

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、風味が強くと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 120円

◆自然薯とろろ 380円

◆大根おろし 50円

◆追加ざるつゆ 150円

◆天ぷら盛合わせ 880円

◆小原産生卵 80円

（香味付）

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**
そば茶プリン付き



冷

自然薯とろろ付け汁と
 猿投十割ざるそばセット **1,320円**
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 **1,360円**
そば茶プリン付き

選べるミニ丼

飲める天然ラドン泉で炊き上げた美味しいお米。そのお米にぴったりの具材。猿投十割そばと共にどうぞ。

ミニネギトロ丼 ミニしらす丼 ミニえびかき揚げ丼



温 冷

猿投十割かけそば **880円**



温 冷

梅おろし猿投十割そば **990円**



温 冷

自然薯月見猿投十割そば **1,260円**
※温泉玉子です



温 冷

天ぷら猿投十割そば **1,430円**

【ミニ丼】他のメニューにも追加できます。 **各480円**
単品でのご注文はできません

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。

+300円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。

※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。

出汁にも温泉水を使用!
味噌のブレンドを改良し
さらにおいしく!

温泉水いり味噌汁
味噌煮込みうどん

小原卵
使用



【一人前】
〈税込〉**1,180円**

麺大盛りは出来ませんが、ごはんがとってもよく合いますのでぜひ!

〈ライス〉小 170円 中 250円 大 350円

トッピングに!

- ① えび天(2本)…280円
- ② とんかつ…360円
- ③ たっぶりチーズ…220円
- ④ 焼き餅(2ヶ)…150円



※小原卵使用

※麺が鍋底にくっつきやすいので、適度にまぜながら煮込んでください。

※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

数量
限定

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。
※熱いのでご注意ください。
- 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“小原産の生卵”を入れて
お好みでお召し上がりください。

名物

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・海苔)

〈税込〉
1,850円



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

サクサク食感

特大鰻(尾使用)

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・海苔)

〈税込〉
3,380円



上だけでなく
中にも鰻がぎっしり!

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〉
2,080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

ソース
肉の部位
お肉の味を引き立てる
醤油ベースのステーキソース
肉もお刺

※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・ご飯・味噌汁
・茶碗蒸し・サラダ・小鉢・香の物

三元豚の生姜焼き御膳

〈税込〉
1,450円



・レバニラ炒め・ご飯・味噌汁
・茶碗蒸し・サラダ・小鉢・香の物

レバニラ炒め御膳

〈税込〉
1,500円



・鉄板豚キムチ・ご飯・味噌汁
・茶碗蒸し・サラダ・小鉢・香の物

鉄板豚キムチ御膳

〈税込〉
1,450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。

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でポリユニーミー！



自家製から揚げ御膳

・鶏のから揚げ・ご飯・味噌汁
・茶碗蒸し・サラダ・小鉢・香の物 **1,450円**



じゅーしー
熟豚
満足肉厚

分厚い為、揚げ時間
約**13分**いただきます。

柔らかく
旨味が強い
低温熟成
チルドポーク

熟成とんかつ御膳

・熟成とんかつ・ご飯・味噌汁
・茶碗蒸し・サラダ・小鉢・香の物 **1,780円**



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

ミックスフライ御膳

・ミックスフライ・ご飯・味噌汁
・茶碗蒸し・サラダ・小鉢・香の物 **1,850円**

HAMBURG



ほんのり味噌が香る
デミソースが決め手。

！デミ味噌チーズハンバーグ御膳

・デミ味噌チーズハンバーグ・ご飯・味噌汁
・茶碗蒸し・サラダ・小鉢・香の物

1,550円



和風ソースと大根おろしで
さっぱりと。

！和風ハンバーグ御膳

・和風ハンバーグ・ご飯・味噌汁
・茶碗蒸し・サラダ・小鉢・香の物

1,480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 170円
中 250円
大 350円

！味噌汁 120円

！小原生卵 80円

！小原温泉卵 120円

お子様セット

小学生以下のお子様に限ります。

- ・選べるメイン〈ミニうどん・ミニカレー〉
- ・タコさんウィンナー・からあげ
- ・ポテトフライ・ゼリー

〈税込〉680円

おもちゃ
ドリンクバー
つき



2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

海老天2本とキス、ちくわ天に
季節の野菜3種の
満足天井。



天井

お味噌汁・茶碗蒸し付き **1,050円** (税込)

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！



温玉からあげ丼

お味噌汁・茶碗蒸し付き **1,050円** (税込)

ねぎとろならではの
ねっとり濃厚な旨味を
ご堪能ください。



ねぎとろ丼

お味噌汁・茶碗蒸し付き **1,200円** (税込)

豊田の市場直送まぐろを
特製醤油ダレに漬け込んだ
絶品丼！



まぐろ漬け丼

お味噌汁・茶碗蒸し付き **1,380円** (税込)



「角久の八丁味噌」を使用した
オリジナルの濃厚味噌ダレの
特製味噌カツ丼です。



しゃちほこ味噌カツ丼

温玉・お味噌汁・茶碗蒸し付き **1,650円** (税込)

