

おおくら

そば処

清見庵

きれいな空気
水に恵まれた空間
静かで素敵な山々
庭園のロケーション
本当においしく
味わっていただきたく
丹精込めて
そばを打っています



厳選した国産の玄そば

職人の手打ちにより生まれる伝統の味
ツヤ・コシ・風味を追求した本格手打ちそば

そば処
清見庵



そばのおいしい食べ方

その一

まずはつゆをつけずにひと味
そばの香りをお楽しみくださいませ

その二

つゆをぐぐらせひと味

その三

少々の薬味を入れてひと味

これであなたも「そば通」です
そばの喉越しをお楽しみ下さい

お品書

冷たいそば

ざる	900 円 (税込)
たぬき	1,080 円 (税込)
おろし	1,080 円 (税込)
とろろ	1,080 円 (税込)
岩魚	1,480 円 (税込)
天ざる (山の幸)	1,480 円 (税込)
そば三昧 (おろし・山菜・とろろ・天ぷら付き)	1,680 円 (税込)

あたたかいそば

かけ	900 円 (税込)
たぬき	1,080 円 (税込)
おろし	1,080 円 (税込)
とろろ	1,080 円 (税込)
岩魚	1,480 円 (税込)
天そば (山の幸)	1,480 円 (税込)

うどん・単品

ざるうどん	680 円 (税込)
かけうどん	680 円 (税込)
天ぷら山の幸	600 円 (税込)
岩魚のとろ火煮	600 円 (税込)
焼きおにぎり	380 円 (税込)

お飲み物

ビール	700 円 (税込)
ノンアルコールビール	500 円 (税込)
酒	600 円 (税込)
清見サイダー	250 円 (税込)
各種大盛り	300 円 (税込) 増



天ざる 山の幸

天ぷらは蕎麦と絶妙の相性を持っています
旬の山の幸を使って揚げた天ぷらは
サクサクとした食感と
山菜本来のうまみを引き出しています
大自然に感謝しながら
お召し上がりください



天ざる山の幸
1,480 円
(税込)



そば本来の香り、のどごしは
ざるそばでお楽しみください

ざる 900 円
(税込)



たぬき 1,080 円(税込)



おろし 1,080 円(税込)



山芋は、良質なタンパク質やビタミンB群、
ビタミンCなども含まれ健康食としても優秀
蕎麦との相性も最高で素朴な味わいを
お楽しみいただける逸品です

とろろ 1,080 円(税込)

そば三昧

三つの腕でそばを贅沢に楽しむ
それぞれの味わいに舌鼓をうち
天ぷらの風味に季節を感じる
「三昧」を堪能できる逸品

そば三昧
1,680 円
(税込)



岩魚は上品な白身魚で
身肉はしっかりしています
味わいは淡白でクセのない上品な味
絶妙な火加減で身が崩れないよう
甘露煮にいたしました

岩魚 1,480 円(税込)



天そば 山の幸

あたたかい
蕎麦を楽しむ

ほわっと立ち上がる湯気から
そばの香りがふわり
たっぷりのつゆといっしょに、
そばを楽しむ

だしを楽しむ

厳選した「かつおぶし」を使用し
香りと風味を
いっばいにひきだしています

天そば山の幸
1,480 円
(税込)



おろし 1,080 円(税込)



とろろ 1,080 円(税込)



岩魚 1,480 円(税込)



たぬき 1,080 円(税込)



あたたかい
蕎麦を楽しむ

立ち上がる湯気とともに
蕎麦とだしの香りがたちあがる

かけ 900 円
(税込)