

* All prices are tax included. * 所有价格均含税。 * 가격은 모두 세금 포함 표시입니다.

Drinks お飲み物 飲料 주류, 음료

Japanese Sake 日本酒 일본주



Pure Brew 本醸造酒 본양조

A01 Kikumasamune 180ml ¥700

菊正宗 키쿠마사무네

Hot/Warm Sake 燗・常溫 熱酒・常溫 燗, 상온

A02 Dewatsuru 300 ml ¥1,430

出羽鶴 데와틀



Buyu 武勇 무용

A03 120 ml ¥700

A04 Cup 240 ml ¥1,400

片口杯 二四〇ml 소주잔 240ml



Shochu 焼酎 烧酒 소주

Soba Broth / Rock / Water そば湯割・ロック・水割り等
可加蕎麦汤・冰块・水等 메밀차 희석, 얼음, 미즈와리 등



Soba Shochu 蕎麦焼酎 蕎麦烧酒 메밀 소주

Kumamoto Fusa no Tsuyu

熊本 房之露 熊本 房之露 쿠마모토 후사노츠유

Oumiya Label 近江家ラベル 近江家品牌 오우미야 라벨

A05 Glass ¥540

グラス 玻璃酒杯 와인잔



Soba Shochu 蕎麦焼酎 蕎麦烧酒 메밀 소주

Nagano Kusabue

長野 草笛 長野 草笛 나가노 쿠사부에

Kibachi-kai Label 木鉢会ラベル 木鉢会品牌 키마치회 라벨

A06 Glass ¥620

グラス 玻璃酒杯 와인잔

Wheat Shochu 麦焼酎 小麦烧酒 보리 소주

A07 Jaku Un Baku ¥620

観云麦 稗云麦 자쿠운바쿠

Sweet Potato Shochu 芋焼酎 芋头烧酒 고구마 소주

A08 Hitoriaruki ¥620

ひとり歩き 独歩 히토리아루키

Beerビール 啤酒 맥주

Bottled beer 瓶ビール 瓶装啤酒 병맥주

A09 Kirin Lager ¥770

麒麟ラガー

麒麟啤酒 기린 라거

A10 Asahi Super Dry ¥770

アサヒスーパードライ

朝日啤酒 아사히 슈퍼 드라이

A11 Yebisu Beer (Draught) ¥700

エビスビール(樽生)

惠比寿啤酒(樽生)

에비스 맥주 (타루나마)

A12 Non-alcoholic ¥600

ノンアルコールビール

无酒精啤酒

논알콜 맥주



Plum wine 梅酒 梅酒 매실주

Rock or Straight ロックorストレート 加冰or纯饮 얼음 or 스트레이트

A13 Kaga Plum Wine ¥640

加賀梅酒

加賀梅酒

카가 매실주



Sour サワー 沙瓦 위스키 칵테일

A14 Oolong Tea with Shochu ¥640

ウーロンハイ 乌龙茶High Ball 우롱하이

A15 High-ball ¥600

ハイボール High Ball

하이볼

Soft Drinks 无酒精饮料 소프트 드링크

A16 Oolong Tea ¥440

ウーロン茶

乌龙茶

우롱차

A17 Orange Juice ¥440

オレンジジュース

柳橙汁

오렌지 쥬스

A18 Coca Cola ¥440

コカコーラ

可口可乐

코카콜라

* All prices are tax included. *所有价格均含税。 ※ 가격은 모두 세금 포함 표시입니다.



