

実りの秋、そして食欲の秋がやってきました!

秋の味覚フェア

この季節、わたやのおすすめは、きのこ天の秋メニュー! 食欲の秋を、堪能ください。

旬の
メニュー

きのこ天ざるそば
1,580円(税込1,738円)

旬の
メニュー

きのこエビ天の
ぶっかけそば
1,460円(税込1,606円)

旬の
メニュー

きのこ天ぷら
650円
(税込715円)

旬の
メニュー

きのこつけそば
1,340円(税込1,474円)

旬の栗ご飯ときのこ天ぷら、へぎそばのセットです。

栗ごはん御膳
1,870円(税込2,057円)



「冷たいおそば」を
「温かいおそば」に
変更できます。



栗ごはん単品もご用意できます。
760円(税込836円)

旬の
メニュー

きのこ天ぷら

へぎそば
5個もり

栗ごはん

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つてあります。
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。

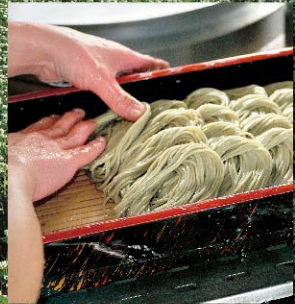
- 1人前 (7個) **920**円 (税込**1,012**円)
- 2人前 (15個) **1,840**円 (税込**2,024**円)
- 3人前 (22個) **2,760**円 (税込**3,036**円)
- 4人前 (30個) **3,680**円 (税込**4,048**円)
- 5人前 (35個) **4,500**円 (税込**4,950**円)
- 5個盛り 控えめ盛り **680**円 (税込**748**円)
- 10個盛り 大盛り **1,340**円 (税込**1,474**円)

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)

おどや
いっしょようもんが
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)

細切りのきんぴらゴボウはへぎ
そばにとってもよくあいます。そ
ばと二階につけてお召し上
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、和辛子か唐辛子を入れていただく
※ワザ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。



きのこ天ぷら

旬のメニュー
650円(税込**715円**)



旬の野菜天ぷら

860円(税込**946円**)



天ぷら **1,000円**(税込**1,100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」

1,640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



きのこ

鴨南蛮 温 **710円**(税込**781円**)

きのこ 温 **670円**(税込**737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 (3個) **480円**(税込**528円**)



へぎそばに手振りが見えなくなるくらい
海苔がかけられています。
海苔との相性は抜群、つなぎのふのりと共に
磯の香りをお楽しみください。

花巻へぎそば

磯の花

◎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



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。
そばと一緒につめにつけて
お召し上がりください。

きんぴら大名

1,320円(税込1,452円)

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)



きのこ天ざるそば

1,580円(税込1,738円)



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。



きのこエビ天のぶっかけそば

1,460円(税込1,606円)

きのこ天ぷら、なめことエビ天をトッピング。
豊かな秋の味わいをお楽しみください。

ぶっかけそば

冷製

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！

旬の
メニュー

きのこつけそば 温

1,340円(税込1,474円)

人気
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)



みどりのラー油
レジにて販売中 45g瓶

907円(税込)

◆通常の「つけつゆ」

ちょこ1杯220円(税込242円)



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、へぎそばでも見直さ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、様々なつゆを楽しめる「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

おすすめの理由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。

おすすめの理由2

多彩なつけつゆで、新しいおいしさが発見できます。

おすすめの理由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)

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)

◎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。



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





◎温かいそばも選べます。
◎丼はミニ丼です。



ネギトロ丼セット **1,460円** (税込**1,606円**) ◎丼はミニ丼です。



◎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**)



冷たいおそば



温かいおそば

◎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

天ぷらそば **1,330円**
(税込**1,463円**)



山かけそば **1,250円** (税込**1,375円**)

たぬきそば **1,040円** (税込**1,144円**)

かけそば **950円** (税込**1,045円**)



ダブル天ぷらそば **1,600円** (税込**1,760円**)

※トッピングは写真と異なります。

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。

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)

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

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)

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・タコの唐揚げ・
ゴボウスティック・チーズボール)

1,180円(税込1,298円)

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)

単品料理



ごぼう天ぷら
560円(税込616円)



海老と山芋のゆば巻き
710円(税込781円)



タコの唐揚げ
680円(税込748円)



のっぺ 温 冷
650円(税込715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大丈夫です。

田舎・郷土料理



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 ●カルピスサワー ●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
- レモンサワー ●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、アップルジュース、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証しています。
 小千谷そば商組合
 商標登録 2002-059077