近江のそば

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様式。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 地元のそば

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、二千年来涸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、そば湯で締めてごちそうさま

召し上がれ

おすすめメニュー

泉希

SENKI

当店一番人気！

鶏天ざる蕎麦

1人前　1450円

お蕎麦ののど越しと鶏のあっさりした
天ぷらとの相性抜群。
おなかいっぱい大満足。

●追加

・つゆ	190円
・おろし	60円
・ネギ	60円
・ワサビ	60円
・トロロ	190円

近江の皿そば

限定30食

1人前（5皿） 1200円

薬味付

追加蕎麦 170円

近江のざる蕎麦

1人前 990円

薬味付

【メニューは全て税込み表記です。】

泉希のざる蕎麦セット

●ざる蕎麦
小盛揚げたて天丼飯
1790円

●ざる蕎麦
小盛釜揚げしらす飯
1460円

●ざる蕎麦
小盛イカ明太子飯
1570円

●ざる蕎麦
小盛山かけとろろ飯
1350円

●ざる蕎麦
小盛うなぎ飯
1820円

泉希の丼

●海鮮ちらし飯
1150円

●揚げたて天丼飯
1250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

・天ぷら盛合せ	980円
・うなぎ蒲焼き	1430円
・合鴨ロース	680円
・白飯	220円

ドリンク

・ビール	550円
・ノンアルビール	450円
・オレンジ	350円
・ウーロン茶	350円
・カルピス	350円

泉希の ぶっかけ蕎麦

暑い季節に のどごし最高

天ぷらセット

1人前　1500円