



但馬牛焼肉

皿そば御膳 小出(こいで) 2,750円〔税込〕



但馬牛焼肉

皿そば御膳 永楽(えいらく) 3,300円〔税込〕



但馬牛焼肉

皿そば御膳 山名(やまな) 2,200円〔税込〕

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」。

追加皿そば  
 一皿 150円〔税込〕



※皿そばの提供イメージです。

- ◎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・価格は令和3年2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)

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。

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。

満腹プラン

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〉  
 660円〔税込〕



〈お一人様〉605円〔税込〕

◆おやつ皿そば〔14時以降〕  
 お得な皿そばを小腹へいかが!!

但馬牛朴葉味噌焼



皿そば御膳 仙石(せんごく) 1,650円〔税込〕

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。

