

赤坂茶房 コース料理

税抜価格

『赤坂蕎麦御膳』

一三五〇

・選べるお蕎麦

〔ざる蕎麦 又は つゆ蕎麦〕

・選べるミニ丼

〔ミニ海老天丼 又は ミニたれカツ丼〕

・本日のお造り

『ちよい呑み』

一九八〇

・おつまみ三種盛り

・本日のお造り

・おまかせ天麩羅（六種）

・ミニ蕎麦（温・ざる）

『天麩羅とちよいと鮎』

三五〇〇

・おつまみ三種盛り

・ちよいと鮎（握り五種）

・おまかせ天麩羅（六種）

・ミニ蕎麦（温・ざる）

・本日のデザート

『おまかせ』（要予約）

四八〇〇

季節の食材を贅沢し使用した、

おまかせコースとなっております。（要予約）

蕎麦と天麩羅とちよいと鮎

赤坂茶房

おそば

税抜価格

冷

大盛り プラス一 二〇円

ざる蕎麦

六八〇

(ハーフ 四五〇)

すだち蕎麦

九八〇

(ハーフ 五九〇)

天ざる蕎麦

一二八〇

(ハーフ 七五〇)

温

つゆ蕎麦

六八〇

(ハーフ 四五〇)

丸天蕎麦

八八〇

(ハーフ 五〇〇)

カレー南蛮蕎麦

九八〇

(ハーフ 五九〇)

天ぷら蕎麦

一二八〇

(ハーフ 七五〇)

ぶっかけ

梅おろし蕎麦

九八〇

(ハーフ 五九〇)

山かけ蕎麦

九八〇

(ハーフ 五九〇)

大人の肉蕎麦

一二八〇

(ハーフ 七五〇)

つけそば

バジルだれのサラダ蕎麦

九八〇

(ハーフ 五九〇)

鶏南蛮蕎麦

九八〇

(ハーフ 五九〇)

くるみダレのつけ蕎麦

九八〇

(ハーフ 五九〇)

鴨南蛮蕎麦

一二八〇

(ハーフ 七五〇)

と二井

と二海老天井

三八〇

と二タレかつ井

三八〇

と二カワとじ井

三八〇

甘味

くるみぷりん

三五〇

あいすくりいむ

四〇〇

茶房のフレンチトースト

五〇〇

茶房の天麩羅

税抜価格

天麩羅盛合わせ (七種)

一〇〇〇

とうもろこし	二ケ	三五〇
かぼちや	二ケ	三五〇
れんこん	二ケ	三五〇
たまねぎ	二ケ	三五〇
オクラ	二ケ	三五〇
島らっきょう	二ケ	三五〇
なす	二ケ	三五〇
さつまいも	二ケ	三五〇
ピーマン	二ケ	三五〇
みょうが	二ケ	三八〇
アボカド	二ケ	四八〇
アスパラガス	一本	四八〇
いか	二枚	三五〇
きす	二枚	四五〇
車海老	一本	五八〇
穴子	一本	五八〇
鶏天	二枚	三五〇
丸天	一枚	三八〇
豚 <small>(大葉のはさみ揚げ)</small>	二枚	四八〇

ちよいと鮎

握り五種盛合わせ

一二八〇

海老握り	二貫	三五〇
いさば握り	二貫	三五〇
いか握り	二貫	三八〇
かんぱち握り	二貫	三八〇
白身握り	二貫	三八〇
まぐろ握り	二貫	五八〇
煮穴子握り	一貫	六八〇

茶房のお品書き

蕎麦と天麩羅とちよいと鮭

赤坂茶房

とりあえず

生姜の天麩羅

三八〇

ゴーヤちっぷ

カレー塩味

三八〇

枝豆

三〇〇

梅くらげ

三八〇

いか肝和え

四五〇

季節野菜の浅漬け

四八〇

板わさ

四八〇

辣油モツツアレラ

六〇〇

カツとじ

五〇〇

だし巻き玉子

六五〇

イワシの煮付け

六〇〇

胡麻豆富春巻き

七〇〇

鴨たたき

九〇〇

天麩羅盛合わせ

一〇〇〇

刺身三種盛り

一〇〇〇

鮭握り五種盛り

一二八〇

[D.I.Y 手巻き鮭]

穴子きゅうり巻

四五〇

海老アボカド巻

四五〇

まぐろたくあん巻

五八〇

税抜価格