Tofu Skin Sashimi
凉拌鱼皮
회 유부



Kyoto Herring
京鲱鱼
교토식 청어



White Fish Slice served with Wasabi
凉拌鱼板
회무

Traditional food of Soba Place

そば屋の定番 荞麦面店的招牌料理 소바집 요리

[B01] Kyoto Herring ¥900

自家炊き京にしん 京鲱鱼 교토식 청어

[B02] White Fish Slice served with Wasabi ¥750

板わさ 凉拌鱼板 어묵

[B03] Tofu Skin Sashimi ¥750

刺し身ゆば 凉拌鱼皮 끈적 끈적한 암

[B04] Sticky Yam Used with 100% Yamato Potato ¥800

月見芋 粘山药 달모양 토란

[B05] Japanese Omelette ¥990

だし巻き玉子 高汤煎蛋卷 계란말이



Japanese Omelette
高汤煎蛋卷
계란말이



Homemade Roasted Duck with Wasabi
自家製山葵鴨
수제 오리고기 와사비



Japanese Style Salad
和风沙拉
일본식 샐러드

Cold Dishes 冷菜 냉채

[B07] Bird Skin Ponzu ¥620

鳥皮ポン酢 橘醋鸡皮 과즙초를 뿌린 닭껍질

[B08] Grated Radish with Mushroom ¥620

なめこおろし 滑子菇萝卜泥 갈아낸 무 버섯

[B09] Solt-pickled vegetables ¥660

お新香 泡菜 절임

[B10] Squid Shiokara ¥620

いかの塩辛 盐腌鱿鱼内脏 소금에 절인 오징어 내장

[B11] Japanese Style Salad ¥990

和風サラダ 和风沙拉 일본식 샐러드

[B12] Homemade Roasted Duck with Wasabi ¥1,210

自家製鴨わさ 自家制山葵鴨 수제 오리고기 와사비

[B13] Grated Radish Salmon Roe ¥1,250

いくらおろし 鲑鱼子萝卜泥 갈아낸 무 연어알

そば處 近江家

Our cuisine includes 7 major allergens (eggs, milk, wheat, buckwheat, peanuts, shrimp, crab), and the cooking utensils, dishes and pans to serve are not used properly. Please use our shop after consent.

我们的菜有包括7种主要过敏原(鸡蛋, 牛奶, 小麦, 荞麦, 花生, 虾, 蟹), 并且使用的炊具, 餐具和平底锅使用不当。经同意后请使用我们的商店。

우리의 요리에는 7 가지 주요 알레르겐 (계란, 우유, 밀, 메밀, 땅콩, 새우, 게)이 포함되어 있으며 조리 도구, 요리 및 프라이팬은 제대로 사용되지 않습니다. 동의 후 당점에서 이용하십시오.

* All prices are tax included. *所有价格均含税。 ※ 가격은 모두 세금 포함 표시입니다.

Hot Dished 温菜 熟食 찜요리

[C01] Fried Minced Fish with Shrimp ¥770
海老入りさつま揚げ 새우 어육 튀김
虾仁甜不辣

[C02] Soba Place Yakitori (Soy Sauce) ¥880
そば屋の焼き鶏(タレ) 소바집의 닭 구이(소스)
荞麦面店的特制鸡肉串(酱油口味)

[C03] Soba Place Yakitori (Salt) ¥880
そば屋の焼き鶏(塩) 소바집의 닭 구이(소금)
荞麦面店的特制鸡肉串(盐烧口味)



Fried Minced Fish with Shrimp
虾仁甜不辣 새우 어육 튀김



Soba Place Yakitori (Soy Sauce)
荞麦面店的特制鸡肉串(酱油口味) 소바집의 닭 구이(소스)



Soba Place Yakitori (Salt)
荞麦面店的特制鸡肉串(盐烧口味) 소바집의 닭 구이(소금)

Tempura

天ぷら 天妇罗 (日式炸物) 튀김

[C04] Conger Eel Tempura of the Day
活穴子の天ちら 活鱼星鰻天妇罗拼盘 봉장이 튀김
thin dipping sauce for tempura +¥110 ¥1,500
別途天つゆ追加 天妇罗蘸酱 튀김용 얇게 찍기 소스

[C05] Chicken Tempura
かしわ天ちら 鸡肉天妇罗拼盘 닭 튀김
Iwai Chicken and Mustard Ponzu
いわい鳥・からしポン酢
登井鸡・辣味梅醋 닭, 겨자 파슬츠 ¥1,320

[C06] Vegetable Tempura of the Day
野菜のかき揚げ 今日的日式炸蔬菜 오늘의 야채튀김
thin dipping sauce for tempura +¥110 ¥990
別途天つゆ追加 天妇罗蘸酱 튀김용 얇게 찍기 소스



