

お品書き

麵大盛り + 二〇〇円

(2017年4月21日現在)



そば処アルプス
そばへのこだわり

私達が作るそばは、太めで噛みごたえがあり、香り豊かな昔ながらのそばです。
1年を通して冷たく清れつな水でこね、ゆで、洗うことで、美味しさが引き立ちます。すべて、丁寧に手打ちしています。

温かい

冷たい

かけそば

かけそば
野菜天ぶらそば
とろろそば
なめこおろしそば
天ぶら御殿そば
(とろろ+なめこ+野菜天ぶら)

七五〇
一二五〇
九五〇
一〇五〇
一五〇〇

もりそば

もりそば
もり味噌
2種だれ(大盛り)
(味噌だれ+醤油だれ)
冷やしとろろ
野菜天もり
天もり御殿
(とろろ+なめこ+野菜天ぶら)

七〇〇
七五〇
一〇五〇
九〇〇
一二〇〇
一四五〇

飲み物

ビール
日本酒
ノンアルコールビール

四〇〇
四〇〇
五五〇

おつまみ

野菜天ぶら
小鉢三品

五〇〇
五〇〇

ごはん

季節のごはんセット
(小鉢つき)

三五〇

※ごはん大盛り + 一〇〇円

春は山菜、夏は夏野菜、秋はきのこ、冬はジビエなど、季節限定メニューもご用意しています！
[当店のメニューは全て税込価格です]

それぞれの家庭で毎年仕込む味噌は、昔から最も身近な万能調味料。味噌汁やほうとうに欠かせないのはもちろん、ご飯や野菜をほおぼる時に“ちょちょっ”となすりつけるだけで美味しい。かつては手前味噌で作った味噌汁でそばをすすった。こんな懐かしい記憶をたぐって作りました。

味噌だれ

山菜やきのこ、四季折々の農産物、畑で取れるもの、早川の食材を積極的に使い、様々なおかずや天ぶらを作っています。「早川きのこ園」のきのこ類、「早川町森林組合」のなめこ、「南アルプスふるさと活性化財団」の白鳳みそを使用。季節限定メニューも増えていく予定です。

食材



《地図》

