

商い帳

そば天国

松乃家 総本店

釧路 藪そば

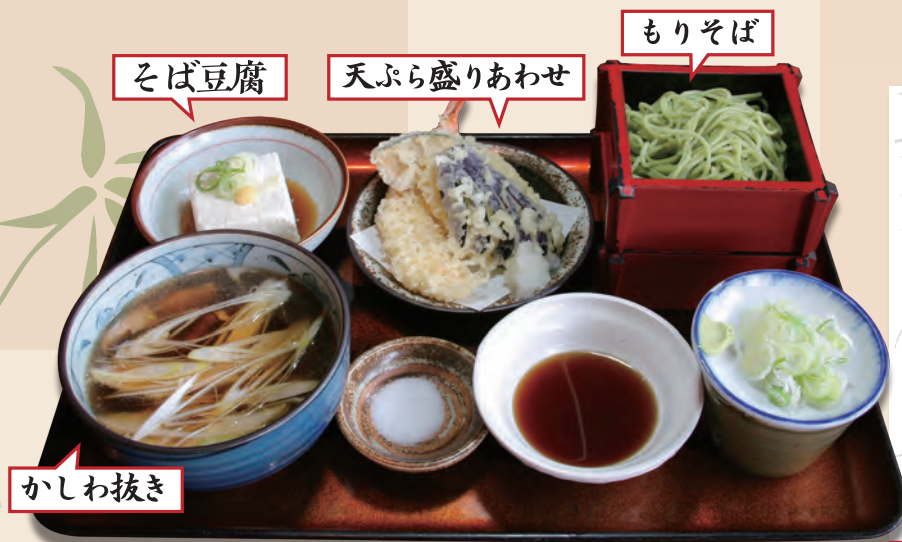
釧路の人々にとっては日常のクロレラ入り更科系「藪そば」は、そば天国の師でもある釧路米町東家さんより受け継がさせていただいております。良質の更科粉ならではの、するつとのどを通る食感が特徴になっており、とても食べやすいおそばになっております。釧路でしか召し上がれない「藪そば」を北広島そば天国でもお楽しみ下さい。



冷そば

名物三商品

そば天国を代表する商品が、一度にすべて召し上がれる究極のお膳になっております。



そば豆腐

天ぷら盛り合わせ

もりそば

かしわ抜き

松乃家道楽
一、五八〇円



利作じつちゃん

一、六〇〇円

（三段せいろ）
利作じつちゃんの由来
創業者である先代親方が出身地の新潟より夜逃げをする時に、お金を持たせてくれた命の恩人名です。どんなに月日がたっても従業員が感謝の気持ちを忘れないようにと、商品名にさせていただきますました。



がんこじつちゃん

二人前

一、五五〇円

がんこじつちゃんの由来
がんこそうなおじーちゃんが言った一言、「わしゃ、もりとかけしか食わん！」この一言によりがんこじつちゃんが生まりました。がんこな方ぜひ一度お召し上がりください。

そば天国がほころ

天ざる三兄弟

いつまでも兄弟仲良く

エビ天三本、ちくわ天、野菜天三種付
天ぷら大好きな方におすすめです。

天ざる長男

一、六〇〇円

おすすめ

エビ天二本、ちくわ天、野菜天三種付
いつもの天ざるの方に おすすめです。

天ざる次男

一、三七〇円

エビ天一本、野菜天三種付
ちよつと天ぷらを食いたい方におすすめです。

天ざる三男

一、二二〇円

◆天ぷらの食材は季節により変更する場合がございますのでご了承ください。



◆藪そばの大盛りは
二〇〇円増し。

せいり

- もり……………六〇〇円
- 大もり……………八〇〇円
- ざる……………六六〇円
- 大ざる……………八六〇円



創業の味

みそざる……………**七六〇円**

創業当時、この“みそざる”がヒットしてくれたおかげで、店が軌道にのりました。今でもそば天国を守り続けてくれて、いる味を御賞味ください。

- おろし……………七六〇円
- 冷したぬき **卵入り**……………七八〇円
- とろろ **卵入り**……………八三〇円
- 梅おろし……………八八〇円
- なつとざる **卵入り**……………九〇〇円

つけ汁

つけかれー南

八〇〇円



- ねぎせいり……………六八〇円
- とりせいり……………七五〇円
- 豚せいり……………九〇〇円
- 鴨せいり……………九八〇円

あつさり

鶏天おろし

九〇〇円



えび天おろし

九五〇円



おそばにもう一品

かしわ抜き……………**三〇〇円**

釧路では、かしわそばの麺が入っていないものを「かしわ抜き」と言います。

釧路



手作り そば豆腐……………**二〇〇円**

そば粉がたっぷり入った手作りそば豆腐になっ
ております。

数量限定



- えび天ぶら3本、ちくわ天、野菜天3品……………**一、〇〇〇円**
- 長男天ぶら……………**一、〇〇〇円**
- えび天ぶら2本、ちくわ天、野菜天3品……………**八〇〇円**
- 次男天ぶら……………**八〇〇円**
- えび天ぶら1本、野菜天3品……………**五五〇円**
- 三男天ぶら……………**五五〇円**
- えび天ぶら……………**二三〇円**

