



素麺

SOMEN

Japanese wheat flour noodles

めん

「揖保乃糸」使用

およそ600年受け継がれる
伝統の手延製法で、幾度も熟成を
重ね作られた播州地方の名品

Ibonoito Somen is manufactured
in the Banshu area after being
ripened several times through
the traditional hand-stretching
technique that originated
about 600 years ago.



清涼そうめん
Cold Somen

\$9.95
L.601

しっかりと冷えた、コシとのだ越しを味わえるオーソドックスそうめん。
Cold orthodox somen which is chewy and goes down smoothly.



清涼そうめん&天ぷら盛り **\$17.95**
Cold Somen & Tempura

しっかりと冷えた、コシとのだ越しを味わえるそうめんと熱々の天麩羅を味わえます。
Cold orthodox somen which is chewy and goes down smoothly
& freshly deep fried Tempura.



肉ぶっかけそうめん
Beef Somen

\$16.95
L.603

たっぷりの甘辛牛肉を混ぜて食べるぶっかけそうめん。天かすとレモンがアクセント。
Somen mixed with plenty of beef flavored with sweet soy sauce.
Tempura bits and lemon add a flavor.



海そうめん
KAI Somen

\$18.95
L.604

生マグロとたっぷりの香味野菜を混ぜて食べる居酒屋海オリジナル混ぜそうめん。
KAI original somen mixed with raw tuna and various potherbs