

手延べ麺 お食事処 **銀四郎**

M E N U

下記価格はすべて税込表示です。

そうめん「銀四郎めん」

Somen「Ginshiro Men」

素面

소면



¥500

大盛り

+¥100

黒胡麻そうめん

Black sesame seeds Somen

黑芝麻面

검은 깨 소면



¥600

大盛り

+¥200

オリーブそうめん

Olive Somen

橄欖麵

올리브 소면



¥600

大盛り

+¥200

オリーブサイダー

¥200

醤油サイダー

¥200

ノンアルコールビール

¥400

ソフトクリーム

¥300

ソフトクリーム オリーブオイルトッピング

¥380

オリーブサイダーフロート

¥400



あったか

M E N U

下記価格はすべて税込表示です。

にゅう麺

Warm Somen

温馨麵

따뜻한 소면



¥500

※ きつね にゅう麺

Warm Somen with fried tofu

※冬季限定



¥550

手延べ素麺の製法をそのままに、「打つ」のではなく、「延ばした」うどんです。



麺の平たい扇状の部分は『ふし』と呼ばれており、麺を細く延ばす際に竹管に掛けてある部分です。手延べ麺である証しです。

※ 手延べうどん

Udon

烏冬面

우동

※冬季限定



¥500

※ 手延べ きつねうどん

Udon with fried tofu

※冬季限定



¥550

Description of the Somen

The somen is the thin noodle lengthened by hand.
Noodles production is a traditional industry of Shodoshima.

The Somen "The Ginshiro-men"

"The Ginshiro-men" is made from central portion of the wheat. It is very lavish taking advantage of the taste of the material, we also use the mellow salt of Hakata (The salt of Hakata is very tasty and very famous brand in Japan.) and the pure white sesame oil that extracted from high-quality raw sesame. It is really premium somen noodle that made carefully. It has the silky smooth fine texture, and the chewy rich elasticity. Please enjoy the really tasty "The Ginshiro-men".

The Black Sesame Somen

We kneaded the black sesame containing the rich nutrient in nature into Shodoshima somen lengthened by hand together with grains and shut in fresh flavor of the sesame to the noodles. Please enjoy the unique feeling and harmony with the pop texture and fragrance of the black sesame going along the throat smoothly of the noodles lengthened by hand and boiled in al dente.

The Olive Somen

We kneaded the green olive flesh from Shodoshima of "Toyo Olive" (The Orient olive company is a long and well-established olive maker of Shodoshima.) into the colorful somen. Because the olive flesh from Shodoshima is very rare, we can not sell it at any store. Please enjoy the taste of Shodoshima to be able to taste only here.

We produce these somen in a neighboring factory and sell them in a next shop.
Please buy them for a souvenir of Shodoshima.

Our company is the establishment of a business 50th anniversary.
Ginshiro noodles business Co., Ltd.

菜单

银四郎特制素面（冷面）

采用精制小麦的麦芯制粉，并加入风味柔和的伯方盐和优质生榨白芝麻油制作而成。

“银四郎特制面”不仅口感如绢丝般细腻滑爽，而且咀嚼有筋道，欢迎品尝！

价格（标准面量） 500 日元/份
（大份面） + 100 日元/份

黑芝麻素面（冷面）

在传统的小豆岛手擀素面内加入富有自然营养成分的黑芝麻粒，将芝麻的醇香揉入素面。

手擀素面特有的滑爽口感和咀嚼筋道，与黑芝麻的粒粒醇香结合在一起，犹如一曲曼妙的和声。

价格（标准面量） 600 日元/份
（大份面） + 200 日元/份

橄榄油素面（冷面）

材料中加入小豆岛百年老铺“东洋橄榄油”提供的小豆岛产 100%纯橄榄果肉，是一款绿色健康的素面。

小豆岛产的橄榄果肉非常稀有，橄榄油素面只有在小豆岛才能品尝。可不能错过哦。

价格（标准面量） 600 日元/份
（大份面） + 200 日元/份

温馨素面（热面）

使用口味细腻而上品的京都风味鲜味汤料，温馨暖胃。

价格（标准面量） 500 日元/份

菜单

银四郎特製素面（冷面）

採用精制小麥的麥芯制粉，並加入風味柔和的伯方鹽和優質生榨白芝麻油製作而成。

“銀四郎特製面”不僅口感如絹絲般細膩滑爽，而且咀嚼有筋道，歡迎品嚐！

價格（標準面量） 500 日元/份
（大份面） + 100 日元/份

黑芝麻素面（冷面）

在傳統的小豆島手擀素面內加入富有自然營養成分的黑芝麻粒，將芝麻的醇香揉入素面。

手擀素面特有的滑爽口感和咀嚼筋道，與黑芝麻的粒粒醇香結合在一起，猶如一曲曼妙的和聲。

價格（標準面量） 600 日元/份
（大份面） + 200 日元/份

橄欖油素面（冷面）

材料中加入小豆島百年老鋪“東洋橄欖油”提供的小豆島產 100%純橄欖果肉，是一款綠色健康的素面。

小豆島產的橄欖果肉非常稀有，橄欖油素面只有在小豆島才能品嚐。可不能錯過哦。

價格（標準面量） 600 日元/份
（大份面） + 200 日元/份

溫馨素面（熱面）

使用口味細膩而上品的京都風味鮮味湯料，溫馨暖胃。

價格（標準面量） 500 日元/份