

小千谷の名物…いつもの味!

夏はへぎそば

夏限定
メニュー

新
メニュー

とり天と夏野菜のそば
太陽のサルサソース

1,480円(税込1,628円)

色鮮やかな夏野菜の素揚げと
とり天をトッピングし、食べ応え満点!
ピリ辛のサルサソースが食欲をそそります。



定番の
美味しさ

大きな海老のボリューム感と
切れ味のよいそばのハーモニーが
人気の秘密です。

大人気

エビ天と揚げ茄子をトッピング!

エビ天ぶっかけそば

1,420円(税込1,562円)



天ざるそば

1,680円(税込1,848円)

夏限定
メニュー

ふっくらとして香ばしく
美味しい鰻が入りました。
夏と言えば鰻、
へぎそばとの相性も抜群です。

そば屋のうな井セット

2,350円(税込2,585円)



へぎそばと聞けばわたやの味がよみがえる。のどごし、だしの深み、100年こだわり抜いた製法で、わたやはふるさと小千谷から感動と笑顔を広げます。

小千谷名物

へぎそば

登録商標

へぎという大きなせいろに
一口づつならべて盛っております。
そばのつなぎに布海苔を使い、
腰の強さとしなやかな
喉越しの良さが自慢です。

1人前 (7個) **900円** (税込**990円**)

2人前 (15個) **1,800円** (税込**1,980円**)

3人前 (22個) **2,700円** (税込**2,970円**)

4人前 (30個) **3,600円** (税込**3,960円**)

5人前 (35個) **4,400円** (税込**4,840円**)

5個盛り 控えめ盛り **660円** (税込**726円**)

10個盛り 大盛り **1,300円** (税込**1,430円**)

もう少し
食べたいときに!

おかわりそば (3個) **405円** (税込**445円**)

◎うどんもごさいます。◎写真はへぎそば四人前 (天ぷらは別売り)

おぢや
いじょうせんが
打る物
生けだ



とろろ
400円 (税込**440円**)



元祖 きんぴら
390円 (税込**429円**)

細切りのきんぴらボウはへぎ
そばにとってもよくあいます。そ
ばと二糖につゆにつけてお召し上
がりください。
当店が最初に始めました。

そばのお供に!



そばの食べ方なんて、本当はお客様のお好み次第ですが、
いわゆるそば通の食べ方より、こちらの方がおいしいと思いますので。



③
お好みですが辛み
は、和辛子か唐辛子
をいれていただく



②
水の切れないうちに
食べるのが小千谷
流です



①
そばはつゆに
たっぷり
つけてする

美味しい食べ方

つゆ



産地直送のかつおぶしを使用し、
アルカリイオン水でうまみを引き
出しました。

ふのり



海藻の一種である「ふのり」を
つなぎに用いることで、コシがあ
り歯切れと喉越しのよいそばが
生まれます。

そば粉



北海道、長野の良質なそば粉と、
地元・五迎で栽培された地粉を
ブレンド。薫り高い風味が生き
ています。

へぎそばのこだわり

おそばと一緒に

天ぷら

衣の付け方に当店独自の技術が生かされています。
サクツとした歯触りは今も昔も変わりません。



舞茸天ぷら

620円 (税込682円)



旬の野菜天ぷら

840円 (税込924円)



天ぷら **980円** (税込1,078円)



さんかい
山海天ぷら盛り合わせ (2~3人前)

「海老、キス、イカ、メゴチ、舞茸、野菜かき揚げ、季節の野菜」

1,610円 (税込1,771円)

天ぷらは、仕入れにより写真と内容が異なる場合がございます。



鴨南蛮



ピリ辛鶏

鴨南蛮 温 **680円** (税込748円)

ピリ辛鶏 温 **680円** (税込748円)

つけ汁
単品

1人前 (7個) **1,000円** (税込1,100円)

2人前 (15個) **2,000円** (税込2,200円)

3人前 (22個) **3,000円** (税込3,300円)

4人前 (30個) **4,000円** (税込4,400円)

5人前 (35個) **4,900円** (税込5,390円)

5個盛り [控えめ盛り] ... **780円** (税込858円)

10個盛り [大盛り] **1,460円** (税込1,606円)

もう少し食べたいときに! おかわりそば (3個) **465円** (税込511円)