Conger Eel Tempura of the Day
活鱼星鰻天妇罗拼盘 봉장이 튀김



Vegetable Tempura of the Day
今日の日式炸蔬菜
오늘의 야채튀김

Assorted Tempura

天ぷら盛合せ 天妇罗综合拼盘 튀김 모듬

Used with Pure Sesame Oil

純正胡麻油 使用純正胡麻油 순정 참기를 사용

Please choose soup of the tempura or the salt

天つゆ又は塩をご指示ください。

別途天妇罗의汤或者盐 튀김의 국물 또는 소금을 선택해 주세요

[C07] Pine Plan ¥2,050
松 소나무
Large Prawn, Fish, and Vegetables
大海老一本・魚・野菜 大蝦一本・魚・青菜 큰 새우 1개, 생선, 야채

[C08] Bamboo Plan ¥1,250
竹 대나무
Small Prawn and Vegetables
小海老一本・野菜 小蝦一本・青菜 작은 새우 1개, 야채



Pine Plan
松 소나무

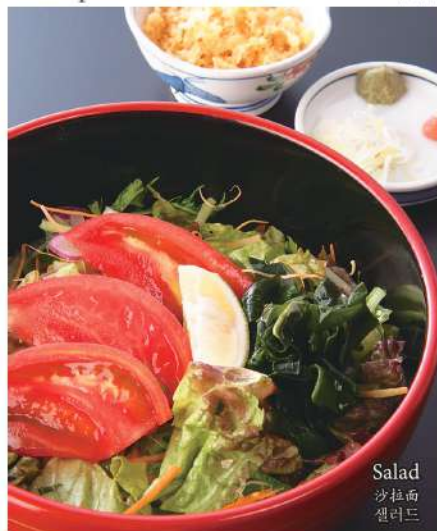
そば處 人目 近江家

Our cuisine includes 7 major allergens (eggs, milk, wheat, buckwheat, peanuts, shrimp, crab), and the cooking utensils, dishes and pans to serve are not used properly. Please use our shop after consent.

我们的菜有包括7种主要过敏原(鸡蛋, 牛奶, 小麦, 荞麦, 花生, 虾, 蟹), 并且使用的炊具, 餐具和平底锅使用不当。经同意后请使用我们的商店。

우리의 요리에는 7 가지 주요 알레르겐 (계란, 우유, 밀, 메밀, 땅콩, 새우, 게)이 포함되어 있으며 조리 도구, 요리 및 프라이팬은 제대로 사용되지 않습니다. 동의 후 당점에서 이용하십시오.

* All prices are tax included. *所有价格均含税。 ※ 가격은 모두 세금 포함 표시입니다.



Salad
沙拉面
샐러드



Mushroom and Grated Radish
寒滑子菇面 차가운 버섯



Cold Salmon Roe 寒鲑鱼子面 차가운 연어알

Cold Noodles

冷たいめん 冷面 냉면

Choose between Soba and Udon

そば、うどんをお選びください。

请选择荞麦面或是乌龙面 소바 또는 우동중 선택해 주세요.

D01	Soba/Udon (Large Serving) そば・うどんの大盛 荞麦面加・乌龙面大 소바/우동 대	¥ 200
D02	Rice (Large Serving) ライス大盛 饭加大 밥 대	¥ 160
D03	Additional Noodles せいろ麺のみの追加 追加蒸笼面 세이로 면 추가 (대나무 껍기에 담긴 면만)	¥ 600
D04	Additional Soup つゆの追加 追加面露 찌유(국물 소스) 추가	¥ 250

D05 Seiro (Noodles on Bamboo Plate) ¥850
せいろ 蒸笼面 세이로(대나무 껍기에 면을 담음)

D06 Zaru (Noodles on Bamboo Basket) with Nori (Seaweed) ¥960
ざる 关于荞麦汤 소바 승능에 대해서

D07 Mushroom and Grated Radish ¥1,080
寒なめこ 寒滑子菇面 차가운 버섯

D08 Salad ¥1,200
サラダ 沙拉面 샐러드

D09 Grated Yam ¥1,240
そばとろ 荞麦泥面 참마 소바

Used with 100% Yamato Potato

大和芋100%使用 100%使用大和芋 야마토 토란 100% 사용

D10 Salmon Roe and Grated Radish ¥1,800
寒いくら 寒鲑鱼子面 차가운 연어알

About Soba-yu (Soba Broth)

关于荞麦汤 소바 승능에 대해서

Soba broth contains many nutrients. Please add it to the soup and drink it after finishing the meal.

煮过荞麦面的清汤富含相当高的营养成分,请在餐后与面露混合稀释后饮用.

