

# 蕎麦鴨料理 寸、木

四季折々の美しい景色を持つ伊勢志摩。この地で技と丹精を込めて作る江戸前の手打ち蕎麦と最高級の河内鴨をご堪能いただけます。

## お昼の10食限定ランチコース

### Aコース

蕎麦屋の前菜  
本日の一品  
天ぷら盛り合わせ  
ざる蕎麦 or かけ蕎麦 (+50円)  
本日のデザート  
2,350円(税込)

### Bコース

御予約制のみ

Aコース+河内鴨コース炙り80g  
3,700円(税込)

### せいろ (ざる蕎麦)

1,100円(税込)

国内産の石臼挽きそば粉を使用し、店主が技と丹精を込めた手打ちそばです。

### かけ蕎麦 (温)

1,100円(税込)

国内産の石臼挽きそば粉を使用し、店主が技と丹精を込めた手打ちそばです。

### 鴨汁せいろ (冷)

1,900円(税込)

最高級の河内鴨コース肉を使用した特製出汁と手打ちそばをご堪能いただけます。

### 鴨なんばん (温)

1,950円(税込)

最高級の河内鴨コース肉を使用した特製出汁と手打ちそばをご堪能いただけます。

**自然薯とろろ蕎麦 (冷・温)** 1,800 円(税込)

伊勢志摩で育った自然薯の格別の風味、味わいを手打ち蕎麦とご一緒にお召し上がりください。

**湯葉蕎麦 (温)** 1,700 円(税込)

なめらかで上品な生湯葉をたっぷり楽しんで頂ける温かいお蕎麦です。

**にしん蕎麦 (温)** 1,700 円(税込)

身欠きにしんの甘露煮は温かいお出汁と良く合います。

**天せいろ (冷)** 1,800 円(税込)

手打ちそばと当店自慢の天ぷら (海老一尾と季節のお野菜五種) をお楽しみください。

**天ぷら蕎麦 (温)** 1,850 円(税込)

手打ちそばと当店自慢の天ぷら (海老一尾と季節のお野菜五種) をお楽しみください。

\*蕎麦の大盛りは、すべて+300 円(税込)になります。

---

### お昼の一品料理

**河内鴨ロース炙り** 2,200 円(税込)

最高級の河内鴨のロース肉をレアでお召し上がりください。

**天ぷら盛合せ** 1,500 円(税込)

海老二尾と季節のお野菜の盛り合わせをお楽しみください。

**揚げそばがき** 650 円(税込)

揚げたてのそばがきを温かいうちにお召し上がりください。

## 蕎麦豆腐

600 円 (税込)

風味豊かなそば粉と本くず粉で優しく滑らかに仕上げました。

## 蕎麦味噌

600 円 (税込)

西京味噌に蕎麦の実、胡桃、葱などを加え香ばしく仕上げました。

## にしん棒煮

700 円 (税込)

身欠きにしんの甘露煮はお酒と良く合います。

---

蕎麦鴨料理すゝ木

517-0501 三重県志摩市阿児町鶴方3507-6

Tel. No. : 0599-65-7730

[www.sobasuzuki.com](http://www.sobasuzuki.com)