へぎそばに手振りが見えなくなるくらい海苔がかけてあります。
海苔との相性は抜群、つなぎのふりと共に磯の香りをお楽しみください。

磯の花
花巻へぎそば

◎うどんもございます。 ◎写真は花巻へぎそば4人前



パリパリの揚げそばと新鮮な野菜をスモークチーズ香るシーザードレッシングでお召し上がりください。

蕎麦素材

そばサラダ

620円 (税込682円)

創作料理



新潟を代表する郷土料理です。冷たくするのが新潟市周辺。こちらは温かいのが流儀。当店ではどちらでもどうぞ。

のっぺ 温 冷

630円 (税込693円)

郷土料理

定番
メニュー

常にお客様に揚げたての天ぷらをお出ししています。
大きな海老のボリューム感と
切れ味のよいそばのハーモニーが人気の秘密です。



当店店主発案のオリジナル商品です。
細切りのきんぴらゴボウを
そばの葉味に致しました。
そばと一緒につめにつけて
お召し上がりください。

きんぴら大名

1,280円(税込1,408円)



天ざるそば

1,680円(税込1,848円)



野菜天ざるそば

1,530円(税込1,683円)

◎おそばの大盛は264円(税込)いただきます。◎控えめ盛は88円(税込)お引きします。

アツアツのつけ汁で食べる!
へぎそばのあたらしい食べ方。

小千谷の食材を使用した話題の一品!
かぐら南蛮みどりのラー油でさわやかな辛さと美味さ。



定番
メニュー

鴨南蛮つけそば 温

1,360円(税込1,496円)

◆通常の「つけつゆ」

ちょこ1杯210円(税込231円)



みどりのラー油

人気
メニュー

みどりのヒリ辛

鶏つけそば 温

みどりのラー油を添えて

1,360円(税込1,496円)

つけそば

へぎそばとつけ汁の相性はバツグンです!
それぞれが個性際立つつけ汁です。
この季節当店のイチオシメニューです!

つけ汁温め直します。お気軽にお申し付けください。

◎大盛(9個盛)プラス 264円(税込) ◎特盛(11個盛)プラス 528円(税込) ◎控えめ盛(6個盛)マイナス88円(税込)

冷製
ぶっかけそば

夏限定
メニュー
新
メニュー

とり天と夏野菜のそば
太陽のサルサソース

1,480円(税込1,628円)

色鮮やかな夏野菜の素揚げと
とり天をトッピングし、食べ応え満点!
ピリ辛のサルサソースが食欲をそそります。



人気
メニュー

エビ天と揚げ茄子をトッピング!
エビ天ぶっかけそば

1,420円(税込1,562円)

※季節の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

天ぷらそば 温 冷

1,290円
(税込1,419円)



そば
うどん

山かけそば 温 冷

1,210円(税込1,331円)

たぬきそば 温 冷 1,000円(税込1,100円)

かけそば 温 冷 …… 920円(税込1,012円)

ダブル天ぷらそば

大好評

温 冷 1,550円(税込1,705円)

※トッピングは写真と異なります。

うどんもございます。

生玉子トッピング 1個 187円(税込)

◎おそばの大盛は264円(税込)いただきます。◎控えめ盛は88円(税込)お引きします。



そばといっしょ

セットメニュー

ふっくらとして香ばしい美味しい鰻が入りました。
夏と言えば鰻、へぎそばとの相性も抜群です。

そば屋のうな井セット

(井、そば、香の物)

2,350円 (税込**2,585円**)

◎温かいそばも選べます。◎井はミニ井です。



◎温かいそばも選べます。◎井はミニ井です。

タレカツ井セット

1,520円 (税込**1,672円**)



◎温かいそばも選べます。◎井はミニ井です。

天井セット

1,520円 (税込**1,672円**)



温かいおそば



冷たいおそば

◎冷たいおそば又は温かいおそばを
お選びいただけます。

◎おそばの**大盛**は264円(税込)いただきます。

当店のご飯は新潟産コシヒカリ100%です



温 冷

お子様
ミニそば・ミニうどん

おもちゃ付

530円 (税込**583円**)

食事の時間が
楽しくなる
ちびっ子メニュー。

温 冷

お子様
そば・うどんセット

おもちゃ付

820円 (税込**902円**) *うどんもごきます。



お子様
メニュー



◎大人の方がご注文の場合おもちゃのサービスはございません。◎お子様メニューの大盛りは承っておりません。◎デザート、フライなどは変更させていただく場合がございます。

ミニ丼

おそばとご一緒にどうぞ。



ミニ天井
880円(税込968円)



ミニタレカツ丼
880円(税込968円)

上天丼 (エビ2本、キス、舞茸、
なす、シシトウ)
1,570円(税込1,727円)

◎季節により具材が変更となる場合がございます。



天井
1,310円(税込1,441円)



タレカツ丼
1,430円(税込1,573円)

おそばと
ご一緒に!

