

石臼挽きのそば

店内製麺は石臼挽きの粉を使用。
二八蕎麦に合うように丁寧に製麺。

お出汁

「ふあろ出汁」。

創業天明2年創業 焼津の「鯉節専門店ちきり」様との協働でつくりました。
そばをより美味しく食べられるよう、毎日、店頭で作っています。

かえし

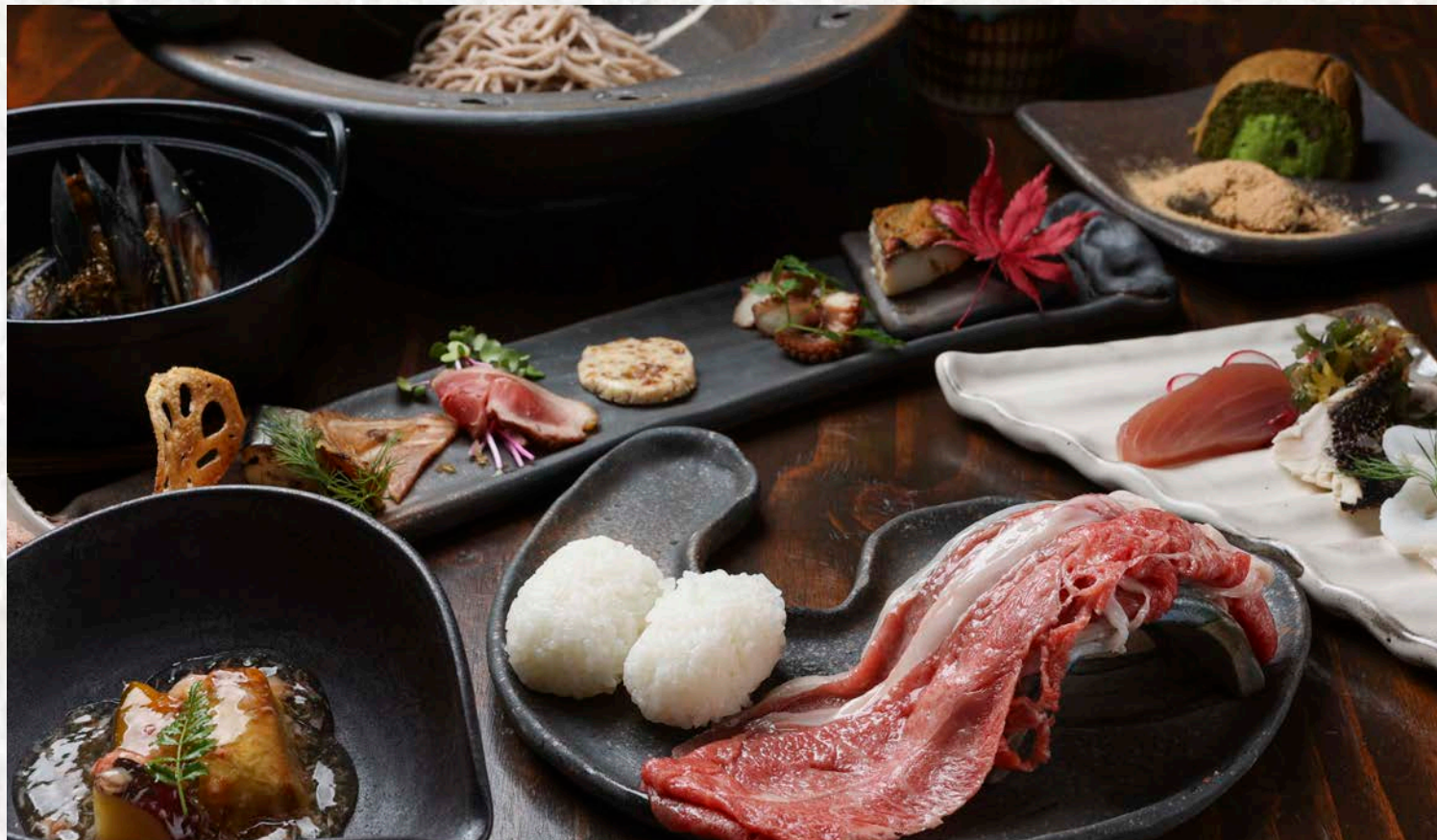
ふあろ出汁に、醤油をブレンドして、
90℃で10分程火入れし、塩角が取れたまろやか仕上げ。