から揚げ……………**四五〇円**

3個入……………**四五〇円**

5個入……………**七五〇円**

自家製

- トッピング**
- 揚げ玉……………**二〇〇円**
 - ねぎ……………**二〇〇円**
 - レモン……………**二〇〇円**
 - 玉子……………**七〇〇円**
 - おろし……………**一〇〇円**
 - とろろ……………**一〇〇円**
 - 冷しつゆ……………**一〇〇円**

当店の表示価格はすべて税込み価格となっております。

温そば

そば天国流

食べ方

そば天国の「天ぷらそば」は、別皿でお出ししています。理由はまずかけとして召し上がったいただき、その後に揚げたての天ぷらを入れ天ぷらそばとして召し上がったほうがいいからです。一度に二つのそばを味わえる天ぷらそばをぜひご賞味下さい。



おすすめ

天ぷらそば

一〇五〇円

天南

八五〇円



天とじ

九三〇円



鶏天

七八〇円



名物

大きなおもちと、天ぷら、わかめ入り。
じつちゃんそば
九三〇円



大きなおもちと、鴨肉、山菜入り。
ばっちゃんそば
一二三〇円



◆ 敷そばの大盛りは二〇〇円増し。

あっさり

かけ……………六〇〇円

たぬき……………六五〇円

花巻……………七〇〇円

玉子とじ……………七〇〇円

たぬきとじ……………七〇〇円

月見……………七三〇円

山かけ 卵入り……………八三〇円

梅みぞれ……………八八〇円

おろし入り

なつと 卵入り……………九〇〇円

玉子、山菜、ふ、わかめ、三つ葉入り

五目……………九八〇円

山菜……………一〇五〇円

おそばにもう一品

かしわ抜き……………三〇〇円

釧路では、かしわそばの麺が入ってないものを「かしわ抜き」と言います。



釧路

手作り……………二〇〇円

そば豆腐

そば粉がたっぷり入った手作りそば豆腐になりました。

数量限定



えび天ぷら3本、ちくわ天、野菜天3品

長男天ぷら……………一〇〇〇円

えび天ぷら2本、ちくわ天、野菜天3品

次男天ぷら……………八〇〇円

えび天ぷら1本、野菜天3品

三男天ぷら……………五五〇円

えび天ぷら……………二三〇円

から揚げ……………四五〇円

自家製……………七五〇円

トッピング

- 揚げ玉……………二〇〇円
- ねぎ……………二〇〇円
- レモン……………二〇〇円
- 玉子……………七〇〇円
- おろし……………三〇〇円
- とろろ……………四〇〇円
- 冷しつゆ……………六〇〇円

鶏肉

かしわ 七五〇円



親子 八二〇円



天かしわ 九八〇円



鶏ごま 一〇三〇円

鶏肉たっぷりのかしわそばに
深い香りがするごまを加えることで
そば天国の新しい味がうまれました。



たねこみ
種込 一三〇〇円

種込(たねこみ)とは具が沢山
入っているそばのことなんですよ。



かれー南

かれー南 八〇〇円



ごまかれー南 九五〇円



天かれー南 一〇三〇円



豚肉

肉 九〇〇円



他人 九七〇円



肉天 一、一三〇円



鴨肉

鴨南 九八〇円



いとこ 一、〇五〇円



天鴨南 一、二一〇円



お子様メニュー

よちよち坊ちゃん

- おそば
- ハンバーグ
- ジュース

六〇〇円



はなたれ小僧

- おそば
- ハンバーグ
- からあげ
- ライス
- ジュース

七八〇円



わんぱく坊や

- ハンバーグ
- からあげ
- アメリカンドッグ
- ライス
- ジュース

六五〇円



◆ 藪そばの大盛りは
一〇〇円増し。

そばなし

小井物

◆ ライス大盛りは100円増し。

小から揚井
四三〇円



小天井
五三〇円



井物

鶏天井
六三〇円



天井
八〇〇円



上天井
九六〇円

小ライス
一一〇円

ライス
二二〇円



一品料理



かしわ抜き
三〇〇円

釧路では、かしわそばの麺が入っていないものを「かしわ抜き」と言います。



自家製

から揚げ

三
個

四
五〇
円

五
個

七
五〇
円



そば豆腐
三五〇円

道内産大豆100%使用の豆乳にそば粉を20%ほど流し込み天然にがりを適量加えた、そば天国オリジナルそば豆腐をぜひ一度お召し上り下さい。

天ぷら盛りあわせ

エビ天三本、ちくわ天、野菜天三種付
●長男天ぷら盛
一、〇三〇円

エビ天二本、ちくわ天、野菜天三種付
●次男天ぷら盛
八〇〇円

エビ天一本、野菜天三種付
●三男天ぷら盛
五五〇円

◆ 食材は季節により変更あり。



そば屋のデザート

そば天国のそばに使用しているクロレラ粉と牛乳をたっぷり使った使ったアイスです。

クロレラアイス
三〇〇円



食後に
おすまじ

のみ物

・ウーロン茶・コーラ
・オレンジジュース 各 二六〇円

お酒

・サッポロクラシック
生ビール 五五〇円



・日本酒
景虎純米酒
（1合）五〇〇円

・焼酎
（100ml）
金みや 三五〇円



※お車でご来店の方はお控えください。