

その歴史は古く
宝永三年「1706」に
信州上田城より仙石氏が
お国替えとともに
そば職人を連れてきたのが
始まりとされています。
豊かな風味とコシのある
蕎麦「たえ」をお楽しみください。

出石そば

◆ そば御膳 ^{やまな}山名 2,100円



夏膳
6月~9月



◆ そば会席 ^{えいらく}永楽 2,625円



夏膳
6月~9月



夏膳
6月~9月



◆ そば御膳 ^{せんごく}仙石 1,575円

いずし名物

美味揃え

城跡、辰鼓楼、武家屋敷…、
城下町の趣が色濃く残るまち出石。
その歴史の中に受け継ぐ伝統の味と、
海の幸の絶妙なる
組合せをご用意しました。
小京都の散策のご休憩などに、
心とむひとときを
お楽しみ下さい。

但馬牛・十割そば



◆ そば会席 ^{ほんまる}本丸 5,250円

十割そばは、つなぎを使用せず打ちました。そばの風味をお楽しみください。
但馬牛ステーキは3種のタレでお召し上がりください。



追加皿そば
一皿 120円

- 料理は平成18年6月現在のものです。
- 季節によりメニューの内容・器が多少異なることがあります。ご了承ください。
- 記載以外の料理もご相談に応じます。

ゆでたてのそばを提供しますので、到着前にご連絡ください。