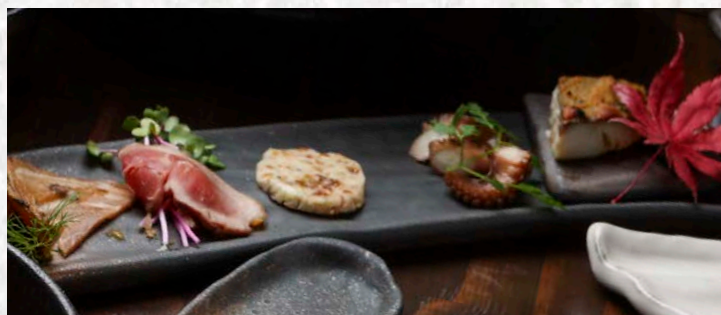
そば屋の料理とお酒を

ふあろ

SOBA FARO
Is Seasonal Cuisine



「松阪牛の
焼きおむすび」
炙った松阪牛を贅
沢に使った肉巻き
おむすび。



華

はなやぎ

HANAYAGI

そばをご堪能
いただくための懐石。
地物の素材を活かした
コース料理と
なっております。

「そば前八寸」
季節を感じられる、
山の幸、海の幸を
八種盛り付けた
贅沢な一品。

- ◆ そば前八寸
8種盛
- ◆ 御造り
季節の魚盛り合わせ
- ◆ 焼き物
宮城 塩釜産 ムール貝の酒蒸し
+1,500円で
「蟹しゃぶ」に変更できます。
- ◆ 強肴
栗麩と季節の野菜 炊き合わせ
- ◆ 台の物
松阪牛の焼きおむすび
- ◆ ふあろそば
- ◆ 水物
ふあろのデザート

7,800円(税込)



「ふあろそば」
石臼挽き北海道産そばと
オリジナルのお出汁



和 なごみ

NAGOMI

気軽にふあろを
堪能頂ける
懐石コース



オープン記念価格！

~~4,500円(税込)~~
3,800円(税込)



◆ そば前八寸
3種盛

◆ 御造り

季節の魚
盛り合わせ

◆ 揚物

季節の天ぷら
3種盛り合わせ

◆ ふあろそば

◆ 水物
ふあろのデザート

追加のお料理
各+1,000円

翡翠の瞳 牡蠣

宮城 塩釜産 アワビ

松阪牛の焼きおむすび



泉 いずみ

IZUMI

季節を
感じられる
懐石コース
メインは、
お肉とお魚を
お選び頂きます。



尾張牛サーロイン

◆ そば前八寸
5種盛

◆ 御造り

季節の
魚盛り合わせ

◆ 揚物

季節の天ぷら
3種盛り合わせ

◆ 台の物

地元産の牛
尾張牛サーロイン
or

宮城 塩釜産

ブリのしゃぶしゃぶ

+1,500円で

「しゃぶ」に
変更できます。

◆ ふあろそば

◆ 水物

ふあろのデザート

追加のお料理
各+1,000円

翡翠の瞳 牡蠣

宮城 塩釜産 アワビ

松阪牛の焼きおむすび



5,500円(税込)



すだちそば



海老天そば

そば

ふわろそば 1100円(税込)

店内製麺は石臼挽きの粉を使用し、二八蕎麦に合うように丁寧に製麺しました。

海老天そば 1300円(税込)

大きな海老天のふわろの一押しそば

クレソンそば 1300円(税込)

三重県いなべの契約農家から直接届く、「朝採れクレソン」を使用。わさびに近い辛みがあり癖になる一品。

あおさのり狸 1300円(税込)

鹿児島県産のあおさを使用。口に入れた瞬間、磯の香りが広がります。

すだちそば 1300円(税込)

定番のすだちそば。ふわろ出汁にベストマッチ。

鬼おろしそば 1300円(税込)

大根の辛みど、甘みの両方が味わえるそば。

松茸そば 1500円(税込)

季節限定。香り高い松茸を堪能ください。

一品

蕎麦みそ 750円(税込)

ふわろの玉子焼き 970円(税込)

蕎麦がき 860円(税込)

わらび餅 800円(税込)

本わらび葛 100% 使用。

おつくり

※仕入れによって内容が変わることがございます。

刺し盛3種 1400円(税込)

マダロや鯛など料理長おすすめのお刺身3種盛。

刺し盛5種 1850円(税込)

料理長厳選の新鮮なお刺身5種盛。

焼き物

串田楽 970円(税込)

真タコの串焼き 970円(税込)

鰯の西京焼き 1080円(税込)

若鶏の柚子胡椒焼き 1200円(税込)

鴨の黒コショウ焼き 1400円(税込)

揚げ物

天ぷら盛合わせ 1400円(税込)

ふわろ自慢の大海老天を含む8種の贅沢天ぷら盛り合わせです。

大海老天 850円(税込)

季節の野菜盛合わせ 850円(税込)

季節のお野菜5種の盛り合わせです。