

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

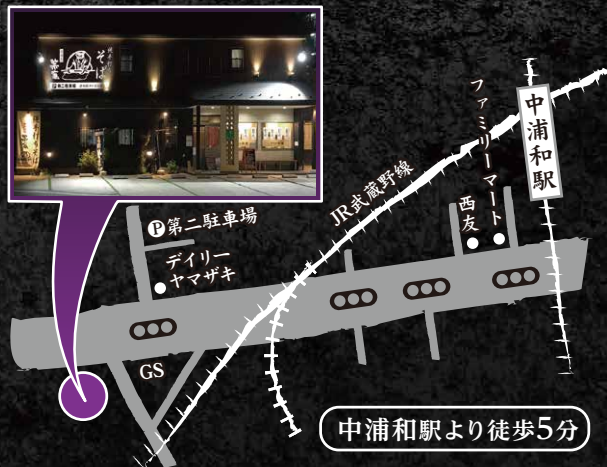


カツ丼
980円



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

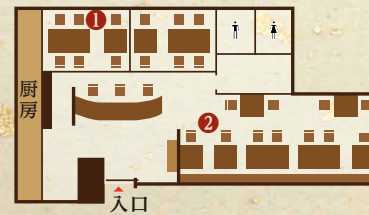


①最大14名様個室

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



お店で毎日打つ
純手打ちそば

美味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。



二八とあらびき
二種類の手打ちそば

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。



本枯れ節の出汁
こだわりのつゆ

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。



水も
味の決め手！

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。



そば茶の
手作りデザート

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。



店主厳選の日本酒！
そば屋のおつまみと

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。