

山形名物

板えび

太切りそばとうどんの相盛板 250B

Futogiri Soba to Udon no Aimoriita

ໂໜ່ປະ ເສັ້ນໃຫຍ່+ອຸດັງ

細切りそばと太切りそばの相盛板 230B

Hosogiri Soba to Futogiri Soba no Aimoriita

ໂໜ່ປະເສັ້ນເລັກກັບເສັ້ນໃຫຍ່

細切りそばとうどんの
相盛板 250B

Hosogiri Soba to Udon no Aimoriita

ໂໜ່ປະ ເສັ້ນເລັກ+ອຸດັງ

人気

更科そばと田舎そばの
相盛板 310B

Sarashina Soba to Inaka Soba no Aimoriita

ຊາຣາຊິນະໂໜ່ປະ ແລະ ອິນາກະໂໜ່ປະໂນະ ອາວິໂມຣິຕະ

おすすめ

更科板そば 330B

Sarashina Ita Soba

ຊາຣາຊິນະ ອິຕະ ໂໜ່ປະ

逸品

田舎そば 250B

Inaka Soba ຍາມາກາຕະ ອິນະກະໂໜ່ປະ

粗挽きの極太蕎麦で、山形の田舎
では標準的な太さの蕎麦です。

山形田舎蕎麦は、色も黒めで呑み込めないほど固
く太いが、噛めば噛むほど蕎麦本来の味が出る「噛む蕎
麦」です。

また、蕎麦全体をつゆに漬けて食べるのが、山形では正しい
食べ方とされています。パンコクの数ある蕎麦屋の中で一番
太い蕎麦! ぜひご賞味下さい!!



のじ庵十割そば

冷たいそば

2玉まで無料

のじ庵十割そば 220B

逸品

Nojian Towari Soba ノジアントワリソバ

月見とろろそば 300B

Tsukimi Tororo Soba ツキミ トロロソバ

梅おろしそば 290B

Ume Oroshi Soba ウメ オロシソバ

明太おろしそば 300B

Mentai Oroshi Soba メンタイ オロシソバ



追加そば(1玉) 90B

Tsuika Soba (1 Tama) ツイカソバ 1玉 追加



かけそば

大盛り無料

温かいそば

かけそば 190B
Kake Soba ソバチリ

とりそば(地鶏使用) 290B
Tori Soba 鶏ソバチリ

えび天そば 310B
Ebiten Soba エビテンソバ

月見そば 220B
Tsukimi Soba ツキミソバ

鳴南蛮 290B
Kamo Nanban 鶏皮ソバチリ

げそ天そば 290B
Gesoten Soba 鰻天ソバチリ

きつねそば 250B
Kitsune Soba 狸ソバチリ

カレー南蛮 310B
Curry Nanban カレー南蛮ソバチリ

えび天(1本)

Ebi Ten

80B

エビテン

納豆

Natto

40B

納豆

ちくわ磯辺揚げ(1本) 40B

Chikuwa Isobeage ちくわ磯辺揚げ

野菜天

Yasai Ten

60B

野菜天

生玉子

Namatamago

30B

生玉子

刻みのり

Kizami Nori

30B

刻みのり

わかめ

Wakame

30B

わかめ

ネギ盛り

Negi Mori

30B

ネギ盛り

明太子

Mentaiko

60B

明太子

きつね(油揚げ)

Kitsune

30B

きつね

大根おろし

Daikon Oroshi

30B

大根おろし

さつまも天

Satsumaimo Ten

40B

さつまも天

たぬき(天かす)

Tanuki

20B

たぬき

げそ天(小)

Geso Ten

50B

げそ天(小)

つゆ追加

Tsuyu Tsuika

40B

つゆ追加

とろろ

Tororo

70B

とろろ

きす天(1尾)

Kisu Ten

60B

きす天(1尾)

そばのトッピング

1つのそばを2人以上で召し上がられる場合



ぶっかけそば

山形ぶっかけそば

山形ぶっかけそば 320B

Yamagata Bukkake Soba ยามาغاتะ บุกากะโซบะ

夏野菜を細かく刻んで醤油に漬け込んだ
山形の郷土料理「ダシ」とネバネバトロロ、
納豆、生玉子の入ったスタミナ満点そば!

