

名物

猿投十割そば

天然ラドン泉で作る

信州
八ヶ岳産の
希少な蕎麦粉
100%
使用

冷

猿投十割ざるそば

880円

愛知県で初めて飲泉許可を得た、地下1,200mから湧き出る天然ラドン泉の源泉を使用して作る自家製十割そば。
“打つ・茹で・締め、全ての工程でラドン泉を使用しているため
身体の中から温泉を感じることができます。

こだわり

【蕎麦】

蕎麦は香りが命。
香り高い希少な信州八ヶ岳産の
厳選蕎麦粉を使用し、ラドン泉で
打ち、ラドン泉で茹で、
ラドン泉で締める。
だから、風味が強く
のど越し抜群に仕上がります。

【つゆ】

昆布と6種の節を
ふんだんに使用し、自慢の
天然ラドン泉でひき、こだわりの
醤油とみりんを使った甘味と旨味の
バランスの取れた猿投十割そばに
合わせたつゆ。最後は蕎麦湯と
割ってお楽しみください。

【蕎麦湯】

天然ラドン泉の十割そば
だからこそ、蕎麦湯も絶品。温泉成分
にルチンが溶け出し抗酸化作用も
あるので、そばつゆを蕎麦湯で
割って最後までお楽しみください。

蕎麦湯をご希望の方はスタッフ
までお申し付けくださいませ。

そばの茹で釜は他の麺とは別にしてありますが、万全に備えるため、
そばアレルギーのお客様はスタッフにお申し付けください。

選べる
トッピング
メニュー

すべてのそばメニューにトッピングができます。

◆刻みのり 50円

◆小原産温泉卵 110円

◆鴨ローススライス 550円

◆大根おろし 50円

◆追加つけつゆ 150円

◆天ぷら盛合わせ 880円

◆小原産生卵 60円

◆自然薯とろろ 330円

〈海老天2本、ゆで天、ちくわ天、野菜3種〉

そば粉100%は
栄養価が高く、グルテンフリーで
ダイエットや健康面でも優秀です。

※画像はイメージです。 ※時期によって具材を変更する場合がございます。

当店の価格はすべて税込み価格です。



- 一、一口目はつゆにつけずに。
- 一、ミネラル豊富な藻塩をほんの少しかけて食べるのも粋。
- 一、つゆは蕎麦の1/3をつけ、蕎麦本来の風味と旨味をお楽しみください。



冷

天ぷら盛り
猿投十割ざるそばセット **1,760円** 税込
そば茶プリン付き



冷

自然薯とろろつけ汁と
猿投十割ざるそばセット **1,320円** 税込
そば茶プリン付き



冷

猿投十割ざるそばと
選べるご飯セット **1,280円** 税込
そば茶プリン付き

選べる
ご飯



ネギトロご飯 じゃこご飯 明太子飯 牛丼

+300円 税込で
蕎麦を大盛りに
変更できます。

追加トッピングは
左ページにございます。

猿投温泉でしか味わえない特別な十割そば
身体の中から「温泉」をご堪能ください。



温 冷

猿投十割かけそば **880円** 税込



温 冷

梅おろし猿投十割そば **990円** 税込



温 冷

山菜猿投十割そば **1,100円** 税込



温 冷

自然薯見猿投十割そば **1,210円** 税込
※温泉玉子です



温 冷

合鴨ねぎだく猿投十割そば **1,430円** 税込



温 冷

天ぷら猿投十割そば **1,430円** 税込

※画像はイメージです。 ※時期によって具材を変更する場合がございます。

当店の価格はすべて税込み価格です。

温泉水を使用することで
究極のふわとろ触感に！

温泉水使用

温泉湯豆腐

o n s e n y u d ô f u

しめ
めにおじやも！
一度で二度おいしい、
猿投温泉名物、温泉湯豆腐

1人前 1,430税込円



しめ
めにおじや！



美味しいお召し上がり方

- ① 5分ほど煮て温泉成分で豆腐の表面がとろ〜りになったら食べ頃。
- ② まずはそのままお召し上がりください。
※熱いのでご注意下さい。
- ③ 薬味を付けてお召し上がりください。
※野菜は調理水が完全に白濁し、温泉湯豆腐が出来上がったころに入れてお楽しみください。
- ④ 残った旨みスープにご飯を入れ“おじや”に。
“だし”や“生卵”を入れてお好みでお召し上がりください。

こだわりと
おすすめ

愛知県で初めて飲泉許可を得た
全国でも稀なラドン泉で作った割り下を
使っております。地元産の自然薯を
入れることで、ふわとろに。自慢の
割り下とのハーモニーをお楽しみください。

