

ごあいさつ

那須家宗庵のオーナー、三森です。
平素より当店をご利用いただき、
誠にありがとうございます。
手打ちそばは勿論、そば屋ならではのお料理やサービスを提供できることを
喜びとして、日々営業してまいりました。
これからもお客様の満足のために、
一生懸命がんばります！



オーナー 三森宗高

ご法要に

～故人を偲ぶひとときをお手伝い致します～



1ドリンク付き
陰膳もご用意いたします(サービス)
お昼のお集りも承ります。

ご法要コース 税込4,000円

ご希望、ご相談などお気軽にお問合せください。

TAKE OUT お持ち帰りメニュー

那須家宗庵の味を
ご家庭で！

親子丼
880円



カツ丼
980円



天丼 980円

※表示価格は税別となります。お会計時に別途消費税をいただきます。



アクセスマップ

中浦和駅より徒歩5分

貸切
承ります
30名様より



個室

ご利用人数に
応じて
個室をご用意
致します

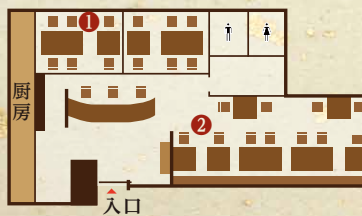


①最大14名様個室

個室宴会

最大14名様
の
個室宴会が
できます

店内の様子



②和モダンのテーブル席

純手打ちそば

那須家

宗庵

ご予約
お問合せ

☎048-762-3806

ご予約受付時間▶15時～22時

埼玉県さいたま市南区関2-7-18

営業時間 平日▶11:30～14:45 (L.O) / 17:30～21:40 (L.O)

土日祝▶11:30～21:40 (L.O)

定休日 火曜日(祝日の場合は翌水曜日)

駐車場 9台

ホームページ <http://nasuya.jp/>

那須家宗庵

検索



那須家

宗庵

純手打ちそば

二八蕎麦、
あらびき蕎麦の二種類を
その時期の最高の産地のそば粉で
毎朝心を込めて手打ちしています

大盛り無料

毎月28日は
二八そばの日

名物 くるみそば

くるみ汁の人気の秘密
極力油が出ないようにくるみを
手で細かく刻み、そば汁と合わせ
ました。コクと甘みがあり、ふわっ
とろりとした食感です。

❖ くるみ汁味合わせ
せいろ 1,130円



厚切り鴨南蛮 1,530円



天せいろ 1,380円

- | | |
|----------------|----------------|
| ❖ ざる 730円 | ❖ かけ 630円 |
| ❖ せいろ 630円 | ❖ 揚げもち 930円 |
| ❖ あらびきせいろ 730円 | ❖ 山かけ 930円 |
| ❖ カレーせいろ 930円 | ❖ 天かけ 1,380円 |
| ❖ 味合わせせいろ 980円 | ❖ 舞茸天かけ 1,380円 |

そば屋のおつまみ



自家製玉子焼き



板わさ



天ぷら盛合せ



そばがき



鴨ロース



川えびの唐揚げ

- | | |
|----------------|-------------------|
| ❖ 自家製玉子焼き 480円 | ❖ 天ぷら盛合せ 980円 |
| ❖ そば焼きみそ 430円 | ❖ 舞茸天ぷら盛合せ 1,180円 |
| ❖ 板わさ 480円 | ❖ おろしカツ 930円 |
| ❖ そばがき 830円 | ❖ 川えびの唐揚げ 430円 |
| ❖ 鴨ロース 830円 | ❖ 若鶏の唐揚げ 530円 |

定食・丼・御膳

- | |
|----------------|
| ❖ 天井 980円 |
| ❖ カツ丼 980円 |
| ❖ 親子丼 880円 |
| ❖ 天ぷら定食 1,230円 |
| ❖ 鴨そば御膳 1,580円 |



カツ丼



天ぷら定食

ランチメニュー

平日
11:30~14:45
(L.O.)



宗庵御膳 980円



くるみそば定食 1,080円

選べる小井・小そばセット

900円

5種類から選べる小井と小そば
(せいろ又はかけ)のセットです

❖ そばアイス 300円

❖ 各種手打ちそば 630円~

❖ そば茶のムース 250円



お飲みもの

微炭酸の日本酒 日替わり
酒パークリング

780円



- | |
|-------------|
| ❖ 日本酒 330円~ |
| ❖ 焼酎 460円~ |
| ❖ ビール 500円~ |
| ❖ サワー 480円~ |

本日の日本酒
利き酒セット 980円

❖ ソフトドリンク
すべて200円

※表示価格は税別となります。お会計時に別途消費税をいただきます。

毎朝手打ち！那須家宗庵の蕎麦がおいしい理由



おいしいそばを食べてもら
うため、その時季の最高の
素材で毎朝そばを打ちます。

お店で毎日打
つ
純手打ちそば



二八そばはのど越しが
よく、あらびきそばは甘
みが強いのが特長です。

二八とあらびき
二種類の手打ちそば



本枯れ節二年ものを使用
して、丁寧に汁をとる
こだわりのつゆです。

本枯れ節の出汁
こだわりのつゆ



高濃度軟水を使うことで、
食材の持ち味を十分に引き
出すことができます。

水も
味の決め手！



そば茶ムース、そばがき団
子、そばアイス。そば屋ならで
はのこだわりデザートです。

そば香る
手作りデザート



店主が選んだ日本酒とそば
屋のつまみ。居酒屋のルー
ツ、そば屋の醍醐味です。

店主厳選の日本酒！
そば屋のおつまみと