ぶっかけおろしそば 240B
Bukkake Oroshi Soba บุกากะโอโรชิโซบะ

ぶっかけしらすおろしそば 320B
Bukkake Shirasu Oroshi Soba บุกากะปลาขาวसार

ぶっかけ納豆そば 290B
Bukkake Natto Soba บุกากะนัตโตะโซบะ

ぶっかけ博多明太おろしそば 320B
Bukkake Hakata Mentai Oroshi Soba บุกากะไข่เมนไตโกะผัดโซบะ

ぶっかけ梅おろしそば 290B
Bukkake Ume Oroshi Soba บุกากะอุเมโอโรชิโซบะ

ぶっかけきつねおろしそば 270B
Bukkake Kitsune Oroshi Soba บุกากะเต้าหู้ทอดโซบะ

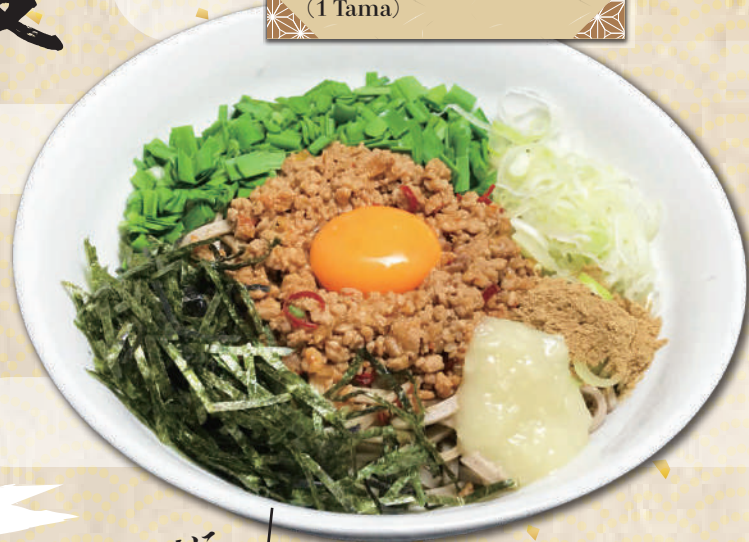
オリジナル蕎麦

台湾まぜ蕎麦 320B

Taiwan Maze Soba ไต้หวันมาเซโซบะ

ラーメン界で大人気の台湾まぜそばを、当店では十割の太切り蕎麦にアレンジ。特製の台湾ミンチと豊富な具材、鰹出汁の効いた特製のタレが太切り蕎麦によく絡み旨い! 蕎麦を食べ終えたら、丼の「追い飯」をぶち込み、がっつり完食。おすすめです!

追加そば(1玉) 90B
Tsuika Soba เพิ่มโซบะ 1 ก่อน
(1 Tama)



のじ庵流 美味しい食べ方

- ① 十割蕎麦は繊細で切れやすい。
具材と蕎麦は優しく混ぜて食べるべし
- ② 蕎麦が美味しくて食べ足りないなら、
追加の蕎麦(3玉目まで同一価格)を注文するべし
- ③ 追い飯(40B)を追加注文し、器の底に残っている具材と
ご飯をよく混ぜ合わせ、最後まで楽しむべし

残ったタレと具材に
ご飯をぶち込む!!



ごはん
Gohan

40B
เพิ่มข้าว



2玉まで無料

つけそば

生玉子(30B)
トッピングがおすすめ!

冷 or 温 Cold or Hot เย็น or ร้อน

人気! 東京つけそば 280B

Tokyo Tsuke Soba โตเกียว ซึเคะ โซบะ

東京つけ中華 冷 280B
Tokyo Tsuke Chuka โตเกียว สึเคะ ชูกะ

追加そば(1玉) 90B
Tsuka Soba เพิ่มโซบะ 1 ก้อน
(1 Tama)

鶏つけそば 温
Tori Tsuke Soba

280B
โทริ สึเคะ โซบะ

鴨つけそば 温
Kamo Tsuke Soba

320B
เนือเป็ด สึเคะ โซบะ

タイ初上陸!

