

お品書き

おつまみ

玉子焼き	715 円
野菜天ぷら盛り合わせ	770 円
天ぷら盛り合わせ(海老1本入)	990 円
上天ぷら盛り合わせ(海老2本入)	1,210 円
海老のかき揚げ(野菜付)	990 円
にしんの山椒漬け	715 円
ご飯(魚沼産コシヒカリ)	308 円
漬物	528 円

冷たいそば

もりそば	825 円
田舎そば	825 円
十割そば	880 円
のりかけそば	990 円
野菜天せいろそば	1,540 円
天せいろそば	1760 円

※大盛 220 円増 つゆは江戸前と田舎の2種類ございます

温かいそば

かけそば	825 円
カレー南蛮そば	1,133 円
にしんそば	1,188 円
海老天そば	1,188 円
肉そば(もち豚)	1,243 円
野菜天そば	1,540 円
天そば	1,760 円

※大盛 220 円増

アルコール飲料

八海山清酒 300 ml	924 円
八海山清酒 720 ml	1,760 円
八海山特別本醸造 300 ml	1,078 円
八海山特別本醸造 720 ml	2,090 円
八海山大吟醸 180 ml	935 円
八海山大吟醸 300 ml	1,573 円
八海山大吟醸 720 ml	3,025 円
八海山純米大吟醸 180 ml	1,045 円
八海山純米大吟醸 300 ml	1,760 円
八海山純米大吟醸 720 ml	3,410 円
八海山雪室貯蔵三年 180 ml	1,430 円
八海山雪室貯蔵三年 720 ml	5,280 円
魚沼限定 八海山魚沼で候 180 ml	495 円
魚沼限定 八海山魚沼で候 720 ml	1,980 円
ライディーンビール 330 ml 各種	627 円
エビスビール中瓶	638 円
ノンアルコールビール	462 円
米焼酎よろしく千萬あるべし	440 円
粕取焼酎宜有千萬	858 円

※焼酎はロック・水割り・お湯割りができます

ソフトドリンク

烏龍茶	385 円
オレンジジュース	385 円
麴だけでつくったあまさけ	418 円

その他、「長森ぶっかけそば」など季節メニューがございます

全て税込価格です。アルコール飲料及びノンアルコールビールをご注文の場合はお通し代として 165 円いただいております。

そば屋 **長森**

TEL&FAX: 025-775-3887

冷たいそば

※大盛220円増

もりそば	825円
田舎そば	825円
十割そば	880円
のりかけそば	990円
野菜天せいろそば	1540円
天せいろそば	1760円

つゆは江戸前と田舎の2種類ございます

温かいそば

※大盛220円増

かけそば	825円
カレー南蛮そば	1133円
にしんそば	1188円
海老天そば	1188円
肉そば(もち豚)	1243円
野菜天そば	1540円
天そば	1760円

おつまみ

玉子焼き	715円
野菜天ぷら盛り合わせ	770円
天ぷら盛り合わせ(海老1本人)	990円
上天ぷら盛り合わせ(海老2本人)	1210円
海老のかき揚げ(野菜付)	990円
にしんの山椒漬け	715円
ご飯(魚沼産コシヒカリ)	308円
漬物	528円

ソフトドリンク

烏龍茶	385円
オレンジジュース	385円
麴だけでつくったあまさけ	418円

その他季節のおすすめがございます

日本酒

八海山 清酒 300ml	924円
八海山 清酒 720ml	1760円
八海山 特別本醸造 300ml	1078円
八海山 特別本醸造 720ml	2090円
八海山 大吟醸 45% 180ml	935円
八海山 大吟醸 45% 300ml	1573円
八海山 大吟醸 45% 720ml	3025円
八海山 純米大吟醸 45% 180ml	1045円
八海山 純米大吟醸 45% 300ml	1760円
八海山 純米大吟醸 45% 720ml	3410円
八海山 雪室貯蔵三年 180ml	1430円
八海山 雪室貯蔵三年 720ml	5280円
魚沼限定 八海山 魚沼で候 180ml	495円
魚沼限定 八海山 魚沼で候 720ml	1980円

純米大吟醸 浩和蔵仕込 八海山 120ml	2200円
発泡にごり酒 八海山 360ml	1650円
瓶内二次発酵酒 あわ 八海山 360ml	3498円

日本酒飲み比べセット

八海山セット 60ml×3	880円
特別本醸造・大吟醸 45%・純米大吟醸 45%	
南魚沼三山セット 60ml×3	715円
八海山 魚沼で候・金城山・坂戸山	

ビール・焼酎

ライディーンビール 330ml 各種	627円
エビスビール 中瓶	638円
ノンアルコールビール	462円
米焼酎よろしく千萬あるべし	440円
粕取焼酎 宜有千萬 <small>よろしくせんまんあるべし</small>	858円

※焼酎はロック・水割り・お湯割りができます

アルコール飲料及びノンアルコールビールをご注文の場合は、お通し代として165円いただいております

◇ご案内

当店は、そばを茹でたてで、お出ししております

もり・十割のそばは、当地の特徴である「ふのり」を使っておりませのでのびやすくなっております どうぞ早めにお召しあがりください

お酒をお召し上がりの方はお食事の直前にお申し付けください

タクシーや運転代行の手配を承りますので、係りの者にお申し付けください

お車を運転されるお客様や未成年のお客様への、アルコール飲料の提供は致しかねます

夜の宴会はご予算に応じて10名様より承ります

詳しくは係の者にご相談ください

◇営業時間

平日 11時～15時 土日 11時～17時

いずれもそばがなくなり次第終了いたします

〈一口話〉「そば屋長森の出入り口は どうして低いのでしょうか」

この出入り口は特に珍しいものではなく、全国各地でみられ、この長森周辺でも昭和中期頃位までは各家の出入り口に多く見られました。

内側の小さな戸を「くぐり戸」、外側の大きな戸を「大戸」と言い、普段の人の出入り口には「くぐり戸」を使い、大きな物の搬入や冠婚葬祭の時などは「大戸」が使われたそうです。

このような戸になった理由は諸説あるようですが、この辺りの言い伝えの一つに、江戸時代初期頃迄の百姓の生活と関係があったようです。当時、普段は百姓をしている人々も、いざ戦が始まると兵として駆り出され家には女衆や子ども達が残されました。その戦で敵に押し入られる際、少しでも防御の時間稼ぎになるよう、敵がかがむ体勢にならざるを得ない小さな戸になったということです。