

新名物、鬼そば史上、もっとも細い十割そば。

料理長、あだ名は「姫」。

以前は江戸風そばの店で修業していたことがある、埼玉生まれの東京っ子。幼いころから祖母と一緒に料理をはじめ、祖母のつくる漬物と煮物が大好きでした。「姫」とあだ名がついて、そば屋の料理長になったのは不思議なご縁。江戸風そば修業時代の経験を活かした細いそばを打ちまして、思い出の漬物や煮物などのひとつを片隅に置き、東京風の白いネギを添えて、鬼そば史上、もっとも細い「七姫そば」を送り出しました。使うどんぶりは、鬼そば屋ではだいぶ昔から使われてきて、近年忘れられていたもの。そば粉やつゆは鬼そば屋の伝統を受け継ぎ、あえて太さは伝統を破ること。ここに料理長の想いと鬼そば屋の流儀が出逢いました。

それは、とっても繊細な十割そば。 ※鬼そばと違い
あまりに細いので、もりそばよりもかけそばの方がおすすめです。 細い麺です

東京弁の料理長は「七姫」を「しちひめ」と発音できません。どうしても「ひちしめ」になる。なので「ななひめ」にしました。

ななひめ
七姫
そば



おにひめ
鬼姫くらべ 冷がけ 一五〇〇

双方とも並盛一七〇〇



七姫そば

鬼そば

太い鬼そばと比べることができます。それぞれ小盛でちょうど一人前。風味は違うけれど、おなじ粉とつゆ。

ななひめ やま
七姫 山かけそば 一二〇〇

ななひめ つきみ
七姫 月見そば 一〇五〇

ななひめ
七姫 とろろそば 一四〇〇

ななひめ おに
七姫 鬼おろしそば 一五〇〇

ななひめ やま
七姫 山ぶきそば 一三〇〇

冷たいのと温かいのをお選びください
※それぞれ大盛二〇〇円増

醤油・味噌・練粕
詳しくは鬼そばおしながき冊子を。

大盛一二〇〇・小盛九〇〇

ななひめ
七姫 からめ 冷 一〇〇〇

料理長懐かしの香の物をそえて。

大盛一二〇〇・小盛九〇〇

ななひめ
七姫 かけ 冷 温 一〇〇〇

名物は冷たい「汁そば」と「からめそば」(裏面)

鬼そば屋で「冷たいの」といえば、ざるそばでもぶっかけそばでもなくて、どんぶりに入って汁にひたつた汁そばのこと。たんに「冷たいの」とおっしゃる常連さんは、冷たいかけそばのこと。お好きな具材をお選びくださいませ。また、たれをませる「からめそば」も長年の名物。

特に人気は「とり天そば」と「七姫そば」

押しも押されぬ大人気、そばつゆに浸った衣も絶品

とり天そば

冷 温

1100

大盛1300・小盛1000



そばもとり天もたまごも相性がいい

とり天玉そば

冷 温

1150

大盛1250・小盛1050



江戸風そばの技法を十割のどんぶりそばに

七姫かけ

冷 温

1000

大盛1200・小盛900

詳しくは裏面を。



すべて冷たいのがお選びいただけます。伝統ある太麺の「鬼」極限まで細い「七姫」それぞれ名物、お楽しみくださいませ。