

テイクアウトメニュー

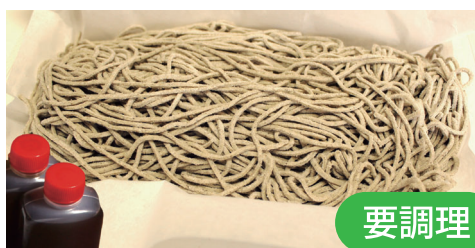
テイクアウト対応時間 平日 11:00 ~ 16:00 / 土日 11:00 ~ 20:00

■あらかじめお電話でご予約いただくとお待たせいたしません。

■予約が必要なメニューもございます。

ご予約電話番号 **0969-22-9966**

※すべて税込み価格です。



要調理

- 生そばのみ(2人前) **900円**
二八そば150g×2
- ざるそば(2人前) **1100円**
二八そば150g×2、そばつゆ
- かけそば(2人前) **1200円**
二八そば150g×2、そば出汁



上天ぷら盛合せ **900円**

エビ×4尾、野菜×6種、抹茶塩

並天ぷら盛合せ **700円**

エビ×2尾、野菜×5種、抹茶塩

単品メニュー

- 出汁巻き卵 **500円**
- 海老サラダ **400円**
- 鶏のから揚げ **500円**
- 海老カツ(2個) **600円**
- 昆布の佃煮 **200円**

「英太郎のかたらんね」で紹介された
人気の特盛天丼。蓋が閉まらない。



天丼(特盛) **900円**

ご飯300g、エビ3尾、野菜4種



天丼(並盛) **800円**

ご飯200g、エビ2尾、野菜4種

香ばしく炙った鰻と
特製たれでご飯が旨い！



うな丼(並) **1500円**

ご飯250g、うなぎ1/2尾



うな丼(特盛) **2700円**

ご飯300g、うなぎ1尾



事前予約

オードブル(4~5人前)

5,000円(税込)

オードブル(2~3人前)

3,300円(税込)

海老うま煮、出し巻き卵、鴨の燻製、レモン天、ポテトフライ、海老カツ、
鶏のから揚げ、鮭塩焼き、たて酢、焼きそば味噌、茶豆、昆布の佃煮、他

苓州屋の人気一品料理が
盛りだくさんのオードブル。
お子様にもお酒のおつまみにも
喜ばれています。

秋冬限定

鴨鍋

テイク
アウト

苓州屋自慢の出汁をご家庭でどうぞ。
牛深の節で丁寧にとった出汁をベースに、
鴨と野菜から出た旨味スープは最後の
一滴まで美味しく召し上がれます。

シメの
雑炊は
絶品！

※写真はイメージです



鴨鍋セット

鴨鍋セット(2人前)

鴨肉(約200g)、鴨のつくね(約100g)、鍋用出汁

3,300円(税込)

鴨鍋野菜付きセット(2人前)

鴨肉(約200g)、鴨のつくね(約100g)、鍋用出汁、
白菜、水菜、白ねぎ、椎茸、人参、えのき茸等

※前日までに要予約

4,300円(税込)



鴨鍋肉増しセット

鴨鍋肉増しセット(2人前)

鴨肉(約200g)×2、鴨のつくね(約100g)、鍋用出汁

4,800円(税込)

鴨鍋肉増しセット野菜付き(2人前)

鴨肉(約200g)×2、鴨のつくね(約100g)、鍋用出汁、
白菜、水菜、白ねぎ、椎茸、人参、えのき茸等

※前日までに要予約

5,800円(税込)

※しゃぶしゃぶ用の豚肉を追加しても美味しいですよ！
※メめは「そば」はもちろん、ご飯と卵とネギで雑炊も絶品！
※野菜付きセットは前日までにご予約ください。

 苓州屋