

# わたやのおすすりメニュー

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。



天ざるそば

**1,720**円(税込**1,892**円)

※仕入れの状況により天ぷらの内容を変更する場合がございます。

野菜天ざるそば

**1,570**円(税込**1,727**円)

※仕入れの状況により天ぷらの内容を変更する場合がございます。

のど越しと風味がたまらない！  
わたや定番の“へぎそば”がおすすり！



店長おすすりのお召し上がり方は、へぎそば+つけ汁や天ぷらです。

へぎそば

へぎそばに天ぷらなどをプラスして  
さらに美味しくお召し上がりいただけます。



おそばのつけ汁に



おそばのお供に

細切りのきんぴらゴボウは、  
へぎそばにとてもよくあいます。



※メニューの詳細は、次頁をご覧ください。

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。

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) ..... **920**円 (税込**1,012**円)
- 2人前 (15個) **1,840**円 (税込**2,024**円)
- 3人前 (22個) **2,760**円 (税込**3,036**円)
- 4人前 (30個) **3,680**円 (税込**4,048**円)
- 5人前 (35個) **4,500**円 (税込**4,950**円)
- 5個盛り 控えめ盛り ..... **680**円 (税込**748**円)
- 10個盛り 大盛り **1,340**円 (税込**1,474**円)

**もう少し食べたいときに!** おかわりそば(3個) **420**円 (税込**462**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)

おぢやの  
ごうじようせんが  
打つ名物  
生そば



とろろ **420**円 (税込**462**円)



元祖 きんぴら **410**円 (税込**451**円)

細切りのきんぴらポウはへぎそばにとてもよくあいます。そばと二階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!

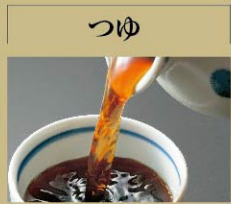


そばの食べ方なんて、本当はお客様のお好み次第ですが、いわゆるそば通の食べ方より、こちらの方がおいしいと思いますので。

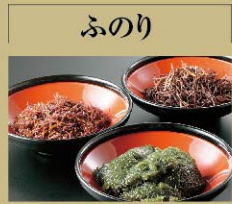


- ③ お好みですが辛みは、和辛子か唐辛子をいれていただく  
※ワサビもご用意いたします。
- ② 水の切れないうちに食べるのが小千谷流です
- ① そばはつゆにたっぷりつけてする

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。薫り高い風味が生まれています。

へぎそばのこだわり

おそばと一緒に

# 天ぷら



舞茸天ぷら  
640円 (税込704円)



旬の野菜天ぷら  
860円 (税込946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」



天ぷら 1,000円 (税込1,100円)

1,640円 (税込1,804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 ..... 710円 (税込781円)  
ピリ辛鶏 温 ..... 710円 (税込781円)

つけ汁  
単品

- 1人前 (7個) 1,020円 (税込1,122円)
  - 2人前 (15個) 2,040円 (税込2,244円)
  - 3人前 (22個) 3,060円 (税込3,366円)
  - 4人前 (30個) 4,080円 (税込4,488円)
  - 5人前 (35個) 5,000円 (税込5,500円)
- 
- 5個盛り 控えめ盛り ... 800円 (税込880円)
  - 10個盛り 大盛り 1,500円 (税込1,650円)

もう少し食べたいときに! おかわりそば 480円 (税込528円) (3個)

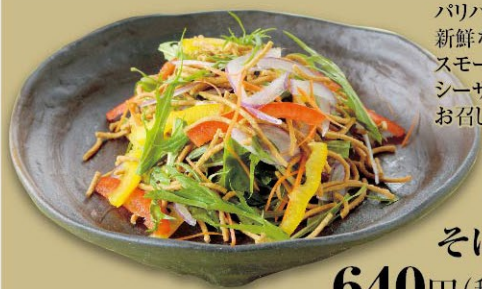


へぎそばに手振りが見えなくなるくらい海苔がかけてあります。海苔との相性は抜群、つなぎのふりのりと共に磯の香りをお楽しみください。

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  
640円 (税込704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  
650円 (税込715円)

郷土料理

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。



天ざるそば  
**1,720円** (税込1,892円)



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  
そばの薬味に致しました  
そばと一緒につゆにつけて  
お召上がりください。

きんぴら大名  
**1,320円** (税込1,452円)

旬の野菜をサクサクに揚げた天ぷらと、  
喉越しのそばを一度に味わえます。



野菜天ざるそば  
**1,570円** (税込1,727円)

◎おそばの**大盛**は275円(税込)いただきます。◎**控えめ盛**は88円(税込)お引きします。



エビ天と  
旬の天ぷらをとッピング!

