わたやの ホカホカ あったか メニューフェア

牡蠣そば



冬限定メニュー

これからの季節はこれで決まり！
はふはふ、ふうふう、大満足！
あったかメニューで、心もカラダもぽっかぽか。

ぷるぷるでとろける食感の牡蠣は
そばと相性抜群！

牡蠣そば 温
1,580円（税込1,738円）

牡蠣天ぷら



冬限定メニュー

外はサクッと軽やか、中はジューシーで、
一口食べれば贅沢な味わいが広がります。

牡蠣天ぷら
870円（税込957円）

つけそば

へぎそばとつけ汁は相性バツグン！
個性きわだつ つけ汁 で、
へぎそばのおいしさがさらに引き立ちます！



みどりのラー油

みどりのピリ辛鶏つけそば 温
みどりのラー油を添えて
1,470円（税込1,617円）

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
1,470円（税込1,617円）



いつもの味も楽しみたい方に

◆通常の「つけつゆ」
ちょこ1杯240円（税込264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）…… 950円（税込1,045円）
2人前（15個） 1,900円（税込2,090円）
3人前（22個） 2,850円（税込3,135円）
4人前（30個） 3,800円（税込4,180円）
5人前（35個） 4,650円（税込5,115円）
5個盛り 控えめ盛り …… 700円（税込770円）
10個盛り 大盛り 1,380円（税込1,518円）

もう少し食べたいときに！ おかわりそば（3個） 450円（税込495円）

◎うどんもございます。◎写真はへぎそば四人前（天ぷらは別売り）

おぢやのごうじょうもんが打つ名物 生そば



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。そばと一緒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。



とろろ
450円（税込495円）



元祖 きんぴら
440円（税込484円）





美味しい食べ方

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する

※ワサビもご用意いたします。

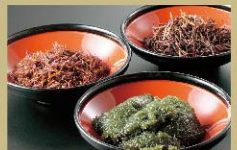
へぎそばのこだわり

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・五辺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。

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

おそばと一緒に

天ぷら



天ぷら **1,050円**（税込1,155円）



山海（さんかい）天ぷら盛り合わせ（2～3人前）
1,740円（税込1,914円）
「海老、キス、イカ、舞茸、野菜かき揚、季節の野菜」
※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。



野菜天ぷら
890円（税込979円）



舞茸天ぷら
670円（税込737円）



冬限定メニュー
牡蠣天ぷら
870円（税込957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 温 …… **740円**（税込814円）
ピリ辛鶏 温 …… **740円**（税込814円）

つけ汁 単品

磯の花

花巻へぎそば



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、つなぎのふのりと共に、磯の香りをお楽しみください。

1人前（7個） **1,060円**（税込1,166円）
2人前（15個） **2,120円**（税込2,332円）
3人前（22個） **3,180円**（税込3,498円）
4人前（30個） **4,240円**（税込4,664円）
5人前（35個） **5,200円**（税込5,720円）

5個盛り 控えめ盛り … **830円**（税込913円）
10個盛り 大盛り **1,560円**（税込1,716円）

もう少し食べたいときに！ おかわりそば（3個） **510円**（税込561円）

◎うどんもございます。 ◎写真は花巻へぎそば4人前

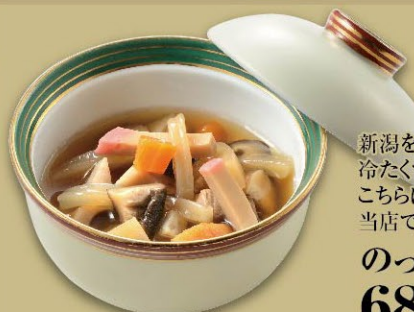


パリパリの揚げそばと新鮮な野菜をスモークチーズ香るシーザードレッシングでお召し上がりください。

蕎麦素材

創作料理

そばサラダ
680円（税込748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どうぞ。

郷土料理

のっぺ 温 冷
680円（税込748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
1,790円（税込1,969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
お召し上がりください。

きんぴら大名
1,370円（税込1,507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
1,640円（税込1,804円）

