



国産そば粉使用。
店打ち、茹でたて、
生蕎麦の真髄。



茨城産常陸秋そば粉を使い、店内で製麺する
打ち立て蕎麦にこだわった
本格そば専門店「蕎麦処 大戸屋」

素材・調理にこだわり、ひと手間をかけた、つけ蕎麦やまぜ蕎麦など
豊富なメニューをお楽しみいただけます。

毎日、毎食食べてもいよう栄養にも気を配り
心をこめた手仕事で一品一品おつくりいたします。

大戸屋は「からだ想い」
私たちは安心・安全への取り組みを行っています。

大戸屋は特定の保存料・着色料・香料
調味料、228品目を使用しておりません。



詳しくは大戸屋ホームページを
ご覧ください。



自家製麺

食材や料理との相性を研究し、絶妙な配合を追求したそば粉。最も美味しい状態で蕎麦を召し上がっていただきたく、毎日店内で製麺し、ご注文をいただいてから茹で上げます。打ちたて・茹でたての喉越しと歯応え、香りを存分にお楽しみください。



蕎麦

[茨城産常陸秋そば粉を使用] 丁寧に脱皮し石臼にて手間暇かけてゆっくり製粉した粗挽き全粒粉そば粉。そば本来の風味とのど越しの良い食感が特長です。



ゆず塩つゆ

さっぱり「ゆず塩かえし」。ゆずの爽やかな香りが広がるまろやかな出汁を効かせたつゆ。定番の醤油つゆとは違った風味を楽しみたい方におすすめです。

※ゆず塩つゆは+50円で付けられます。

“まつ井”の天ぷら

2015年大戸屋がニューヨークマンハッタンにオープンした「天婦羅まつ井」。現地でも高い評価を受けミシュラン一つ星を獲得しました。その技術とノウハウを継承したこだわりの天ぷらをお楽しみください。



国産
そば粉
使用

つけ蕎麦

店打ち・茹でたて蕎麦の
歯応えそのままに、
あつたかつゆで。

大戸屋の鶏つけ蕎麦

日本伝統の蕎麦を
こだわりのつゆで召し上がっていただく“つけ蕎麦”
蕎麦を引き立てる絶品つゆをお楽しみください



TS1

大戸屋の鶏つけ蕎麦 (鶏あんかけ玉子とじ)

960円(税込)

鶏肉の旨みと出汁をしっかり効かせたつけ汁が
そばの風味を引き立てる絶品つけ蕎麦。

アレルギー物質 小麦・そば・卵・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉



冷蕎麦

大盛り

無料

特盛り(2倍)

+200円(税込)

一枚追加

+200円(税込)



TS2 鶏と焼き葱のたぬきつけ蕎麦

880円(税込)

鶏と天かすの旨みを感じるさっぱりつけ蕎麦。

アレルギー物質 小麦・そば・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉



TS3 豚肉の旨辛ラー油つけ蕎麦

1,080円(税込)

にんにくの効いたザクザクのラー油が出汁とマッチ。肉の旨みが滲み出る絶品つゆで。

アレルギー物質 小麦・そば・ごま・さば・大豆・豚肉



おすすめ

TS4 豚肉の和風カレーつけ蕎麦

1,080円(税込)

蕎麦屋だからこそこだわった一品。和風出汁と魚粉の香りが決め手。

アレルギー物質 小麦・そば・さば・大豆・豚肉



TS5 ピリ辛豆乳担々つけ蕎麦

1,180円(税込)

濃厚な豆乳出汁に旨辛な肉味噌とラー油を加えたコクのあるつゆ。

アレルギー物質 小麦・そば・乳・ごま・大豆・鶏肉・豚肉

一緒にいかがですか？

小井

ごはん大盛り +30円(税込)



① 甘から鶏唐揚げ小井 350円(税込)

アレルギー物質 小麦・ごま・大豆・鶏肉



② “まつ井”とり天小井 450円(税込)

アレルギー物質 小麦・大豆・鶏肉



③ かつとじ小井 500円(税込)

アレルギー物質 小麦・卵・さば・大豆・豚肉



④ まぐろとろろ小井 470円(税込)

