



旬彩
和久良





「こころひらける空間」で
おもてなし

開放感ある店内環境を
ご用意しております。
お一人様から大人名様まで、
お寛ぎ頂けるようご案内いたします。



店主 高橋 久佳





旬彩 和久良のこだわり

一、店主自ら厳選した旬の食材を利用。

お客様に四季折々の御料理を提供致します。

二、当店の天ぷらは、

揚げ油に口当たりが軽く、胃にもたれにくい
米油一〇〇%を使用しております。

三、毎日店舗で出汁を引いております。

風味・旨味が豊かな一番出汁の味を
お楽しみください。

四、当店の蕎麦粉は、国産一〇〇%石挽きを使用し、

十割蕎麦で提供致します。



おしながき

蕎麦

冷

天ぷら蕎麦

鴨つけ南蛮

鳥つけ南蛮

海老天蕎麦

小エビのかき揚げ天

とろろ蕎麦

二色蕎麦

筑蕎麦ぎる

一、四八〇円

一、五八〇円

一、二八〇円

一、三八〇円

一、三〇〇円

一、一〇〇円

一、二八〇円

七三〇円

温

天ぷら蕎麦

鴨つけ南蛮

鳥つけ南蛮

海老天蕎麦

湯葉キツネ

小エビのかき揚げ天

とろろ蕎麦

かけ蕎麦

一、四八〇円

一、五八〇円

一、二八〇円

一、三八〇円

一、二八〇円

一、三〇〇円

一、一〇〇円

七三〇円



セツト

ランチ天ぷら

七五〇円

メの蕎麦

五〇〇円

大盛蕎麦

十二〇〇円

小丼各種

四〇〇円

マグロ返し漬け丼

タレかつ丼

小エビ天丼

※ご飯大盛の場合は十一〇〇円

(各品税別)



御膳 お重

天ぷら盛り合わせ膳

一、四八〇円

大海老天重

一、六八〇円

天重

一、四八〇円

国産和牛ステーキ重

二、四八〇円

タレかつ丼

一、二八〇円

鳥のタレ焼き重

一、一八〇円

海鮮スツケちらし重

一、二八〇円

(限定一〇食)

※ご飯大盛の場合は+一〇〇円

(各品税別)





※イメージ

季節の特選花籠膳

二、二八〇円

(税別)

お刺身と天ぷらをメインとした
四季折々のにぎやかな花籠膳です。

※併せてご飯やお蕎麦をお選びいただけます。

一品物

天ぷら盛り合わせ 一、四〇〇円

野菜天ぷら盛り合わせ 一、〇〇〇円

タレかつ盛り合わせ 九八〇円

刺身盛り合わせ

※は入れ状況により内容変更があります
スタッフにご確認ください

鴨ロース 九八〇円

国産鳥のタレ焼き 八八〇円

出し巻きたまご 六〇〇円

イカの返し漬け 五八〇円

ただ茶豆の岩塩茹で 五〇〇円

板わさ 四八〇円

板ノリ 四八〇円

ニシンの煮つけ 六八〇円

彩サラダ 五八〇円



(各品税別)

お飲み物

サツポロ赤星 瓶ビール

五〇〇円

角ハイボール

五〇〇円

レモンサワー

四八〇円

グレープフルーツサワー

四八〇円

ウーロンハイ

四八〇円

緑茶ハイ

四八〇円

麦焼酎

美空

五八〇円

ボトル

四、〇〇〇円

蕎麦焼酎

帰山

五八〇円

ボトル

四、〇〇〇円

十割

四八〇円

ボトル

三、五〇〇円

吉兆雲海

四八〇円

ボトル

三、五〇〇円

芋焼酎

七窪

五八〇円

ボトル

四、〇〇〇円

日本酒

蕎麦猪口酒 菊正宗生酛本醸

五八〇円

不動 純吟 千葉

七八〇円

たかちよ扁平おりがらみ

八八〇円

別紙にて他銘柄取扱あり

ソフトドリンク

アイスコーヒー

三〇〇円

ホットコーヒー

三〇〇円

ウーロン茶

三〇〇円

オレンジジュース

三〇〇円

コカ・コーラ

三〇〇円



(各品税別)

コース料理

御蕎麦屋さんの定番メニューを
中心としたコース

四、〇〇〇円

(税別)

天ぷらを中心とした季節のコース

六、〇〇〇円

(税別)

和久良コース

厳選された旬の食材を
使用したコース

八、〇〇〇円

(税別)

前菜盛り合わせ

季節のお造り

季節の冷菜

国産和牛のステーキ

季節の煮物

旬彩の天ぷら

夏の蕎麦

季節の土鍋飯

水物



ご予約は三日前まで(当日キャンセルの場合は、キャンセル料を頂きます)

