

「藪そば」江戸そば御三家のひとつ

てんやのそばつゆ

鰹節、鯖節、

煮干し、昆布

藪そばのつゆは、江戸そば御三家の中でも、辛口で濃い味わいが最大の特徴です。てんや流に表現した新つゆの味を是非ご賞味ください。

藪そばをつゆに半分くらいつけるのがおすすめ。

※写真はイメージです。

天ぷらと藪そば

てんやの藪そば

藪そばは、更科、砂場と並ぶ江戸そば御三家のひとつ。香りや歯ごたえ、コシのバランスがよく、そばの甘味が引き立っています。



※藪そばはうどんにも替えられます。



オールスター天ぷらと藪そば 1,110円
海老・とり天・いか・まいたけ・れんこん・なす 1人前藪そば



新

海鮮かき揚げと藪そば 1,210円
海鮮かき揚げ(むきえび・イタヤ貝・れんこん・三つ葉) 1人前藪そば

天ぷらと藪そば

藪そばはうどんにも替えられます。

冷 又は **温** 選べます。



鶏と舞茸の天ぷらと藪そば 880円

とり天・まいたけ・なす・れんこん・いんげん **1人前藪そば**

野菜天ぷらと藪そば 980円

まいたけ・なす・れんこん・さつまいも・かぼちゃ・いんげん **1人前藪そば**



てんやの特上天ぷらと藪そば

活メ一本穴子・海老×2
れんこん・いんげん **1,410円**

1人前藪そば

てんやの上天ぷらと藪そば

海老×2・れんこん
かぼちゃ・いんげん **1,010円**

1人前藪そば

元祖てんやの天ぷらと藪そば

海老・きす開き*1・いか
なす・いんげん **980円**

1人前藪そば

※魚には、小骨の一部が残っている場合がございますので、ご注意ください。※1 きすは、海域やエサにより匂いに個体差があります。ご了承ください。※入荷状況により、販売を休止させていただく場合がございます。※食器は写真と異なる場合がございます。※すべての麺類は、同じ茹で麺機で茹でております。※表示価格は全て税込みです。