アレルギー物質 小麦・さば・大豆・やまいも

国産
そば粉
使用

まぜ蕎麦

さっぱりと、豪快に。
よくまぜて
お召し上がりください。



四川風ピリ辛麻辣まぜ蕎麦



MS1 だぬきおろしまぜ蕎麦
850円(税込)

たっぷりの天かすが旨みのアクセント。
大根おろしでさっぱりと。

アレルギー物質 小麦・そば・さば・大豆



**MS2 ねばねば野菜のぼくだん
まぜ蕎麦** 890円(税込)

めかぶ・オクラ・とろろ・納豆・大葉・ネギをのせた
ねばとろ食材でんこ盛りのまぜ蕎麦。

アレルギー物質 小麦・そば・さば・大豆・やまいも

おすすめ



MS3 四川風ピリ辛麻辣まぜ蕎麦
960円(税込)

痺れる辛さ、やみつきになる旨み、
大戸屋一押し肉まぜ蕎麦。

アレルギー物質 小麦・そば・卵・乳・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉



**MS4 胡麻豚しゃぶのサラダ
まぜ蕎麦** 1,030円(税込)

胡麻だれを掛け、サラダ感覚で楽しめる
さっぱりまぜ蕎麦。

アレルギー物質 小麦・そば・ごま・さば・大豆・豚肉・ゼラチン

◇ 蕎麦 ◇ **大盛り 無料**

一緒に
いかがですか？

小井

ごはん大盛り
+30円(税込)



① 甘から鶏唐揚げ小井
350円(税込)

アレルギー物質 小麦・ごま・大豆・鶏肉



② “まつ井”とり天小井
450円(税込)

アレルギー物質 小麦・大豆・鶏肉



③ かつとじ小井
500円(税込)

アレルギー物質 小麦・卵・さば・大豆・豚肉



④ まぐろとろろ小井
470円(税込)

アレルギー物質 小麦・さば・大豆・やまいも

揚げたて熱々
こだわりの天ぷら

国産
そば粉
使用

天そば

ゆず塩つゆ

さっぱり「ゆず塩かえし」。ゆずの爽やかな香りが広がるまろやかな出汁を効かせたつゆ。定番の醤油つゆとは違った風味を楽しみたい方におすすめです。

※ゆず塩つゆは+50円で付けられます。



素材を活かした揚げたてサクサクの天ぷらを
こだわりの蕎麦と共にご堪能ください



TEMPURA
MATSUI

2016年よりミシュランガイド一つ星を獲得し続ける「まつ井」の技術を継承

“まつ井”の天ぷら

2015年7月、アメリカ大戸屋がニューヨークの中心部マンハッタンに「天婦羅まつ井」をオープンしました。日本で40年の経験を積んだ職人、故松井雅夫氏を迎え、日本から仕入れた魚や現地で調達する貝類や野菜などを使い、四季折々の味を大切に、お客様の目の前で揚げ出来立てを召し上がっていただく本格天ぷら専門店です。食材を活かすため衣を極限まで薄く仕上げる軽やかで繊細な天ぷらを提供しています。オープン翌年2016年よりミシュランガイド一つ星を獲得し続けており、ニューヨークの一角に佇む情緒ある店舗は、常に高評価をいただく店として現在もニューヨーク市民に愛され営業しています。故松井氏が創り上げた極限まで薄くした衣のコンセプトは、従来のアメリカで食べられていたフリッターの概念を大きく変え、著名なシェフも勉強に訪れたほど。

蕎麦処大戸屋は「天婦羅まつ井」の技術とノウハウを継承し、リーズナブルに本格的な天ぷらをご提供いたします。



冷蕎麦

大盛り

無料

特盛り(2倍)

+200円(税込)

一枚追加

+200円(税込)

温蕎麦

大盛り

無料

温かいお蕎麦



“まつ井”
T1 天ぷら蕎麦 1,220円(税込)

海老・いか・鶏もも・茄子・舞茸・かぼちゃ・ししとう
アレルギー物質 えび・小麦・そば・いか・さば・大豆・鶏肉



“まつ井”
T2 野菜天蕎麦 960円(税込)

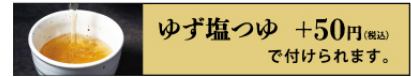
れんこん・茄子・舞茸・かぼちゃ・オクラ・大葉・ししとう
アレルギー物質 小麦・そば・さば・大豆