エビ天  
ぶっかけそば  
**1,460円** (税込1,606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。

冷製

ぶっかけそば

# 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。  
当店のイチオシメニューです！

小千谷の食材を使用した話題の一品！  
かくら南蛮みどりのラー油で  
さわやかな辛さと美味さ。  
まめたんぼも入ってるよ。



定番  
メニュー

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。

鴨南蛮つけそば **温**

1,410円(税込1,551円)

◆通常の「つけつゆ」

ちょこ1杯220円(税込242円)



人気  
メニュー

みどりのピリ辛  
鶏つけそば **温**

みどりのラー油を添えて

1,410円(税込1,551円)



みどりのラー油  
レジにて販売中

つけ汁温め直します！お気軽にお申し付け下さい

## 「つけそば」とは、

鴨南蛮などに代表される、冷たいそばを温かいつゆで召し上がっていただく食べ方です。へぎそばでは、あまりなじみのない食べ方でしたが、近年のつけ麺ブームによって、へぎそばでも見られるようになりました。

最後まで、へぎそばの食感を楽しめ、様々なつゆを楽しむ「つけそば」は、へぎそばの新しい可能性を広げます。つけ汁をそば湯で割って飲むことで温かくてコクのある美味しいスープを楽しめます

おすすめ理由1

温かいつゆでも、  
最後までへぎそばの  
食感が楽しめます。

おすすめ理由2

多彩なつけつゆで、  
新しいおいしさが  
発見できます。

おすすめ理由3

つけ汁を  
そば湯で割れば、  
極うまスープの  
できあがり。



◎大盛(9個盛)プラス 275円(税込) ◎特盛(11個盛)プラス 550円(税込) ◎控えめ盛(6個盛)マイナス88円(税込)



天ぷらそば **温冷**

1,330円(税込1,463円)



ダブル天ぷらそば **温冷**

大好評

1,600円(税込1,760円)



カレーそば **温**

1,290円(税込1,419円)



山かけそば **温冷**

1,250円(税込1,375円)

たぬきそば **温冷** 1,040円(税込1,144円)

かけそば **温冷** …… 950円(税込1,045円)

# そばうどん

うどんもごさいます。

生玉子トッピング 1個 198円(税込)

◎おそばの大盛は275円(税込)いただきます。◎控えめ盛は88円(税込)お引きします。



◎丼はミニ丼です。

## ネギトロ丼セット

**1,460**円(税込**1,606**円)



えびとろ丼

セットメニュー



◎温かいそばも選べます。◎丼はミニ丼です。

## 天井セット

**1,560**円(税込**1,716**円)



◎温かいそばも選べます。◎丼はミニ丼です。

## タレカツ丼セット

**1,560**円(税込**1,716**円)



温かいそば



冷たいそば

◎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**275**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



おもちゃ付

温冷

## お子様 ミニそば・ミニうどん

**560**円(税込**616**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

**860**円(税込**946**円)

おもちゃ付



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。



ミニ天丼  
900円(税込990円)



ミニネギトロ丼  
820円(税込902円)



ミニタレカツ丼  
900円(税込990円)

おそばと  
ご一緒に!

ライス 丼サイズ  
みそ汁付 ... 540円(税込594円)

半ライス ミニ丼サイズ  
みそ汁付 370円(税込407円)

上天丼 (エビ2本、キス、舞茸、  
なす、シシトウ)  
1,600円(税込1,760円)

◎季節により具材が変更となる場合がございます。



天丼  
1,340円(税込1,474円)



タレカツ丼  
1,460円(税込1,606円)

ごはんもの

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・イカゲソ唐揚げ・  
ゴボウスティック・チーズボール)

1,180円(税込1,298円)



バリバ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  
640円(税込704円)

単品料理



ごほう天ぷら  
560円(税込616円)



海老と山芋のゆば巻き  
710円(税込781円)



イカゲソ唐揚げ  
680円(税込748円)

田舎郷土料理

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OKです。



のっぺ 温冷  
650円(税込715円)



タコのわさび漬け  
490円(税込539円)



えだまめ  
500円(税込550円)



ピリ辛きゅうり  
470円(税込517円)

# 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。