豊田の市場直送の
絶品まぐろを
ご賞味あれ！



市場直送まぐろ丼

お味噌汁・茶碗蒸し付き **1,480円** (税込)



大人気
トッピング！
地元 小原卵を使用した
温泉たまご+120円

+100円で
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

※茹で、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。

蕎麦だけじゃなく
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 梅おろしうどん 〈税込〉 880円
- 温 自然薯月見うどん 〈税込〉 990円
- 温 肉うどん 〈税込〉 1,150円
- 温 天ぷらうどん 〈税込〉 1,100円

〈海老天2本、野菜3種〉

麺類とセットに

【ミニ丼】各480円 税込



単品でのご注文はできません

大人気

猿投のアツアツ鉄板シリーズ

鉄板麺



【三先豚】
バラ肉使用

鉄板焼きそば

〈税込〉
880円

サラダ
付き



大人の鉄板ナポリタン 〈税込〉 990円

サラダ
付き



【チーズ焼き】
大人の鉄板ナポリタン 〈税込〉 1,250円

サラダ
付き

※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



陸ハイボール

- ・レギュラー 〈税込〉450円
- ・メガサイズ 〈税込〉790円
- ・濃いめ + 〈税込〉50円

〈麒麟「陸」使用〉

きれいな味。美しい香り。
富士の伏流水がつくる澄んだ味わい。
匠の技術が引き出す富士の自然の恵みをご堪能くださいませ。

サワー

- ・氷結無糖レモンサワー
- ・ウーロンハイ
- 各 〈税込〉480円
- ・濃いめ + 〈税込〉50円



- ・カットレモン 〈税込〉30円

日本酒

・伏見蔵 一合 〈税込〉600円

冷・ひや・燗

梅酒

・鍛高譚梅酒 〈税込〉480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
- ・アップルジュース
- ・なっちゃんオレンジ
- ・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

焼酎



・白水【麦】

・幻の露【芋】

各〈税込〉600円

温泉水割・ロック・お湯割・ソーダ割

・濃いめ + 〈税込〉50円

・カットレモン 〈税込〉30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。

おつまみ

スピードメニュー

- ・小原温泉卵 120(税込)円
- ・えだ豆 330(税込)円
- ・冷奴 330(税込)円
- ・白菜キムチ 330(税込)円
- ・北海たこわさ 380(税込)円

サラダ

- ・ミニサラダ【胡麻ドレッシング】 200(税込)円
- ・豆腐サラダ【和風ドレッシング】 550(税込)円
- ・温玉グリーンサラダ【シーザードレッシング】 660(税込)円

一品メニュー

- ・茶碗蒸し 飲める温泉のスチーマー使用 200(税込)円
- ・ポテトフライ 440(税込)円
- ・懐かしのタコさんウイナー 440(税込)円
- ・からあげ 3個 ガロニ付 480(税込)円
- ・玉子焼き 500(税込)円
- ・自然薯蒲焼風 580(税込)円
- ・アジフライ 2枚 ガロニ付 660(税込)円
- ・鉄板豚キムチ【三元豚】バラ肉使用 680(税込)円
- ・レバニラ 880(税込)円
- ・天ぷら盛り合わせ 880(税込)円
- ・まぐろの刺身 豊田の市場直送 880(税込)円



甘味

温かい

ぜんざい

〈税込〉
580円

甘さ、口当たり、まるやかで
食後にいかがですか？



北海道産小豆を使用した口当たり、まるやかで
後味もスッキリなぜんざい。
塩昆布と梅干で温泉・サウナ後の塩分補給も。

冷たい

クリームぜんざい 480円

〈税込〉



クリームあんみつ 580円

〈税込〉



みたらし団子 380円

〈税込〉

あずききな粉団子 380円

〈税込〉

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

カットした果肉にホイップ♪
濃厚な生いちごシロップ

小豆と抹茶の氷
〈税込〉660円

ゴロゴロマンゴーに
濃厚マンゴーシロップ♪

いちごと
マンゴーは
こぼれやすいので
氷の中に入れての
ご提供となります。
予めご了承ください。

濃厚シロップのいちご氷
〈税込〉880円

マンゴー氷
〈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
追加シロップ	いちご 250円	抹茶 100円	マンゴー 150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。

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、喉ごしで余韻を感じる



トクマル

How about after the hot spring

バニラ

税込 ¥390

抹茶

税込 ¥390

コーンにも
変更できます

バニラ黒蜜
きなこがけ

税込 ¥500

抹茶
あずき添え

税込 ¥500

※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

数量限定



韃靼〈だつたん〉

そば茶プリン【ホイップ添え】

※ざるそばセットのプリンには
ホイップは付いていません。

単品

250円税込

ルチンが
普通の蕎麦の
120倍

蕎麦の実が
カリカリと良い
アクセントに

近年、注目を浴びている「韃靼そば」。
ポリフェノールの一種である「ルチン」の
含有量が普通そばに比べて極めて高く、
普通そばの約120倍も含まれている
のがその理由です。

ルチンには毛細血管に弾力を与え、丈夫に
したり、動脈硬化や糖尿病などといった
成人病を予防する効果があると
言われています。

※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