“まつ井”
T3 とり天蕎麦 1,020円(税込)

鶏もも(2ヶ)・れんこん・茄子・舞茸・かぼちゃ・ししとう
アレルギー物質 小麦・そば・さば・大豆・鶏肉

冷たいお蕎麦



ゆず塩つゆ +50円(税込)
で付けられます。



“まつ井”
T4 天ぷらせいろ蕎麦 1,190円(税込)

海老・いか・鶏もも・茄子・舞茸・かぼちゃ・ししとう
アレルギー物質 えび・小麦・そば・いか・さば・大豆・鶏肉



“まつ井”
T5 野菜天せいろ蕎麦 930円(税込)

れんこん・茄子・舞茸・かぼちゃ・オクラ・大葉・ししとう
アレルギー物質 小麦・そば・さば・大豆



“まつ井”
T6 とり天せいろ蕎麦 990円(税込)

鶏もも(2ヶ)・れんこん・茄子・舞茸・かぼちゃ・ししとう
アレルギー物質 小麦・そば・さば・大豆・鶏肉

一緒に
いかがですか？

小井

ごはん大盛り
+30円(税込)



① 甘から鶏唐揚げ小井 350円(税込)

アレルギー物質 小麦・ごま・大豆・鶏肉



② “まつ井”とり天小井 450円(税込)

アレルギー物質 小麦・大豆・鶏肉



③ かつとじ小井 500円(税込)

アレルギー物質 小麦・卵・さば・大豆・豚肉



④ まぐろとろろ小井 470円(税込)

アレルギー物質 小麦・さば・大豆・やまいも

蕎麦に
丁度よい

小井

蕎麦にぴったりな
小井をご用意いたしました

かつとじ小井

すべてのお蕎麦に付けられます

ごはん大盛り +30円(税込)



① 甘から鶏唐揚げ小井
350円(税込)

アレルギー物質 小麦・ごま・大豆・鶏肉



③ “まつ井”とり天小井
450円(税込)

アレルギー物質 小麦・大豆・鶏肉



④ かつとじ小井
500円(税込)

アレルギー物質 小麦・卵・さば・大豆・豚肉



⑤ まぐろとろろ小井
470円(税込)

アレルギー物質 小麦・さば・大豆・やまいも

蕎麦と小井のおすすめセット

◇◇ 温かいお蕎麦 ◇◇

蕎麦大盛り **無料**



W1 かけ蕎麦と甘から鶏唐揚げ小井の
+ セット 1,030円(税込)
①

アレルギー物質 小麦・そば・ごま・さば・大豆・鶏肉



W1 かけ蕎麦と“まつ井”とり天小井の
+ セット 1,130円(税込)
③

アレルギー物質 小麦・そば・さば・大豆・鶏肉



W2 たぬき蕎麦とまぐろとろろ小井の
+ セット 1,250円(税込)
⑥

アレルギー物質 小麦・そば・さば・大豆・やまいも



W4 カレー南蛮蕎麦と甘から鶏唐揚げ
+ 小井のセット 1,310円(税込)
①

アレルギー物質 小麦・そば・さば・大豆・鶏肉・豚肉

◇◇ 冷たいお蕎麦 ◇◇

蕎麦大盛り **無料**

特盛り(2倍) +200円(税込)

一枚追加 +200円(税込)



C1 ざる蕎麦と“まつ井”とり天小井の
+ セット 1,100円(税込)
③

アレルギー物質 小麦・そば・さば・大豆・鶏肉



MS2 ねばねば野菜のぼくだんまぜ蕎麦と
+ かつとじ小井のセット 1,390円(税込)
③

アレルギー物質 卵・小麦・そば・さば・大豆・豚肉・やまいも

国産
そば粉
使用

定番

打ちたて・茹でたての
喉越しと歯応え、香りを
存分にお楽しみください。

茨城産常陸秋そばを使用。丁寧に脱皮し石臼にて
手間暇かけてゆっくり製粉した粗挽き全粒そば粉。
そば本来の風味とのど越しの良い食感が特長です。

一緒に
いかがですか？

小井

ごはん大盛り
+30円(税込)



① 甘から鶏唐揚げ小井 350円(税込)

アレルギー物質 小麦・ごま・大豆・鶏肉



② “まつ井”とり天小井 450円(税込)

