



◆但馬牛焼肉  
そば定食 山名 (やまな) — 2,000円(税別)



◆但馬牛焼肉  
そば定食 小出 (こいで) — 2,500円(税別)



◆但馬牛焼肉  
そば定食 永楽 (えいらく) — 3,000円(税別)

◎ゆでたてのそばを提供しますので、到着前にご連絡ください。  
◎そばアレルギーの方は別釜でゆでる「うどん」を提供いたします。

- お料理・価格は平成27年1月のものです。
- 季節によりメニューの内容・器が多少異なることがあります。
- 掲載以外のお料理もご相談に応じます。
- 積込弁当もご相談に応じます。(夏期6月~9月除く)

自家製麺  
自家製だし

伝統の味を守り、伝える。  
名物「出石皿そば」。



◆但馬牛朴葉味噌焼  
そば定食 仙石 (せんごく) — 1,500円(税別)

伝統の味  
【出石皿そば】  
宝永三年(1706)仙石氏がお国替えの際に、信州からそば職人を連れてきたのが始まりとされ、当店では、厳選したそば粉にこだわり、自家製麺、自家製だしを使用し、出石皿そばの味と伝統を守りつづけています。

ブランド和牛の素牛  
【但馬牛】  
兵庫県の北部に位置する但馬地方は、海山川と、広大で多様な姿を持った地域です。そんな自然とともに、かつて水田耕作や運搬用の役牛として飼われていた但馬牛は、今や最高級食肉牛の血統として世界的に注目されています。



夏膳 (6月~9月)  
●そば定食「仙石」の但馬牛朴葉味噌焼は6月~9月の間、但馬牛冷しゃぶサラダに替わります。

おやつ皿そば  
〈14時以降〉

お得な皿そばを  
小腹へいかが!!  
〈お一人様〉  
500円(税別)



掲載のお料理に追加  
料金でおそばを  
何皿でも食べ放題。  
〈お一人様〉600円(税別)

満腹プラン



追加皿そば  
一皿130円(税込)

※皿そばの提供イメージです。