

こだわりの

そば粉

厳選した国内産の玄そばを脱穀して石臼で挽いたそば粉を使用しています。

手打ち

小麦などは一切使用せず、ふのり(海藻)をつなぎにして歯ごたえと喉越しの良いお蕎麦に仕上げています。

つゆ

節を削りじっくりと熟成させたコクと旨味が楽しめます。

青味

蕎麦の芽を使用しています。葉は緑色・茎は朱赤色で、そば粉よりルチンが豊富で血圧を抑える効果があるともいわれています。

季節のたより

手打ち蕎麦

お松庵

じゅしやうあん

冷・蕎麦

風味豊かに、丹精込めて打ち上げました。



(えび二本・野菜入り)

えび天ざる 1,450円



(牛蒡と小柱の天ぷら)

かき揚げ天ざる 1,350円



■大えび天ざる

食べ応えのある大きなエビ、エビ好きにはたまりません。

(大えび一本・野菜入り)

大えび天ざる 1,950円



お松庵

どろろのねばりと旨味が味わえます。

とろろそば 1,100円

※温かいお蕎麦にも替えられます。

※季節により食材・付け合せ及び盛付・食器等は変わる場合があります。

冷・おすすめ



コクのある鶏肉の出汁が絶品
かしわつけそば
1,200円



うれしい具沢山
冷やし花そば 1,250円
季節限定：5月～9月まで



素揚げの茄子とおろしが相性抜群
揚げ茄子おろしそば
1,150円



あっさり・さっぱり、大根おろし
おろしそば 950円



季節にピッタリ、のどごしよくいただけます。
ざるそば 800円

※季節により食材・付け合せ及び盛付・食器等は変わる場合があります。

そば本来の味が楽しめる。



寿松庵名物

そばがきセット 2,100円

そばは、たんぱく質、脂質、ビタミン、ミネラルの含量が米や小麦に比べて多いのが特徴です。ところが、これらの栄養素は、大半が水に溶けやすい性質を持っているので、麵(そば切り)にして茹でると、せっかくの栄養素の一部が湯で湯の中に溶け出てしまいます。しかし、茹でる必要のない「そばがき」にすれば、栄養素の茹で溶けの心配はなく、そば粉に含まれている栄養素をそのまま摂取できるというわけです。



五種類の味わいを楽しむ

割り子そば 1,800円



★割り子そばの美味しい食べ方

5段重ねのそばの器を一つとり、具をそばの器にのせます。そしてそばを蕎麦つゆにつけるのではなく、蕎麦つゆを、直接器の方にかけて食べます。1段目の器を食べ終わったら、2段目のそばに具を入れ、今度は余ったつゆを器にかけて食べます。そばつゆが足らなければだし入れてそれを5段目の器まで繰り返します。

なぜ割り子そばは、このような食べ方になったのでしょうか？それには次のような理由があります。昔は外で蕎麦を食べるときに、手で持ち運べるお弁当サイズの重箱に入れて、持ち歩いていました。そのため、蕎麦つゆを捨てなくてもむすむすように、このようなエコに食べる方法が始まりました。



つゆがしみこんだおあげ入りです

きつねそば 950円



ここでしか味わえない、ふわっふわ玉子が絶品

玉子とじそば 900円



シンプルな味わい

花そば 850円



具だくさんで、彩り・味わい豊か

五目そば 1,300円



葱の風味が、
ふわっと玉子と鶏肉の旨味を一層引き立てます

親子そば 1,150円



よいあんぱいのどろみ

あんかけうどん 1,200円

かき揚げ天そば 牛蒡と小粒の天ぷら 1,350円

えび天ぷらそば えび二本・野菜入り 1,450円

大えび天ぷらそば 大えび一本
野菜入り 1,950円



酸味と辛味がうどんにからみます

サンラータンうどん
1,100円



あつあつ、ふーふー

鍋焼きうどん 1,450円

- 醤油味
- 味噌味

味噌味・季節限定：11月～2月まで



鶏肉の旨味とねぎの味わい

かしわそば 1,100円



高菜の絶品カレーうどん

カレーうどん 1,200円

温・おすすめ

※季節により食材・付け合せ及び盛付・食器等は変わる場合があります。

ご飯もの



ふりっとした海老二本と季節の野菜

天重 (ミニそば付) 1,300円
 単品 1,200円



奥州いわいどり使用

親子重 (ミニそば付) 1,200円
 単品 1,100円

ざるそばとミニ親子丼



温かいお蕎麦にも合います。

おすすめセット

ざるそばとミニ親子丼 1,200円
 ざるそばとミニ天丼 1,200円

※季節により食材・付け合せ及び盛付・食器等は変わる場合があります。

オレンジジュース	350円
コーラ	350円
ウーロン茶	350円
ホットコーヒー	390円

ソフトドリンク

デザート



そば茶プリン 300円

バニラアイス	390円
クリームあんみつ	490円



自家製豆腐をお召し上がりください。

宮城白目大豆使用の自家製豆腐

鶏の唐揚げ	600円
ポテトフライ	250円
冷奴	300円
湯豆腐	350円
揚げ出し豆腐	500円
天ぷら盛合せ	800円
いか天ぷら	300円

一品

瓶ビール (中瓶・サッポロ黒ラベル)	700円
プレミアムフリー (ノンアルコール)	400円
日本酒 燗一合 鳳陽	500円
日本酒 枥酒 一ノ蔵	600円
日本酒 枥酒 浦霞	600円
焼酎 芋 グラス	400円
焼酎 麦 グラス	400円
焼酎 蕎麦 グラス	400円
ウイスキー スーパーニッカ	500円
グラス	500円
ボトル	5,500円

お飲み物

※季節により食材・付け合せ及び盛付・食器等は変わる場合があります。

ご予約会席

予約専用です。係りの者にお尋ね下さい。又は、お電話にて承ります。

そば会席 五、〇〇〇円



手打ち蕎麦・和食院

新松庵 本店

SHINDAN Honten

各種ご宴会・ご会合ご予約承ります。
ご予算はお気軽にご相談下さい。

☎ 022-351-5585

※市場の状況により食材・付け合せ及び盛付・食器等は変わる場合があります。

手打ち蕎麦をお家で、すぐ食べられます。

茹で麺・天ざる (えび二本)

1,450円

茹で麺・ざるそば

800円

手打ち生そば (三人前)

1,980円

お持帰り



ざるそば 800円
●つゆ・薬味付き



えび天ざる 1,450円
●つゆ・薬味付き



選び、挽く。魂心の手打ち



手打ち生そば

●生麺3人前、つゆ付き

1,980円

※写真はイメージです。

手打ち蕎麦

新松庵 本店

JUSHOAN-Hoston

各種の宴会・ご会合ご予約承ります。ご予算はお気軽にご相談下さい。

☎ 022-351-5585

宮城県宮崎市成田9-2-9
営業時間 毎日(土日祝日含む) 11:00~15:00

202304-JUSHOAN-RET-Q