



四季茶寮

元心

-Edo-

蕎麦

そばの実を挽いた際に、最初に出てくる胚乳の中心部分を主につかた贅沢なお蕎麦です。上品な風味をお楽しみください。

【そばの実 断面図】



えどオリジナルの蕎麦は
保存料など添加物は
一切使用していない
生そばです

アレルギーをお持ちの
お客様は、係り員に
ご相談ください



そばセット



一、九八〇円
(本体価格一、八〇〇円)

○そばのせいろ

又は、温製かけそば

○海老と青唐の天ぷら

○茶碗蒸し

○小鉢



天せいろ



一、四三〇円

(本体価格一、三〇〇円)

大盛り

一、六五〇円

(本体価格一、五〇〇円)

アレルギー特定原材料……そば・小麦・卵・えび

※「温かいそば」に、お取替え出来ます。

※「そば湯」をご希望の方はお申し付けください。

//////////アレルギーをお持ちのお客様は、係り員にご相談ください//////////

①Soba-setto ¥1,980

Buckwheat noodles with tempura(shrimp,green pepper)and steamed egg custard,another dish

②Ten-seiro ¥1,430

Buckwheat noodles with tempura(shrimp,green pepper)

*You can choose cold noodles or warm noodles

Allergens contains buckwheat flour,egg and shrimp

お食事

③

えど御膳

二、七五〇円
(本体価格二、五〇〇円)



○小付

○お刺身二種

○天ぷら

○煮物

○茶碗蒸し

○汁物

○ご飯・香の物

※汁物は赤だし・お吸い物
いずれかお選びください。

アレルギー特定原材料・・・小麦・卵・えび

※ご飯はすべて国産米を使用しております。

//////////アレルギーをお持ちのお客様は、係り員にご相談ください//////////

③Edo-gozen

¥2,750

Each dish is served on a tray

The course includes sashimi,tempura,boilse food,
steamed egg custard,rice,pikles,miso soup and
another dish

Miso soup can be changed to a clear soup

Allergens contais wheat flour, egg shrimp and milk



アレルギー特定原材料：小麦・卵・えび・かに



「和」膳 わぜん



二、四二〇円
(本体価格二、二〇〇円)

- せいろ蕎麦
- にぎり寿司
- 本鮪・愛鯛・海老・玉子焼
- 天ぷら
- 海老・舞茸・青とう
- 茶碗蒸し

アレルギー特定原材料：そば・小麦・卵・えび



ちらし寿司



二、二〇〇円
(本体価格二、〇〇〇円)

- お刺身
- 本鮪・愛鯛(真鯛)・甘えび
- ちらし寿司
- いくら・とび魚卵入り
- 茶碗蒸し
- 汁物
- がり

//////////アレルギーをお持ちのお客様は、係り員にご相談ください//////////

④Wa-zen ¥2,420

Course dishes is buckwheat noodles ,sushi(tuna, red snapper,shrimp,egg baked), tempura(shrimp, maitake mushroom,green pepper)and steamed egg

Allergens contains buckwheat flour,egg and shrimp

⑤Chirashi-zushi ¥2,200

Chirashi-zushi a style of sushi where the topping is placed on a bed of rice in a bowl

Allergens contaits wheat flour, egg shrimp and crab