アレルギー物質 小麦・大豆・鶏肉



③ かつとじ小井 500円(税込)

アレルギー物質 小麦・卵・そば・大豆・豚肉



④ まぐろとろろ小井 470円(税込)

アレルギー物質 小麦・そば・大豆・やまいも

冷蕎麦

大盛り 無料

特盛り(2倍) +200円(税込)

一枚追加 +200円(税込)

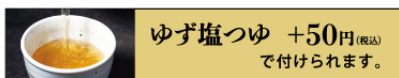
温蕎麦

大盛り 無料

冷たいお蕎麦

大盛り **無料** 特盛り(2倍) +200円(税込)

一枚追加 +200円(税込)



C1 ざる蕎麦 650円(税込)

アレルギー物質 小麦・そば・そば・大豆



C2 ゆず塩 ざる蕎麦 650円(税込)

アレルギー物質 小麦・そば・そば・大豆



C3 とろろ蕎麦 850円(税込)

アレルギー物質 小麦・そば・そば・大豆・やまいも

温かいお蕎麦

大盛り **無料**



W1 かけ蕎麦 680円(税込)

アレルギー物質 小麦・そば・そば・大豆



W2 たぬき蕎麦 780円(税込)

アレルギー物質 小麦・そば・そば・大豆



W3 きつね蕎麦 880円(税込)

アレルギー物質 小麦・そば・そば・大豆



W4 カレー南蛮蕎麦 960円(税込)

無料で小ライスをお付けできます。

アレルギー物質 小麦・そば・そば・大豆・豚肉

一緒にいかがですか？

“まつ井”の天ぷら単品

TT1 海老天 200円(税込) アレルギー物質 えび・小麦・大豆

TT2 いか天 150円(税込) アレルギー物質 小麦・いか・大豆

TT3 鶏もも天 100円(税込) アレルギー物質 小麦・大豆・鶏肉

TT4 舞茸天 100円(税込) アレルギー物質 小麦・大豆

TT5 かぼちや天 80円(税込) アレルギー物質 小麦・大豆

TT6 れんこん天 50円(税込) アレルギー物質 小麦・大豆

TT7 茄子天 50円(税込) アレルギー物質 小麦・大豆

“まつ井”野菜天丼

丼

サクサク上質な天ぷら、
出汁の効いたふんわり玉子、
こだわりの丼をお楽しみください。



群馬県榛名山麓で育った
平飼卵の親子丼



DB1 **かつ丼** 1,090円(税込)

アレルギー物質 小麦・卵・そば・大豆・豚肉



群馬県榛名山麓で育った
DB2 **平飼い・卵の親子丼** 890円(税込)

アレルギー物質 小麦・卵・そば・大豆・鶏肉



“まつ井”の天ぷら

「天婦羅まつ井」の技術とノウハウを継承し、リーズナブルに本格的な天ぷらをご提供いたします。



DB3 **“まつ井”天丼** 1,190円(税込)

海老・いか・鶏もも・茄子・舞茸・かぼちゃ・ししとう

アレルギー物質 えび・小麦・いか・大豆・鶏肉



DB4 **“まつ井”野菜天丼** 930円(税込)

れんこん・茄子・舞茸・かぼちゃ・オクラ・大葉・ししとう

アレルギー物質 小麦・大豆



DB5 **“まつ井”とり天丼** 990円(税込)

鶏もも(2ヶ)・れんこん・茄子・舞茸・かぼちゃ・ししとう

アレルギー物質 小麦・大豆・鶏肉

◇ ご飯 ◇

少なめ -20円(税込)

大盛り +40円(税込)

サイドメニュー

ちょこっともう一品、
お酒のアテにも。

- S1** とろろ 250円(税込)
アレルギー物質 やまいも
- S2** 枝豆 300円(税込)
アレルギー物質 大豆
- S3** フライドポテト 400円(税込)
アレルギー物質 大豆
- S4** 冷やしトマト 380円(税込)
アレルギー物質 -
- S5** きゅうり一本漬け 380円(税込)
アレルギー物質 -
- S6** 蕎麦屋の冷奴 350円(税込)
アレルギー物質 小麦・そば・大豆
- S7** 鶏の唐揚げ 380円(税込)
アレルギー物質 小麦・卵・大豆・鶏肉
- S8** “まつ井”天ぷら盛り 840円(税込)
 海老・いか・鶏もも・茄子・舞茸・かぼちゃ・ししとう
アレルギー物質 えび・小麦・いか・大豆・鶏肉
- S9** “まつ井”とり天盛り 730円(税込)
 鶏もも・れんこん・茄子・舞茸・かぼちゃ・ししとう
アレルギー物質 小麦・大豆・鶏肉
- S10** 白ご飯 200円(税込)
アレルギー物質 -



