけ蕎麦
少なめ 980円
並盛り 1,100円



テイクアウトイメージ

えびすの天そば

テイクアウトのざる蕎麦系は食べやすく、伸びにくいように『つけ汁』につけてお届けいたします。



よくばり天盛り蕎麦
並盛り 1,680円



名物 鶏天盛り蕎麦
少なめ 980円
並盛り 1,280円



海老天ざる
少なめ 890円
並盛り 980円



海老天蕎麦
少なめ 980円
並盛り 1,150円



鶏天そば
少なめ 980円
並盛り 1,180円



冷天おろし蕎麦
少なめ 1,240円
並盛り 1,480円

えびすの定番

当店のお蕎麦は全て〈冷たい蕎麦〉で提供しております。



ざる蕎麦
半ざる 640円
並盛り 780円



とろろ蕎麦
少なめ 890円
並盛り 980円



岩海苔そば
少なめ 790円
並盛り 980円



厚揚げきつね蕎麦
少なめ 790円
並盛り 980円



テイクアウトイメージ



かけ蕎麦
半かけ 640円
並盛り 780円



きつねとためき蕎麦
少なめ 790円
並盛り 980円



納豆まぜ蕎麦
少なめ 1,100円
並盛り 1,200円



麻辣まぜ蕎麦
並盛り 1,200円



鶏そば
少なめ 780円
並盛り 980円



鶏天レモンおろし蕎麦
少なめ 1,080円
並盛り 1,280円

★卵は衛生上テイクアウト商品にはお付きしません。

えびすの天井

えびすの天井を自宅でも!ミニ海老天井・ミニ鶏天井は大盛りできません。



よくばり天井
1,650円



海鮮天井
1,650円



鶏天井
1,200円



ミニ海老天井
770円



ミニ鶏天井
770円

天ぷらメニュー

天盛りは時期により内容が変わる場合がございます。 容器代は別途100円頂戴いたします。



よくばり天盛り
1480円



野菜6種盛り
1180円



海鮮6種盛り
1480円

単品天ぷら

海老	380円	青とう	160円
キス	290円	さつま芋	180円
イカ	230円	れんこん	180円
かにかま	180円	なす	180円
子持ちシシャモ	270円	舞茸	250円
サーモン	260円	新生姜	250円
鶏天	160円	太ちくわ	250円
井タレゆでたまご	280円		



当店のテイクアウト商品は全て(冷がけ蕎麦)として提供しております。
ご家庭で温かいお蕎麦として美味しく召し上がるには…



温かいお蕎麦

目安:600wで3~5分程度

温かいお蕎麦で召し上がる場合は、
電子レンジで温めてお召し上がりください。



まるいたい焼き

目安:3~5分程度

オーブントースターで軽く温めると
さらに美味しく召し上がれます。

時間はあくまで目安です。お好みに合わせて調整してください。

※昼<11:30~13:30>、夜<18:30~19:30>の混雑時は電話が繋がりにくい場合がございます。

えびすそばクロステラス盛岡店

〒020-0022

岩手県盛岡市大通3丁目4-1 クロステラス盛岡 2F

電話番号: 019-681-4837

店頭又はお電話にてご注文承ります。
事前の電話注文が待ち時間が少ないのでおすすめです。

ご注文受付時間

10:00~20:00

お渡し時間

11:00~20:15



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いただきます。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いただきます。

『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。