

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
- ◆大根おろし 50円
- ◆小原産生卵 60円
- ◆小原産温泉卵 110円
- ◆追加つけつゆ 150円  
(香味付)
- ◆自然薯とろろ 330円
- ◆天ぷら盛合わせ 880円  
(海老2本、いわし、ちくわ、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。



- 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。



**選べる  
ご飯**

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。

ネギトロご飯    じゃこご飯    明太子飯    牛丼



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。

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。

もろろに  
きいれるのが  
ポイント！  
自然薯  
すき



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。

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!

# 温泉水でゆでた 味噌煮込みうどん

小原卵  
使用



【一人前】

〈税込〉**1,210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 160円 中 240円 大 340円

## トッピングに!

- ① えび天(2本)…240円
- ② とんかつ…360円
- ③ たっぷりチーズ…220円
- ④ 焼き餅(2ケ)…110円
- ⑤ 海老フライ(2本)…300円
- ⑥ しび辛味噌…110円
- ⑦ 軟骨入りつくね(2ケ)…220円



※すべて税込み

※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へ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。

名物

# 自然薯<sup>じねんじよ</sup>蒲焼<sup>ひつまぶし</sup>の御膳

・自然薯のひつまぶし・茶碗蒸し・味噌汁  
・小鉢・香の物・だし・薬味へ葱・山葵あられ海苔



サクサク食感

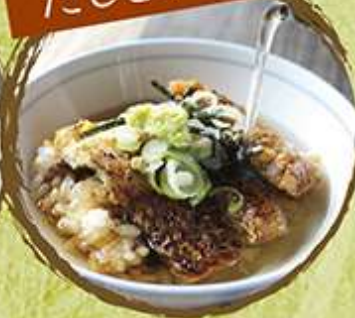
〈税込〉  
1,760円

ひつまぶしのように  
三度お楽しみいただけます。

まずはそのまま

薬味をのせて

だしをかけて



地元特産<sup>じねんじよ</sup>  
自然薯を使用

※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。

# 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!

# 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

肉の部位



塊肉を店内でカット!  
内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

# 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でボリューム満点！



**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

**熟成とんかつ御膳**  
・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)

塩・ソース  
自家製味噌ダレ  
お好きな調味料でお楽しみください。

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。

欲張り  
**贅沢**  
海鮮宝箱

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・茶碗蒸し・サラダ  
・ご飯・味噌汁・小鉢・香の物 **1,760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。





## 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 160円

中 240円

大 340円

味噌汁 110円

小原生卵 60円

小原温泉卵 110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〉**660円**



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



**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)

コク深い辛さ、ひろがる香り肉と野菜がしつかりとれる一杯です。



**味噌辰丼** 1,600円(税込)  
八丁味噌カツ 温玉・お味噌汁・茶碗蒸し付き

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。

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)**  
ご飯大盛りに変更できます

# 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 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〉 990円
- 温 天ぷらうどん 〈税込〉 1,100円  
〈海老天2本、野菜3種〉

## 大人気

猿投のアツアツ鉄板シリーズ

# 鉄板麺



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〉 1,210円

サラダ  
付き

# 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



## 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。

# おつまみ

- ・小原産温泉卵 110(税込)円
- ・茶碗蒸し 180(税込)円
- ・ポテトサラダ 180(税込)円
- ・枝豆 330(税込)円
- ・冷奴 330(税込)円
- ・キムチ 330(税込)円
- ・たこわさ 330(税込)円
- ・玉子焼き 440(税込)円
- ・懐かしのタコさんウインナー 440(税込)円
- ・ポテトフライ 440(税込)円
- ・お豆腐サラダ 550(税込)円
- 名物・じねんじょ名物自然薯蒲焼風 550(税込)円
- ・アジフライ 2枚 サラダ付 660(税込)円
- ・豚キムチ炒め 660(税込)円
- ・温玉シーザーサラダ 660(税込)円
- ・回鍋肉 770(税込)円
- ・天ぷら盛り 海老天2本、1つ天、ちくわ天、野菜3種 880(税込)円

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。

# 甘味

温かい

温泉ぜんざい 480円 〈税込〉

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 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

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。

# 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



トクメルシ

How about after the hot spring

バナラ

税込  
¥390

抹茶

税込  
¥390

金箔ソフト

税込  
¥890

バナラ黒蜜  
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