冷やしトマト



蕎麦屋の冷奴



鶏の唐揚げ

サラダ

※写真は2〜3人前です



揚げ蕎麦とお野菜の ミックスサラダ

アレルギー物質 小麦・そば・大豆

- SD1** 1人前
380円(税込)
- SD2** 2〜3人前
780円(税込)



じゃこと豆腐の 和風サラダ

アレルギー物質 小麦・大豆

- SD3** 1人前
480円(税込)
- SD4** 2〜3人前
880円(税込)

甘味

口どけ、さっぱり
上品な和風仕立て



お米の旨みが詰まった
オリジナルのアイス



DS1 五穀米アイスと わらびもち 330円(税込)
アレルギー物質 小麦・乳・ごま・大豆

DS2 大戸屋ティラミス 黒蜜きなこ 380円(税込)
アレルギー物質 小麦・乳・大豆・ゼラチン・アーモンド



DS3 たまごプリン 350円(税込)
アレルギー物質 卵・乳・大豆・ゼラチン



DS4 かりんとう入り 抹茶アイス 330円(税込)
アレルギー物質 小麦・乳・ごま



DS5 ミルクアイス 250円(税込)
アレルギー物質 乳

キッズメニュー

“おまけ”
つき!



たまごプリン・
ドリンクつき!



K1 おそばとから揚げの
お子様セット 490円(税込)
つめたいそば あたたかいそば
アレルギー物質 小麦・そば・卵・乳・さば・大豆・鶏肉・ゼラチン



K2 お子様カレーライス
プレート 490円(税込)
アレルギー物質 小麦・卵・乳・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン

ソフト ドリンク

各190円(税込)

- D1 ホットコーヒー
- D2 アイスコーヒー
- D3 コカ・コーラ
- D4 ジンジャーエール

- D5 オレンジジュース
- D6 カルピス
- D7 ウーロン茶

日本酒

八海山 特別本醸造

B1 一合 800円 (税込)



焼酎

ロック・水割り・ソーダ割り

佳撰 松竹梅 豪快 (辛口)

B2 一合 500円 (税込)



一刻者 (芋)

独自製法の良質な芋麹で、芋本来の甘い香りのすっきりとした上品な味わいです。

B5 グラス 600円 (税込)
B6 ボトル 3,200円 (税込)



白壁蔵 生酛純米

B3 180ml 900円 (税込)



金黒 (芋)

黒麹を使用し、一次仕込を煮で行うこだわり本格芋焼酎。「黒麹」ならではの芳醇な香りとコクのある味わい。

B7 グラス 450円 (税込)
B8 ボトル 2,800円 (税込)



知心剣 (麦)

国産1条大麦100%使用。黒麹を用い麦の香ばしさ、甘さを引き立たせた、口当たりのよい味わい。

B9 グラス 560円 (税込)
B10 ボトル 2,900円 (税込)



十割 (蕎麦焼酎)

そば原料のみで造った、そば全量の焼酎。そば本来の香りと味わいを楽しめます。

B11 グラス 560円 (税込)
B12 ボトル 2,900円 (税込)



ビール

A1 グラス 350円 (税込)
A2 中ジョッキ 560円 (税込)
A3 中瓶 690円 (税込)

生ビール アサヒ スーパードライ

A4 アサヒ ドライゼロ 小瓶 490円 (税込)

梅酒

ロック・水割り・ソーダ割り

A5 濃厚梅酒 400円 (税込)

ハイボール

A6 ブラックニッカ クリアハイボール 390円 (税込)

サワー・焼酎割り

A7 レモンサワー 390円 (税込)
A8 ウーロンハイ 390円 (税込)
A9 緑茶ハイ 390円 (税込)