



おしながき



割子そばの食べ方

1



つゆをひと回し程度
かけて食べる

2



残ったつゆを二段目につゆを足して食べる

三段目も同様に！

3



そば湯

お好みでつゆを
入れて飲む

そのままでもOK！

有限会社 八雲

URL <http://www.yakumo-soba.jp/>

蕎麦処八雲 本店

杵築東276-1 (宮内)

TEL 0853-53-0187

蕎麦処八雲 東店

杵築東264-2 (宮内)

TEL 0853-53-4827

(有)八雲 庶務室

杵築東620 (東立小路)

TEL 0853-53-0257

FAX 0853-53-0107



うどん・自然食とcafe

食事処 小望月

杵築東620 (東立小路)

TEL 0853-53-0257

URL <http://comochiduki.jp/>

蕎麦処 食事処



八雲

おみやげ用生そば

だし・薬味(のり・ねぎ・もみじおろし)付

五人前……………四、八〇〇円

三人前……………三、〇〇〇円

※冷蔵で2日以内にお召し上がり下さい



八雲そばの由来

日本最初の和歌原典「古事記」より
出雲の味自慢
「八雲そば」は
本手打ち「八雲そば」は
三五〇年の伝統をもつ
宮内庁御用達のそば処
「鶴喜そば」での永年の
修業で磨き上げられた
そばです。
いま、その伝統と技術
が日本最初の和歌誕生
の地、神話のふるさと
出雲にてさらに吟味さ
れ日本の味として命名
されたのが「八雲そば」
です。

薬味 (のり・ねぎ・もみじおろし) は別皿になっております。

冷たいそば



天ぶら割子
.....二、四五〇円

三色天ぶら割子
.....二、七二〇円

薬味 薬味 薬味

※一段からのご注文承ります



二色天ぶら割子
.....二、二八〇円

玉子 山いも

※天ぶらの内容は多少異なる場合があります。

五色割子.....二、二〇〇円



あげ玉 大根 山いも 玉子 かつお

四色割子.....一、七六〇円



大根 玉子 山いも あげ玉

三色割子.....一、三二〇円



大根 玉子 山いも あげ玉

当店人気メニュー

温かいそば



山かけ天ぶらそば
.....一、三四〇円

天ぶらそば
.....一、二五〇円



山かけそば
.....一、一五〇円



たぬきそば(あげ玉)
.....九九〇円

月見そば
.....九九〇円



釜揚げそば
.....九〇〇円

大盛り + 200円

五段割子.....一、七五〇円



三段割子.....一、〇五〇円

三段割子・五段割子は、薬味(のり・ねぎ・もみじおろし)のおそばです。

ベジ Veggie 割子.....一、三三〇円



そば湯 薬味のみ のり ねぎ もみじおろし 山いも 大根おろし 昆布と干し椎茸の精進出汁

御飯物

丼セット

天丼セット.....二、〇四〇円
ミニ 天丼セット.....一、六二〇円



※こちらはミニ天丼セットです。天ぶらの内容は多少異なる場合があります。

親子丼セット.....一、八四〇円
ミニ 親子丼セット.....一、四九〇円



※こちらはミニ親子丼セットです。

セット



子そばセット.....七〇〇円
子うどんセット.....七〇〇円

温かいうどん



天ぶらうどん.....一、一五〇円
親子うどん.....九八〇円
肉(鶏)うどん.....八九〇円
玉子うどん.....八九〇円
月見うどん.....八九〇円
たぬきうどん(あげ玉).....八九〇円

ごはんもの単品

天丼.....一、二五〇円
ミニ天丼.....八三〇円
親子丼.....一、〇五〇円
ミニ親子丼.....七〇〇円
ご飯(雲南地域産米).....三五〇円

ごはんセット

お好みのメニューに 十五〇〇円
(ごはん・野焼き・山いも)

付出し

天ぶら盛合せ.....一、四〇〇円



御飲物

生ビール(中).....七〇〇円
瓶ビール(中).....七〇〇円
ノンアルコールビール.....四五〇円
お酒(八千矛).....七〇〇円
オレンジジュース.....四〇〇円
コーラ.....四〇〇円

※おかしの内容が異なる場合があります。