메밀을 삶은 국물에는 많은 영양가가 포함 되어있습니다. 식후 승능을 타서 드시주세요.

Our special 我们的坚持 고집

Soba 荞麦面 소바

Originating from Hokkaido, this domestic Nuki is grinded roughly while natural mineral water is added to a 20% of soba flour and 80% udon flour mix.

以北海道为中心,特选国内优质荞麦胚芽粗捣而成,以适合入喉的“二八”打法,并选用天然石滤过的“打水”制成。

꽃카이도를 비롯한 국내산의 소바 재료를 거칠게 갈아, 좋은 목넘김을 위해 수타로 만들고 있습니다. 반죽 물은 천연적으로 여과한 물을 사용하고 있습니다.

Soba Soup 面露 찌유

Mori-soup is made from dried bonito which have been dried for over two years. This dried bonito is known as Gokujyo-Hongare-Satsuma Bushi produced in Makurazaki, Kagoshima. The rich flavor in the soup will surely stimulate your taste buds.

Kake-soup is made by blending Hongare dried mackerel called Tosabushi with Soda Bushi dried bonito, both from Makurazaki, Kagoshima. A rich scent is enjoyed as only the daily used portion of dried mackerel and bonito is sliced and used.

本店店面用的荞麦面露是使用鹿儿岛县枕崎产的“板上本枯鲣厚节”,并持续让他发酵两年,等待熟成后才作为本店面露的原料提供给各位品尝。

热汤面露则是使用鹿儿岛县枕崎产的“本节・土丝节的本枯鲣节和宗田枯节”混合,只留下每天需使用的量,并在香味最盛的时候奉上您的面前。

뽕어먹는 소스인 모리 찌유에는, 카코시마현 마쿠라자키 원산의 카즈오 부시(2년간 숙성한 것)를 사용하며, 훈아네 국물을 이곳에서 제공하고 있습니다.

국물 소스인 카케 찌유에는, 카코시마현 마쿠라자키 원산의 카즈오 부시와 소다 카즈오 부시를 블렌드 하여 메밀 사용하는 반죽의 양을 제조하며, 향이 좋은 시기에 제공 하고 있습니다.

※Our special broth is created considerable thick so please use only 1/3 of the normal portion.

揪本店的面露口味较为浓郁,因此食用时请以平时三分之一的量来沾食。

※본 매장의 찌유는 진하게 만들어져 있기 때문에, 3분의 1 정도 사용하여 드시기 바랍니다.



そば處 近江家

Our cuisine includes 7 major allergens (eggs, milk, wheat, buckwheat, peanuts, shrimp, crab), and the cooking utensils, dishes and pans to serve are not used properly. Please use our shop after consent.

我们的菜肴包括7种主要过敏原(鸡蛋,牛奶,小麦,荞麦,花生,虾,蟹),并且使用的炊具,餐具和平底锅使用不当。经同意后请使用我们的商店。

우리의 요리는 7 가지 주요 알레르겐 (계란, 우유, 밀, 메밀, 땅콩, 새우, 게)이 포함되어 있으며 조리 도구, 요리 및 프라이팬은 제대로 사용되지 않습니다. 동의 후 당점에서 이용하십시오.

* All prices are tax included. *所有价格均含税。 ※ 가격은 모두 세금 포함 표시입니다.

Choose between Soba and Udon 请选择荞麦面或是乌龙面 소바 또는 우동 중 선택해 주세요.



Cold Noodles with Tempura

冷たい天ぷらもの 天妇罗冷面 차가운 튀김

Used with Pure Sesame Oil
純正胡麻油 使用純正胡麻油 순정 참기름 사용

D01 Soba/Udon (Large Serving) そば・うどんの大盛 荞麦面加・乌龙面大	소바/우동 대	¥ 200
D02 Rice (Large Serving) ライス大盛 飯加大	밥 대	¥ 160
D03 Additional Noodles せいろ麺のみの追加 追加蒸笼面	세이로 면 추가 (대나무 쥘기에 담긴 면만)	¥ 600
D04 Additional Soup つゆの追加 追加面露	쯔유(국물 소스) 추가	¥ 250

E01 Zaru with extra Prawn Tempura ¥2,270
(Noodles on Bamboo Basket)
特天ざる 特制天妇罗竹筴荞麦面 특 튀김 소바