◎おそばの**大盛**は286円（税込）いただきます。◎**控え盛**は88円（税込）お引きします。

冷製
ぶっかけそば

きのこ天ぷら、なめこと エビ天をトッピング。。



きのことエビ天のぶっかけそば
1,520円（税込1,672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！

話題のメニュー

みどりのピリ辛 鶏つけそば 温

みどりのラー油を添えて

1,470円（税込1,617円）





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。

定番メニュー

鴨南蛮つけそば 温

1,470円（税込1,617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240円（税込264円）



つけ汁温め直します！ お気軽にお申し付けください。

「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 286円（税込） ◎特盛（11個盛）プラス 572円（税込） ◎控えめ盛（6個盛）マイナス88円（税込）

お子様メニュー

食事の時間が楽しくなるちびっ子メニュー。



温 冷
お子様 ミニそば・ミニうどん 580円（税込638円）



温 冷
お子様 そば・うどんセット 900円（税込990円）
おもちゃ付

◎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。

セットメニュー

そばとご二丼





タレカツ丼セット
1,620円(税込1,782円)



◎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
286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





天丼セット
1,610円(税込1,771円)

そば・うどん

冬限定メニュー



牡蠣そば 温
1,580円(税込1,738円)



大好評

ダブル天ぷらそば 温 冷
1,670円(税込1,837円)



山かけそば 温 冷
1,310円(税込1,441円)



天ぷらそば 温 冷 **1,390**円(税込1,529円)

たぬきそば 温 冷 **1,090**円(税込1,199円)

かけそば 温 冷 … **1,000**円(税込1,100円)

うどんもございます。

生玉子トッピング 1個 220円(税込)

◎おそばの**大盛**は286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
930円
(税込1,023円)



ミニ
タレカツ丼
940円
(税込1,034円)

おそばとご一緒に!

ライス 丼サイズ みそ汁付 … 570円(税込627円)

半ライス ミニ丼サイズ みそ汁付 390円(税込429円)

ごはんもの



上天丼 (エビ2本、キス、舞茸、なす、シシトウ)
1,660円(税込1,826円)
◎季節により具材が変更となる場合がございます。



天丼
1,380円(税込1,518円)



タレカツ丼
1,520円(税込1,672円)

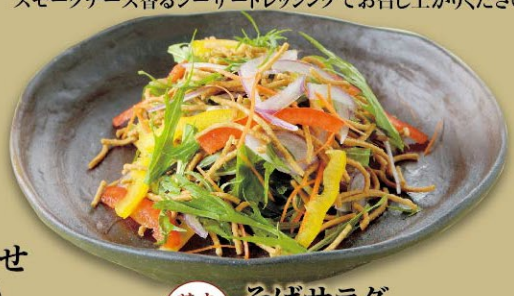
当店のご飯は新潟産コシヒカリ100%です

単品料理



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)
1,220円(税込1,342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
680円(税込748円)



ごぼう天ぷら
590円(税込649円)



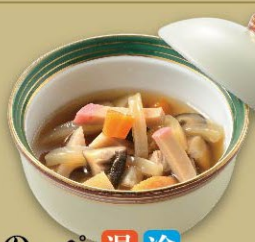
海老と山芋のゆば巻き
750円(税込825円)



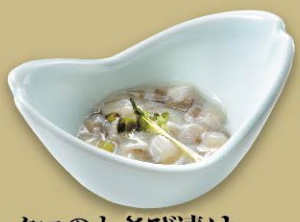
タコの唐揚げ
710円(税込781円)

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どうぞ。



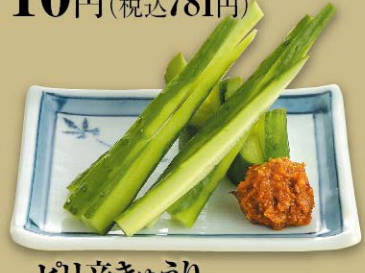
のっぺ 温 冷
680円(税込748円)



タコのわさび漬け
520円(税込572円)



えだまめ
520円(税込572円)



ピリ辛きゅうり
500円(税込550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名とさせて頂きます。
※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 **4,500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 **5,000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。

登録商標へぎそば 証 小千谷そば商組合®

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。

商標番号 2002-059077