割り下は源泉を使用。

もろに
焼きに
するの
ポイント！
自然薯
すきい



名物

自然薯 牛すき御膳

じねんじよ

追加トッピング



- 国産牛〔100g〕 660円
- うどん〔半玉〕 110円
- 小原産生卵〔1ヶ〕 60円



2,310円 (税込)

【御膳セット内容】

- 国産牛すき焼き
- 地元産自然薯とろろ
- 小原産生卵
- ご飯
- 小鉢
- 漬物

地元産自然薯

小原産生卵



※画像はイメージです。 ※時期によって具材を変更する場合がございます。

当店の価格はすべて税込み価格です。

〈ライス〉



・小 160円

・中 240円

・大 340円

ぷりぷりホルモンと
豪快なもやしとの
インパクト

もつ鍋

醤油



【一人前】
税込 **1,100円**

もつ鍋のトッピングは!

増倍!

もつ追加

税込 330円

中華麺追加

税込 220円

×は中華麺!



※画像はイメージです。 ※時期によって具材を変更する場合がございます。

当店の価格はすべて税込み価格です。



特大鰻二尾使用

うなぎ
鰻まぶし御膳
・うなぎのひつまぶし・茶碗蒸し・味噌汁
・小鉢・香の物・だし・薬味(葱・山葵・あられ海苔)

〈税込〉
3,080円

まずはそのまま

薬味をのせて

出汁をかけて

上だけでなく
中にも鰻がぎっしり!



豊田の市場
直送!



お椀によそって薬味や
自然薯とろろを
かけてお召し上がりください。

まぐろまぶし・茶碗蒸し・味噌汁
・自然薯とろろ・小鉢・薬味(葱・山葵・あられ海苔)

まぐろまぶし御膳

〈税込〉
2,420円



しんねんしょ
自然薯蒲焼き御膳
・自然薯のひつまぶし・茶碗蒸し・味噌汁
・小鉢・香の物・だし・薬味(葱・山葵・あられ海苔)

〈税込〉
1,760円

まずはそのまま

薬味をのせて

だしをかけて

サクサク食感

地元特産
自然薯を使用
ひつまぶしのように
お召し上がりください。

豊田の市場から仕入れた旬のお魚を
温泉水を使用し美味しく煮付けた
飲食食堂イチオシ御膳



季節の煮魚御膳

・季節の煮魚・ご飯・味噌汁
・茶碗蒸し・サラダ・小鉢・香の物

〈税込〉
1,760円

煮魚は時期によつて変わります。

煮込みハンバーグ御膳

・煮込みハンバーグ・ご飯・味噌汁
・茶碗蒸し・サラダ・小鉢・香の物



コク深い
デミグラスソースで
美味しく煮込みました。

〈税込〉
1,760円

サイコロステーキ御膳

・サイコロステーキ・ご飯・味噌汁
・茶碗蒸し・サラダ・小鉢・香の物

〈税込〉
1,980円



塊肉を店内でカット!
肉ももの赤身の旨味を
しっかり感じられながらも
柔らかい部位を使用

お肉の味を引き立てる
オリジナルの醤油ベースの
ステーキソース

ソース
肉の部位



※画像はイメージです。 ※時期によって具材を変更する場合がございます。

当店の価格はすべて税込み価格です。

御膳

自家製
鶏唐
サクつと

大ぶりな鶏の自家製から揚げ6個！
その量なんと200gでポリユミー！



自家製から揚げ御膳

・鶏のから揚げ・茶碗蒸し・サラダ
・ご飯・味噌汁・小鉢・香の物 1,320円(税込)



熟成させた分厚いロース肉
肉厚でも柔らかくとってもジューシー！

じゅーしー
熟豚
満足肉厚

柔らかく
旨味が強い
低温熟成
チルドポーク

自家製味噌ダレ
お好きな調味料でお楽しみください。

・とんかつ・茶碗蒸し・サラダ
・ご飯・味噌汁・小鉢・香の物 1,760円(税込)

熟成とんかつ御膳

欲張り
贅沢
海鮮宝箱

あれもこれも食べたい。
そんな想いをかたちにした満足御膳。

海老フライ2本・アジフライ1枚
カニクリームコロッケ1個

・ミックスフライ・茶碗蒸し・サラダ
・ご飯・味噌汁・小鉢・香の物 1,760円(税込)