Large prawns, fish, vegetables
大海老・魚・野菜 (国産のみ海苔付き) 大虾・魚・青菜 런 새우, 생선, 야채

E02 Zaru with Prawn Tempura ¥1,560
(Noodles on Bamboo Basket)
天ざる 天妇罗蒸笼荞麦面 튀김 소바

Middle Prawn and Green Peppers
中海老・しし唐 (国産のみ海苔付き) 中虾・小青辣椒 미들 새우, 풋고추

E03 Seirow with Conger Eel Tempura ¥1,800
(Noodles on Bamboo Plate)
活穴子天せいろ 活鱼星鳗天妇罗蒸笼荞麦面 붕장어 튀김 소바 정식

Cogner Eel of the day
※当店調製 使用早上剛进货在店内放血の新鮮星鰻 아랍에 들어온 붕장어를 취급합니다.

E04 Seirow with Chicken Tempura ¥1,760
(Noodles on Bamboo Plate)
かしわ天せいろ 鸡肉天妇罗蒸笼荞麦面 닭 튀김 소바

Used with Iwai Chicken from Iwate
岩手県産いわい鶏使用 使用岩手県産の岩井鶏 이와테현 산 닭고기 사용

Recommended Cold Noodles 冷おすすめ

推荐冷面 시원한 추천 메뉴



D01 Soba/Udon (Large Serving) そば・うどんの大盛 荞麦面加・乌龙面大	소바/우동 대	¥ 200
D02 Rice (Large Serving) ライス大盛 飯加大	밥 대	¥ 160
D03 Additional Noodles せいろ麺のみの追加 追加蒸笼面	세이로 면 추가 (대나무 쥘기에 담긴 면만)	¥ 600
D04 Additional Soup つゆの追加 追加面露	쯔유(국물 소스) 추가	¥ 250

E05 Three Topping Soba ¥1,320
三味そば 三味荞麦面 세가지맛 소바

Salmon Roe, Nameko Mushroom and Grated Yam
いくら・なめこ・とろろ 鱈魚子・滑子菇・山药泥 연어알, 버섯, 갈마

E06 Five Topping Soba ¥1,800
五味そば 五味荞麦面 다섯가지맛 소바

Salmon Roe, Nameko Mushroom, Grated Yam, Fermented Beans, and Salad
いくら・なめこ・とろろ・納豆・サラダ 鱈魚子・滑子菇・山药泥・納豆・沙拉 연어알, 버섯, 갈마, 낫토, 샐러드

E07 Curry Seirow (Noodles on Bamboo Plate) ¥1,300
カレーせいろ 咖喱蒸笼面 카레 세이로(대나무 쥘기에 면을 담음)

E08 Seirow with Aigamo Duck ¥1,890
(Noodles on Bamboo Plate)
合鴨せいろ 合鸭蒸笼面 오리 세이로(대나무 소쿠리에 면을 담음)

Used with Japan-raised Aigamo Duck 国内産の合鴨使用 使用国内養殖の合鴨 국내산 오리 사용

そば処 近江家

Our cuisine includes 7 major allergens (eggs, milk, wheat, buckwheat, peanuts, shrimp, crab), and the cooking utensils, dishes and pans to serve are not used properly. Please use our shop after consent.

我们的菜肴包括7种主要过敏原(鸡蛋, 牛奶, 小麦, 荞麦, 花生, 虾, 蟹), 并且使用的炊具, 餐具和平底锅使用不当。经同意后请使用我们的商店。

우리의 요리는 7 가지 주요 알레르겐 (계란, 우유, 밀, 메밀, 땅콩, 새우, 게)이 포함되어 있으며 조리 도구, 요리 및 프라이팬은 제대로 사용되지 않습니다. 동의 후 당점에서 이용하실 수 있습니다.

* All prices are tax included. *所有价格均含税。 * 가격은 모두 세금 포함 표시입니다.

Choose between Soba and Udon

そば、うどんをお選びください。

请选择荞麦面或是乌龙面 소바 또는 우동중 선택해 주세요.

