

そば処にわか

ようこそ、にわか工房へ

そば処にわかでは三ツ屋野のおかあさん
たちが手打ちしたそばを召しよがって
いただけます。

慣れない点も多いので、お気づきの点など
は遠慮なくお教え下さい。

よろしく願いいたします。





にわかのおしながき



“にわか”というのは、この三ツ屋野町に伝わる豊年祭りの名前です。からだにボロをまいてよにあるような赤いお面をつけた“にわか”が町中を走り回ります。

そんな愛嬌のある“にわか”から名付けられたのが、にわかそばです。



にわかそば(冷) 1,000円 大盛 1,400円

薬味(ねぎ、かつおぶし、大根おろし) そば団子付

●おいしい食べ方のひとつ

まず、そばちょこに めんツユと薬味を入れて

そばをつけて召し上がってください。

次に、そばにお好みで薬味をのせていただき、

めんツユをかけてお召し上がり下さい。

※当店では、消費税を内税で表示しております。

おさとそば(冷)

1,550円

大盛 1,950円



ざるそば(冷)

1,000円

大盛 1,200円

とろろそば(冷)

1,000円

大盛 1,400円



※当店では、消費税を内税で表示しております。
メニュー内容によっては、前後することあります。

かけそば(温)

800円

大盛 1,000円



にしんそば(温)

1,150円

大盛 1,350円

山菜そば(温)

1,000円

大盛 1,200円



※当店では、消費税を内税で表示しております。

メニュー内容によっては、前後することあります。



にわかのランチ



1,200円

(コーヒー付き 1,300円)

小鉢の内容は日によって変わります。

そばは温かい麺に変更できます。



※当店では、消費税を内税で表示しております。

メニュー内容によっては、前後することあります。



とろろそば (温)

1,000円

大盛 1,200円

山菜とろろそば (温)

1,050円

大盛 1,250円



※当店では、消費税を内税で表示しております。

メニュー内容によっては、前後することあります。

★にわかのおそばメモ

蕎麦は栄養的にもすぐれ、良質なタンパク質を多く含んでいます。

なかでもルチンを多く含み、高血圧による血栓予防などに効果があると期待されています。そのルチンは「蕎麦湯」にも多く含まれています。

ルチンのほかにも各種ビタミン、なかでもビタミンB群が多く含まれていますので、新陳代謝の機能をアップさせる働きもあるそう



冬期限定メニュー



三色かやば
当店でついた
刀ワ・キジ・草もち入り

1,100円

大盛 1,300円



やばがき汁
やばがきを温かい
お汁に入れました

400円

※当店では、消費税を内税で表示しております。
メニュー内容によっては、前後することあります。



甘味、飲み物など



そば団子 200円



そばがき 350円



そば団子ぜんざい 400円



そばがきぜんざい 450円



金時草ごはん 150円



そばあひす 300円

お飲み物

コーヒー 300円

日本酒 菊 姫 400円

ビール 中 瓶 500円

にぎり酒 500円

ノンアルコール 400円

※当店では、消費税を内税で表示しております。

メニュー内容によっては、前後することあります。