

ゴールデンウィーク特別メニュー

谷口屋 定番御膳

油揚げ御膳



あげ1枚 1,750円 あげ半分 1,530円

- あげご飯に変更+110円
- ご飯大盛り+50円

自家製 越前そば 使用

おろしそば御膳




あげ1枚 2,025円 あげ半分 1,805円

- とろろそばに変更+110円
- そば大盛りに変更+330円

※表示価格はすべて税込です

薬味

- ・ねぎ入り大根おろし 110円
- ・とろろ 110円
- ・おろし生姜 50円
- ・西洋わさび 50円
- ・自家製味噌 50円
- ・山うに 50円



山うにとは【ゆず、鷹の爪、赤なんば、塩】をすり込んだ鯖江市の伝統的な薬味です。油あげや蕎麦などにつけると風味が引き立ちます。

定番あげ 半熟あげの食べ比べ

極味御膳 [14:30まで]

きわみ



●あげご飯かそばをお選びください。2,135円

- とろろそばに変更+110円
- そば大盛りに変更+330円

単品メニュー

竹田の油あげ (おろし付き)	900円	あげの炊き込みご飯	330円
越前おろしそば	815円	福井県産コシヒカリ	220円
とろろそば	925円		
ミニあげピザ	680円		
味噌汁	165円		






竹田の油揚げ あげの炊き込みご飯 ミニあげピザ

お子様メニュー

お子様うどん (温/冷) (ポテト付き)	605円
お子様カレー (りんごジュース付き)	950円

※うどんとそばは同じ釜で茹でています。アレルギーの方はお声かけ下さい。



スイーツ



絹豆腐を混ぜて作った
手作りソフトクリームです。

とろとろソフトクリーム
450円



きなこの香ばしさと
黒みつの甘さが合います！

黒みつききなソフト
500円



「福地鶏」の平飼卵を
使用した豆乳プリンです。

ふわふわプリン
440円



生地に豆乳を使用した
ふわふわロールケーキです。

豆乳ロールケーキ
380円

スイーツ&ドリンクセット

スイーツをご注文で
下記のソフトドリンクを
100円でご注文いただけます。
(ノンアルコールビールは除く)

アルコール			
生ビール	660円	キリン一番搾り(中瓶)	660円
越前福井ビール(330ml)	660円	三代目竹造(冷)(300ml)	770円
ソフトドリンク			
黒ウーロン茶	250円	豆乳(アイス/ホット)	250円
りんごジュース	250円	 温かい豆乳  冷たい豆乳	
コーヒー(アイス/ホット)	250円		
ノンアルコールビール	280円		

谷口屋 こだわりの食材

 <p>大豆</p> <p>使用している大豆は、 国産100%です。品 種まで指定し、谷口屋 の油揚げに合う大豆を 厳選して使用していま す。</p>	 <p>油</p> <p>国内流通0.2%の希 少な北海道産の菜種を 圧搾法で絞った菜種油 です。消泡剤(添加 物)は不使用です。</p>	 <p>米</p> <p>福井県産コシヒカリで す。程よい甘みと芳醇 なうまみが特徴で、も っちり感としっかり感 のバランスがとれた上 品なお米です。</p>	 <p>蕎麦</p> <p>福井県産、無農薬栽培 のそば粉を使用。石臼 で製粉しています。福 井県産の小麦粉「ふく こむぎ」を2割入れた 二八そばです。</p>
 <p>野菜</p> <p>国産の野菜を全国から 取り寄せ、季節に合っ た新鮮なお野菜を使用 しています。</p>	 <p>出汁</p> <p>北海道産の真昆布と 国産のかつおから出汁 を取った、香り豊かな 一番だしを使用。 (揚げ出し豆腐・うどん・炊 き込みご飯)</p>	 <p>にがり</p> <p>雪の中で一冬寝かして まろやかさを出した、 福井県越前町の海から 取れる「越前にがり」 を使用しています。</p>	 <p>水</p> <p>霊峰白山の伏流水から なる、白山禅定の清水 を使用。大地から溶け 出すミネラルを含んだ おいしい水です。</p>

谷口屋 こだわりの調味料

 <p>砂糖</p> <p>ミネラル成分が多 く含む種子島産の 粗糖を使用。スイ ーツには国産麦芽 飴、北海道産てん さい糖を使用して います。</p>	 <p>塩</p> <p>福井県越前町の海 水を手作業で煮詰 めた越前塩です。 ミネラルが15% 以上も含まれ、食 材の美味しさを引 き立てます。</p>	 <p>酢</p> <p>京都の「千鳥酢」 を使用。天然の原 料を昔ながらの醸 造法で長い時間を かけて造るため、 まろやかで風味豊 かです。</p>	 <p>醤油</p> <p>福井県の老舗醤油 屋である「山さき や」とコラボ し、谷口屋の油あ げに合うように作 った無添加の醤油 です。</p>	 <p>味噌</p> <p>味噌汁にはひかり の無添加味噌を使 用。自家製みそに は、米五のみそ の、合わせ味噌と 西京味噌を使用し 作っています。</p>
---	--	--	--	---