[D01] Soba/Udon (Large Serving) ¥200

そば・うどんの大盛 荞麦面加・乌龙面 大 소바/우동 대

[D02] Rice (Large Serving) ¥160

ライス大盛 飯加大 밥 대

[D03] Additional Noodles ¥600

せいろ麺のみの追加 追加蒸笼面 세이로 면 추가 (대나무 찜기에 담긴 면만)



Egg Toppings
蛋花
계란



Sticky Yam
粘山药
달모양 토란



Extra Prawn Tempura
特制天妇罗
튀김 특

Hot Noodles 温かいめん 热汤面 따뜻한 면류

[F01] Kake (Noodles in Soy-flavored Soup)

かけ 清汤 카케

¥850

[F02] Deep-fried Tempura Crumbs ¥990

たぬぎ 油炸天妇罗碎 튀김옷을 입힌 덴푸라 크럼블

[F03] Deep-fried Tofu and Leek ¥990

きつね 炸豆腐和韭菜 두부와 파를 튀긴 요리

[F04] Egg Toppings ¥1,080

玉子とじ 蛋花 계란

[F05] Wild Vegetables ¥1,080

山菜 山菜 산채

[F06] Nameko Mushroom and Grated Radish ¥1,080

なめこ 滑子菇和磨碎的萝卜 나메코 버섯과 강판에 간 무

[F07] Mochi, Nori and Tempura Crumbs ¥1,210

磯辺(力) 麻糬、海苔和天妇罗碎屑 모찌, 김, 튀김 부스러기

[F08] Clams and Leek ¥1,240

あさり南蛮 南蛮海瓜子 바지락 난반

[F09] Sticky Yam ¥1,240

山かけ 山药泥 갈아낸 마

Used with 100% Yamato yam 大和芋100%使用 100%使用大和芋 아마토 토란 100% 사용

[F10] Mushrooms, Fish Sausage, and other ingredients ¥1,400

おかめ 阿龟面(鱼板、海苔、青菜、香菇) 오 카메 면

[F11] Salmon Roe and Grated Radish ¥1,800

いくらおろし 鲑鱼子萝卜泥 연어 오로시



Mushrooms, Fish Sausage,
Prawn Tempura, and other ingredients
牡丹花面(鱼板、海苔、青菜、天妇罗、香菇)
진달래



Clams and Leek
南蛮海瓜子
바지락 난반



Herrings
鲱鱼
징어



Chicken and Leek
鸡肉南蛮
닭난반

Hot Noodles with Tempura 温かい天ぷらもの 热汤天妇罗面 따뜻한 튀김 음식

Used with Pure Sesame Oil 純正胡麻油 使用純正胡麻油 순정 참기름 사용

[F12] Extra Prawn Tempura ¥2,200

特大天ぷら 特制天妇罗 특제 튀김
Large Whole Prawn, Fish, and Vegetables 大海老・魚・野菜 큰 새우, 생선, 야채

[F13] Prawn Tempura ¥1,480

天ぷら 天妇罗 튀김
Small Whole Prawn and Green Peppers 小海老・しし唐 带头虾・小青椒 새우, 애고추

[F14] Iron Pot Udon with Tempura ¥1,760

天付釜揚げうどん 天妇罗锅烧乌龙沾面 튀김 냄비 우동
Large Whole Prawn and Green Peppers 大海老・しし唐 带头虾・小青椒 큰 새우, 애고추

[F15] Mushrooms, Fish Sausage, Prawn Tempura, and other ingredients ¥1,800

つつじ 牡丹花面(鱼板、海苔、青菜、天妇罗、香菇) 버섯, 생선 소시지, 새우 튀김 및 기타 재료

Recommended Hot Noodles 温おすすめ 推荐热汤面 따뜻한 추천 메뉴

[F16] Chicken and Leek ¥1,240

かしわ南蛮 鸡肉南蛮 닭 난반

Used with Iwate Chicken from Iwate 岩手県産いわて鶏使用 使用岩手県産の岩手鶏 이와테현 산 닭고기 사용

[F17] Leek in Curry Soup ¥1,300

カレー南蛮 咖喱南蛮 카레 난반

[F18] Herrings ¥1,430

にしん 鲱鱼 징어

2-day-cooked Homemade Soup 二日二晩煮付けた自家製 自家制作熟煮二天二夜 이틀 동안 끓인 우레 수프

[F19] Leek and Aigamo Duck ¥1,890

合鴨南蛮 合鴨南蛮 오리 난반

Used with Japan-raised Aigamo Duck 国内産の合鴨使用 使用国内産的合鴨 국내산 오리고기 사용

Our cuisine includes 7 major allergens (eggs, milk, wheat, buckwheat, peanuts, shrimp, crab), and the cooking utensils, dishes and pans to serve are not used properly. Please use our shop after consent.

