



御品書き

泉希

近江の 皿そば

一人前(5皿) 990円

薬味付

古くは天下に名を

知らしめた伊吹在来そば

そば文化が花開いた江戸時代。

すでに「伊吹在来そば」の美味しさは

全国に知られていました。

日本各地を旅した俳人松尾芭蕉の弟子、

森川許六の文献によると

「伊吹蕎麦。天下にかくれなければ。」と

記され、このときすでに全国に知られる

そばだったことがうかがえます。

年頭に藩に献上されていたことから、
当時からとても貴重な食材で
あることがわかります。



・追加そば(1皿) 170円

- 追加
- ・つゆ 170円
- ・おろし 60円
- ・ネギ 60円
- ・ワサビ 60円
- ・トロロ 170円
- ・うずらの卵 60円

近江の皿そば

泉希
SENKI

こだわりの3箇条

其の1 皿そば

【皿そば】とは、小皿に盛りつけ

た皿そばを何枚も食べる独特の

洋式。5枚一組を1人前とし、

薬味と徳利に入った出汁で頂きます。

其の2 伊吹そば

【在来種伊吹そば】栽培は、平安時代後期から鎌倉時代にかけて、伊吹山中腹に開かれた太平護国寺で始まったものと言われており、秋になると遠くの琵琶湖の対岸からもそばの白い花が見えたと
言われています。

大地の恵みを存分に受けて育ったそばの味は、のど越しもよく
上質な香りと甘みを含みます。

其の3 泉神社の湧水

伊吹三名水の1つとして、二千年来涵れることのないこの
御神水は、昭和六十年三月八日環境庁より日本名水百選の
認定を受けました。当店では、出汁やそば湯にこの名水を
使用しております。地場産物の相性をお楽しみください。

皿そばの食べ方

- 一、つゆをお猪口に注ぎつゆの旨みを味わう
- 二、まずそばと塩だけで麺を味わう
- 三、出汁と薬味の葱、わさびでさっぱりと頂く
- 四、大根、とろろ、卵で違った美味しさを味わう
- 五、最後は、そば湯で諦めてごちそうさま

召し上がれ

泉希の 皿そば セット

● 皿そば (5皿) +
小盛揚げたて天井飯
1790円

● 皿そば (5皿) +
小盛釜揚げしらす飯
1460円

● 皿そば (5皿) +
小盛イカ明太子飯
1570円

● 皿そば (5皿) +
小盛山かけとろろ飯
1350円

泉希の 丼

● 海鮮ちらし飯

1100円

● 揚げたて天井飯

1200円

● 釜揚げしらす飯

770円

● イカ明太子飯

880円

● 山かけとろろ飯

660円

泉希の

一品

- ・ 天ぶら盛合せ 930円
- ・ うなぎ蒲焼き 1430円
- ・ 合鴨ロース 680円
- ・ 北新商店の冷奴 380円
- ・ 白飯 220円

ドリンク

- ・ 缶ビール 500円
- ・ 缶ノンアルビール 450円
- ・ 缶ハイボール 450円
- ・ オレンジ 350円
- ・ ウーロン茶 350円
- ・ カルピス 350円