ミックスフライ御膳



※画像はイメージです。 ※時期によって具材を変更する場合がございます。

当店の価格はすべて税込み価格です。



三元豚の生姜焼き御膳

・豚生姜焼き・茶碗蒸し・サラダ
・ご飯・味噌汁・小鉢・香の物

1,320(税込)円



和風ハンバーグ御膳

・和風ハンバーグ・茶碗蒸し・サラダ
・ご飯・味噌汁・小鉢・香の物

1,320(税込)円

御膳のセット

・ご飯・お味噌汁・茶碗蒸し
・小鉢・サラダ・香の物



+100(税込)円で

ご飯を大盛りに変更できます。

単品メニュー



ライス〈香の物付き〉

小 160(税込)円

中 240(税込)円

大 340(税込)円

味噌汁 110(税込)円

小原生卵 60(税込)円

小原温泉卵 110(税込)円

お子様セット

おもちゃ
ドリンクバー
つき

・選べるメイン《ミニオムライス・ミニうどん・ミニカレー》
・タコさんウィンナー・唐揚げ
・ポテトフライ・ゼリー

〈税込〉**660円**



3種類から
選べるメイン

カレーのみアレルギー対応のものに変更できます。
詳しくはスタッフまでお申し付けくださいませ。

丼物



温玉からあげ丼 990円(税込)
お味噌汁・茶碗蒸し付き

ジューシーで大きなから揚げ。温玉を崩して豪快にお召し上がりください！



天丼 990円(税込)
お味噌汁・茶碗蒸し付き

海老天2本とイカ、ちくわ天に季節のお野菜3種の満足天丼。



がっつり回鍋肉飯 990円(税込)
玉子スープ付き

コク深い辛さ、ひろがる香り肉と野菜がしっかりとれる一杯です。



市場直送まぐろ丼 1,320円(税込)
お味噌汁・茶碗蒸し付き

豊田の市場直送の絶品まぐろを、ご賞味あれ！



自然薯とろろとまぐろ丼 1,650円(税込)
お味噌汁・茶碗蒸し付き

自然薯とろろをトッピングするより110円お得!



大人気トッピング!



地元 小原卵を使用した温泉たまご +110円(税込)

+100円(税込)で
ご飯大盛りに変更できます

※画像はイメージです。 ※時期によって具材を変更する場合がございます。

当店の価格はすべて税込み価格です。

麺類

猿投温泉のうどん

※若で、締め、の工程と出汁で〈温泉水〉を使用。
身体の中から温泉を感じてください。

蕎麦だけでなく
うどんもおいしい!



温 肉うどん



冷 梅おろしうどん



温 天ぷらうどん

- 温 かけうどん 〈税込〉 660円
- 冷 ざるうどん 〈税込〉 660円
- 温 冷 梅おろしうどん 〈税込〉 880円
- 温 冷 山菜うどん 〈税込〉 990円
- 温 冷 自然薯月見うどん 〈税込〉 990円
- 温 冷 肉うどん 〈税込〉 990円
- 温 冷 天ぷらうどん 〈税込〉 1,100円
〈海老天2本、野菜3種〉

大人気 鉄板麺

※猿投のアツアツ鉄板シリーズ※

小原卵
使用



鉄板焼きそば

サラダ
付き
〈税込〉
880円



鉄板海鮮塩焼きそば

サラダ
付き
〈税込〉
990円



大人の鉄板ナポリタン

サラダ
付き
〈税込〉
990円



【チーズ焼き】
大人の鉄板ナポリタン

サラダ
付き
〈税込〉
1,210円

※画像はイメージです。 ※時期によって具材を変更する場合がございます。

当店の価格はすべて税込み価格です。

ほろ酔い セット

得

お飲物1点+おつまみ2点で

税込

980円

下記よりお飲物1点お選びください。

- ・生ビール(中)
- ・日本酒〈伏見蔵〉(冷・燗)
- ・ハイボール
- ・焼酎(麦・芋)【ロック・水割・お湯割】



下記のおつまみ2点が付きます。

- ・枝豆
- ・冷奴



※画像はイメージです。
※おつまみはすべてミニサイズになります。



未成年飲酒・飲酒運転は法令で禁止されています。
身分証の確認、または販売をお断りさせて頂く場合がございます。
妊娠中や授乳時の飲酒は控えましょう。

※お車を運転される方、未成年の方へのアルコールの提供は出来ません。

おつまみ

- ・小原産温泉卵 110円^{税別}
- ・茶碗蒸し 180円^{税別}
- ・ポテトサラダ 180円^{税別}
- ・枝豆 330円^{税別}
- ・冷奴 330円^{税別}
- ・キムチ 330円^{税別}
- ・たこわさ 330円^{税別}
- ・玉子焼き 440円^{税別}
- ・懐かしのタコさんウイナー 440円^{税別}
- ・ポテトフライ 440円^{税別}
- ・お豆腐サラダ 550円^{税別}
- ・名物自然薯蒲焼風^{じんじょ} 550円^{税別}
- ・鴨ローススライス 550円^{税別}
- ・アジフライ^{2枚 サラダ付} 660円^{税別}
- ・豚キムチ炒め 660円^{税別}
- ・温玉シーザーサラダ 660円^{税別}
- ・回鍋肉 770円^{税別}
- ・あの城のベーコンエッグ 770円^{税別}
- ・天ぷら盛り^{海老天2本、1欠天、ちくわ天、野菜3種} 880円^{税別}
- ・まぐろの刺身 880円^{税別}

3種の
サラダ

定番の
おつまみ!