我们的菜有包括7种主要过敏原(鸡蛋, 牛奶, 小麦, 荞麦, 花生, 虾, 蟹), 并且使用的炊具, 餐具和平底锅使用不当。经同意后请使用我们的商店。

우리의 요리에는 7 가지 주요 알레르겐 (계란, 우유, 밀, 메밀, 땅콩, 새우, 게)이 포함되어 있으며 조리 도구, 요리 및 프라이팬은 제대로 사용되지 않습니다. 동의 후 당점에서 이용하십시오.

そば處 近江家

* All prices are tax included. *所有价格均含税。 ※ 가격은 모두 세금 포함 표시입니다.



Rice Bowl with Chicken and Eggs
親子丼
닭고기, 계란 덮밥



Tempura Bowl
天妇罗丼饭
튀김 덮밥

Rice

ご飯もの 飯类 식사류

All rice plates includes
a small serving of Soba

全品 蕎麦そば付
全部附小碗荞麦面
전품 완자 소바 추가

Hot or Cold

温、冷をお選びください。

请自由选择冷热

따뜻한 것과 차가운 것중 선택 해 주시기 바랍니다.



G01 Extra Tempura Boxed

¥2,750

天重 天妇罗漆器盒装饭 튀김 모듬

Two Large Prawn and Vegetables

大海老二本・野菜 2个大虾・青菜 큰 새우 2개, 야채

G02 Tempura Set Meal

¥2,530

天ぶら定食 天妇罗定食 튀김 정식

Large Prawn, Fish, and Green Peppers

大海老一本・魚・野菜 1大虾・魚・青菜 큰 새우 1개, 생선, 야채

G03 Tempura Bowl

¥1,760

天丼 天妇罗丼饭 튀김 덮밥

Two Small Prawns

小海老二本 2小虾 작은 새우 2개

G04 Rice Bowl with Chicken and Eggs

¥1,320

親子丼 親子丼 닭고기, 계란 덮밥

Used with Iwai Chicken from Iwate

岩手県産いわい鶏使用 使用岩手県産の岩井鶏 이와테현산 닭고기 사용

G05 Rice Bowl with Pork Cutlet

¥1,320

かつ丼 猪排丼 카츠 덮밥



Miso Udon Stew (With Eggs)
味噌炖煮乌龙面(加蛋)
된장 조림 우동(달걀 첨가)



Hot Pot Udon
锅烧乌龙面
냄비 볶음 우동



Zoni Udon (Mochi)
杂煮乌龙面
떡국 우동

Udon Stew

煮込みうどん

炖煮乌龙面

줄인 우동

G06 Miso Udon Stew

¥990

味噌煮込みうどん 味噌炖煮乌龙面 된장 조림 우동

G07 (With Eggs)

¥1,100

(玉子入) (加蛋)

달걀 첨가

G08 (With Clams)

¥1,400

(あさり入) (加海瓜子) 바지락 첨가

G09 Zoni Udon (Mochi)

¥1,550

雑煮うどん 杂煮乌龙面 떡국 우동

G10 Hot Pot Udon

¥1,850

鍋焼うどん 锅烧乌龙面 냄비 볶음 우동

そば処 近江家

Our cuisine includes 7 major allergens (eggs, milk, wheat, buckwheat, peanuts, shrimp, crab), and the cooking utensils, dishes and pans to serve are not used properly. Please use our shop after consent.

我们的菜肴包括7种主要过敏原(鸡蛋, 牛奶, 小麦, 荞麦, 花生, 虾, 蟹), 并且使用的炊具, 餐具和平底锅使用不当。经同意后请使用我们的商店。

우리의 요리에는 7 가지 주요 알레르겐 (계란, 우유, 밀, 메밀, 땅콩, 새우, 게)이 포함되어 있으며 조리 도구, 요리 및 프라이팬은 제대로 사용되지 않습니다. 동의 후 당점에서 이용하십시오.