ライス 丼サイズ ... 520円(税込572円)
みそ汁付

半ライス ミニ丼サイズ 360円(税込396円)
みそ汁付

当店のご飯は新潟産コシヒカリ100%です



揚げたて盛り合わせ
(ゆば巻き・イカ唐揚げ・ゴボウスティック・チーズボール)
1,150円(税込1,265円)

パリの揚げそばと新鮮な野菜を
スモークチーズ香るシーザードレッシングでお召し上がりください。



蕎麦
そばサラダ
620円(税込682円)



海老と山芋のゆば巻き
690円(税込759円)



イカの唐揚げ
600円(税込660円)



ごぼう天ぷら
540円(税込594円)

新
メニュー



のっぺ 温 冷
630円(税込693円)

新潟を代表する郷土料理です。
冷たくするのが新潟市周辺。
こちらは温かいのが流儀。
当店ではどちらでもOKです。

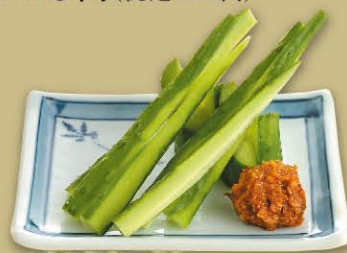
田舎・郷土料理



タコのわさび漬
470円(税込517円)



えだまめ
480円(税込528円)



ピリ辛きゅうり
450円(税込495円)

単品料理

わたやの宴会プラン

各種ご宴会ご予約承ります!



※写真はイメージです。

※ご宴会のご予約は4名様より承ります。
 ※ご宴会人数は、最大30名とさせていただきます。
 ※個室のご利用時間は120分です。予約状況により個室をご用意できない場合がございますので、お早めの予約をお勧めします。
 ※ご予約は3日前、人数変更は前日午前まで承ります。
 ※直近のキャンセルはキャンセル料を頂戴いたします。(前日30% 当日50%)
 ※繁忙期及び12月27日～1月5日の期間はご利用いただけません。
 ※季節や仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

わたやのへぎそばなど8品

お一人様 **4,000円** (税込)

お一人様プラス **2,200円(税込)** **90分飲み放題**

- ①小鉢2品 ②お刺身 ③カルパッチョ
 ④そばサラダ ⑤煮物 ⑥揚げ物
 ⑦天ぷら ⑧わたやのへぎそば(5個)

わたやのへぎそばなど8品

お一人様 **4,500円** (税込)

お一人様プラス **2,200円(税込)** **90分飲み放題**

- ①小鉢2品 ②特選お刺身 ③カルパッチョ
 ④そばサラダ ⑤煮物 ⑥揚げ物
 ⑦天ぷら ⑧わたやのへぎそば(5個)



飲み放題メニュー

※乾杯開始から90分までご注文いただけます。 ※お飲み残しのないようお願い致します。

- 生ビール(ピッチャー) ●瓶ビール(サッポロ) ●ノンアルコールビール
- 日本酒(長者盛辛口) ●そば焼酎(雲海) ●角ハイボール ●翠ジンソーダ
- ウーロンハイ ●レモンサワー ●グレープフルーツサワー ●青りんごサワー ●梅サワー ●カシスサワー ●巨峰サワー
- プレーンサワー
- ノンアルコールカクテル(青りんごソーダ、梅ソーダ、カシスソーダ、巨峰ソーダ)
- ソフトドリンク(ウーロン茶、コーラ、メロンソーダ、カルピス、カルピスソーダ、オレンジジュース、コーヒー[アイス・ホット])



宴会プランのお客様は、デザート半額にてご提供!

- そばソフトクリーム ●和風そばソフトクリーム ●そばソフトパフェ ●そばフロート(コーヒー、メロンソーダ、コーラ)
- そばの実ぜんざい(冷製・温製) ●ミニパフェ ●ミニフロート



へぎそばと聞けばわたやの味がよみがえる。
 のどごし、だしの深み、100年こだわり抜いた製法で
 わたやは、ふるさと小千谷から感動と笑顔を広げます。



この「へぎそば」の認証マークは、原料を厳選し、優れた技術で、品質の高い、伝統のへぎそばを打つ蕎麦店・商品に与えられるものです。このマークは、小千谷そば商組合が認定しています。
 商標登録 2002-059077