山形肉そば

大盛り無料

山形肉そばとは?

山形県民に愛されるご当地蕎麦で、県内には多数の肉そば専門店があるほどです。スープは鶏ガラとかつお節、昆布の旨味の効いた醤油味をベースに、コシの強い太めの蕎麦が特徴的。トッピングはコリコリ食感の鶏肉とネギだけの素朴な蕎麦ですが、鶏肉の脂と蕎麦が絡み合ってヤミツキになる味です。

のじ庵だけでしか食べられない一品、おすすめです!!

冷 or 温 Cold or Hot เย็น or ร้อน

山形肉そば 260B

Yamagata Niku Soba ยามาเกาตะ นิกุ โซบะ

おすすめ



山形肉中華 冷 250B
Yamagata Niku Chuka ยามาเกาตะ นิกุ ชูกะ

冷 or 温

おろし肉そば 280B
Oroshi Niku Soba นิกุโซบะเย็นใส่หัวไชเท้า

肉増し 50B
Niku Mashi เพิ่มเนื้อไก่

ネギ増し 20B
Negi Mashi เพิ่มต้นหอม

冷たいうどん

大盛り無料



山形ぶっかけうどん

もりうどん

Mori Udon

190B

うどん

山形ぶっかけうどん

Yamagata Bukkake Udon

ヤマカケうどん

300B

ぶっかけおろしうどん

Bukkake Oroshi Udon

ぶっかけうどん

220B

ぶっかけ納豆うどん

Bukkake Natto Udon

ぶっかけうどん

290B

ぶっかけ梅おろしうどん

Bukkake Ume Oroshi Udon

ぶっかけうどん

290B

ぶっかけ博多明太うどん

Bukkake Hakata Mentai Udon

ぶっかけうどん

310B



肉うどん

温かいうどん

大盛り無料

かけうどん

Kake Udon

220B

うどん

肉うどん

Niku Udon

290B

うどん

月見うどん

Tsukimi Udon

250B

うどん

えび天うどん

Ebiten Udon

340B

うどん

きつねうどん

Kitsune Udon

250B

うどん

うどんのトッピング

えび天(1本)

Ebi Ten

80B

うどん

野菜天

Yasai Ten

60B

うどん

わかめ

Wakame

30B

うどん

きつね(油揚げ)

Kitsune

30B

うどん

たぬき(天かす)

Tanuki

20B

うどん

とろろ

Tororo

70B

うどん

納豆

Natto

40B

うどん

生玉子

Namatamago

30B

うどん

ネギ盛り

Negi

30B

うどん

大根おろし

Daikon Oroshi

30B

うどん

げそ天(小)

Geso Ten

50B

うどん

きす天(1尾)

Kisu Ten

60B

うどん

ちくわ磯辺揚げ(1本)

Chikuwa Isobeage

40B

刻みのり

Kizami Nori

30B

うどん

明太子

Mentaiko

60B

うどん

さつまも天

Satsumaimo Ten

40B

うどん

追加うどん(1玉)

Tsuika Udon (1 Tama)

90B

うどん

つゆ追加

Tsuyu Tsuika

1つのうどんを2人以上で召し上がる場合

40B

うどん

天ぷら



えび天ぷら
Ebi Tempura

320B
กุ้งทอด เหมประ



天ぷら盛り合わせ 300B
Tempura Moriawase เหมประรวมมิตร

素材の味を大切に、手際よく揚げた天ぷらは
どれもサクサクで絶品です



ちくわ磯辺揚げ 140B
Chikuwa Isobeage
ลูกชิ้นชิกวะ ชุบแป้งทอด



きす天ぷら 180B
Kisu Tempura
ปลาทรายขาวทอด เหมประ



げそ天ぷら 160B
Geso Tempura
หนวดปลาหมึกทอด เหมประ



小えびと野菜のかき揚げ 140B
Koebi Yasai Kakiage กุ้งเล็ก & ผักรวมมิตร ชุบแป้งทอด



ごぼうかき揚げ 130B
Gobo Kakiage รากโสมญี่ปุ่น ชุบแป้งทอด