名物



季節のおすすめメニューは
卓上タッチパネルをご覧ください。

お飲み物

ビール

- ・生ビール 一番搾り【小】 〈税込〉400円
- ・生ビール 一番搾り【中】 〈税込〉560円
- ・生ビール 一番搾り【大】 〈税込〉880円
- ・麒麟ラガー【大瓶】 〈税込〉790円
- ・アサヒスーパードライ【大瓶】 〈税込〉790円



ハイボール

〈麒麟 陸〉

- ・レギュラー 〈税込〉450円
- ・メガサイズ 〈税込〉790円



サワー



- ・レモンサワー
- ・ライムサワー
- ・ウーロンハイ

各〈税込〉480円

ワイン

〈カリフォルニア〉

- ・フランジア【赤】
- ・フランジア【白】



グラス
各〈税込〉530円

当店の常時価格は全て税込金額になります。

日本酒

・伏見蔵

一合 〈税込〉600円

冷・ひや・燗

焼酎



・白水【麦】

・幻の露【芋】

〈税込〉
各600円

温泉水割・ロック・お湯割・ソーダ割

ドリンクバー

温泉水
使用 ♪

・温泉コーヒー【ホット・アイス】

・紅茶【ホット・アイス】

・ココア【ホット・アイス】

・緑茶【ホット・アイス】

・ウーロン茶

・コーラ

・メロンソーダ

・オレンジジュース

・さわやかぶどう

・ホワイトウォーター

中学生以上 〈税込〉440円

小学生まで 〈税込〉220円

ノンアルコール

・キリングリーンスフリー

〈税込〉440円

アルコール0.00%
お車を運転される方でも安心!



未成年飲酒・飲酒運転は法令で禁止されています。
身分証の確認、または販売をお断りさせて頂く場合がございます。
妊娠中や授乳時の飲酒は控えましょう。

※お車を運転される方、未成年の方へのアルコールの
提供は出来ません。
※画像はイメージです。

甘味

温かい

温泉ぜんざい 〈税込〉 480円

甘さ、口当たりまろやかかなぜんざい。
食後にいかがですか？

温泉ぜんざいとは

北海道十勝産の大納言小豆を温泉水で炊き上げた口当たりまろやかで後味もスッキリな猿投温泉オリジナルのぜんざい。ぜひ一度ご賞味ください。

冷たい

クリームぜんざい 〈税込〉 480円

みたらし団子 〈税込〉 380円

あずききな粉団子 〈税込〉 380円

クリームあんみつ 〈税込〉 580円

くちの中で
すっと溶ける



稀少な天然ラドン泉使用

温泉水の ふわふわ かき氷

たつぷりあんこと
上品で濃厚な抹茶シロップ

小豆と抹茶の氷

〈税込〉660円

カットした果肉にホイップと
濃厚な生いちごシロップ

ゴロゴロマンゴーに
たつぷり練乳がけ

濃厚シロップのいちご氷

〈税込〉660円

マンゴーミルク氷

〈税込〉770円

トッピング

練乳 110円

ゆであずき 110円

バニラアイス 130円

※画像はイメージです。 ※時期によって具材を変更する場合がございます。

当店の価格はすべて税込み価格です。

数量限定



やさしい風味の そば茶プリン

220円税込

信州
八ヶ岳産の
希少な蕎麦粉
100%
使用

蕎麦の実が
カリカリと良い
アクセントに
プリンの中には
わらび餅も

当店名物の猿投十割そば
で使用しているそば粉を使い
濃厚牛乳で煮出した
そば茶プリン
上にはそばの実を散りばめた
やさしく濃厚な一品

※イラスト・画像はイメージです。

1階

お食事・お飲物・甘味処

飲食食堂

ONJIKISYOKUDOU

なつかしのクリームソーダ



〈ピーチ〉

〈巨峰〉

〈ブルーハワイ〉

〈メロン〉

〈いちご〉

税込
各 ¥390

1階

お食事・お飲物・甘味処

飲食食堂

ONJIKISYOKUDOU

湯上り、喉ごしの余韻



バニラ

税込
¥390

抹茶

税込
¥390

金箔ソフト

税込
¥890

ほろじ茶付き

1階

お食事・お飲物・甘味処

飲食食堂

ONJIKISYOKUDOU

※画像はイメージです。

コーンにも変更可