



粉から店打ち、茹でたて、
生蕎麦の真髄。



自家製麺

蕎麦処

大戸屋





厳選した蕎麦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・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、
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。



店内製麺

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

蕎麦本来の旨みを味わう定番蕎麦から、「つけ蕎麦」「まぜ蕎麦」など、蕎麦の魅力を最大限に引き出すお料理を多数ご用意しております。



2種のそばつゆ

王道を追求した「醤油かえし」と、さっぱり「ゆず塩かえし」を、鰹の出汁で割った2種のそばつゆで召し上がっていただきます。飽きのこない、こだわりのつゆで蕎麦をお楽しみください。



“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。

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。

つけ蕎麦



大戸屋の鶏つけ蕎麦

A1 大戸屋の鶏つけ蕎麦
(鶏あんかけ玉子とじ)

980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。

ざる蕎麦大盛り +150円(税込)

ざる蕎麦一枚追加 +300円(税込)





A2 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スープ。



A3 牛モツの旨辛ラー油つけ蕎麦
1,280円(税込)

牛小腸の脂の旨みが加わったピリ辛つゆ。
ニラがアクセント。



A4 鶏と焼き葱のたぬきつけ蕎麦
980円(税込)

鶏と天かすの旨みを感じるさっぱりつけ蕎麦。



A5 牛焚きとろろのつけ蕎麦
1,380円(税込)

ほんのり甘く煮込んだ牛肉入りのつゆに
とろろと、刻み柚子を加えました。



A6 豚肉の和風カレーつけ蕎麦
1,180円(税込)

蕎麦屋だからこそこだわった逸品。和風出汁と魚粉の香りが決め手の、蕎麦に合うカレーつゆをお楽しみください。



A7 ピリ辛豆乳坦々つけ蕎麦
1,280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。

ざる蕎麦大盛り +150円(税込) / ざる蕎麦一枚追加 +300円(税込)

まぜ蕎麦

さっぱり、豪快に。
よく混ぜてお召し上がりください。



四川風ピリ辛麻辣まぜ蕎麦



① たぬきまぜ蕎麦

880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。



② ねばねば野菜のばくだん まぜ蕎麦

980円(税込)

めかぶ・オクラ・とろろ・納豆・大葉・葱を乗せた、
ねばとろ食材てんこ盛りのまぜ蕎麦。



③ いろいろ茸と梅とろろの まぜ蕎麦

980円(税込)

たっぷりの茸が楽しめます。
梅だれととろろでまろやかに。



④ 四川風ピリ辛麻辣 まぜ蕎麦

1,080円(税込)

痺れる辛さ、がっつり食べられる肉まぜ蕎麦。

蕎麦大盛り +150円(税込)

定番



“まつ井”天ぷらせいろ蕎麦

冷たいお蕎麦

ざる蕎麦大盛り
+150円(税込)
ざる蕎麦一枚追加
+300円(税込)

- ① ざる蕎麦 650円(税込)
- ② とろろ蕎麦 880円(税込)
- ③ “まつ井”天ぷらせいろ蕎麦 1,450円(税込)
海老・いか・鶏もも・茄子・舞茸・かぼちゃ・ししとう
- ④ “まつ井”野菜天せいろ蕎麦 1,350円(税込)
野菜かき揚げ・れんこん・茄子・舞茸・かぼちゃ・大葉・ししとう

2種のそばつゆ

王道を追求した「醤油かえし」と、さっぱり「ゆず塩かえし」を、
鰹の出汁で割った2種のそばつゆで召し上がっていただけます。
飽きのこない、こだわりのつゆで蕎麦をお楽しみください。



温かいお蕎麦

蕎麦大盛り
+150円(税込)

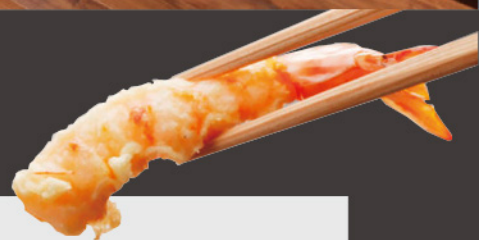
- ⑤ かけ蕎麦 680円(税込)
- ⑥ きつね蕎麦 880円(税込)
- ⑦ たぬき蕎麦 780円(税込)
- ⑧ ちから蕎麦 930円(税込)
- ⑨ “まつ井”天ぷら蕎麦 1,480円(税込)
海老・いか・鶏もも・茄子・舞茸・かぼちゃ・ししとう
- ⑩ “まつ井”野菜天蕎麦 1,380円(税込)
野菜かき揚げ・れんこん・茄子・舞茸・かぼちゃ・大葉・ししとう

“まつ井”の天ぷら単品

- ⑪ 海老天 300円(税込)
- ⑫ イカ天 250円(税込)
- ⑬ 鶏もも天 150円(税込)
- ⑭ 舞茸天 200円(税込)
- ⑮ 野菜かき揚げ天 250円(税込)
- ⑯ もち天 200円(税込)
- ⑰ かぼちゃ天 150円(税込)
- ⑱ 茄子天 150円(税込)



TEMPURA
MATSUI



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。



故松井氏が創りあ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。

“まつ井”
の天ぷら



“まつ井”天井



E3 “まつ井”天井 1,380円(税込)

海老・いか・鶏もも・茄子・舞茸・かぼちゃ・ししとう



E4 “まつ井”野菜天井 1,180円(税込)

野菜かき揚げ・れんこん・茄子・舞茸・かぼちゃ・大葉・ししとう



C3 “まつ井”天ぷら
せいろ蕎麦 ◊冷 1,450円(税込)

C9 “まつ井”天ぷら蕎麦 ◊温
1,480円(税込)

海老・いか・鶏もも・茄子・舞茸・かぼちゃ・ししとう



C4 “まつ井”野菜天
せいろ蕎麦 ◊冷 1,350円(税込)

C10 “まつ井”野菜天蕎麦 ◊温
1,380円(税込)

野菜かき揚げ・れんこん・茄子・舞茸・かぼちゃ・大葉・ししとう

蕎麦と小井

大戸屋蕎麦にもう一品。
4種の選べる小井のセット。



小井はこちらよりお選びください。

小井ごはん大盛り +30円(税込)



① 甘から鶏唐揚げ小井
+0円(税込)



② かつとじ小井
+150円(税込)



③ 旨辛ニラもつ小井
+150円(税込)



④ “まつ井”小天井
+200円(税込)

※価格は「甘から鶏唐揚げ小丼」セットです。



① ざる蕎麦と小丼のセット
1,050円(税込)



② とろろ蕎麦と小丼のセット
1,280円(税込)

ざる蕎麦大盛り +150円(税込) / ざる蕎麦一枚追加 +300円(税込)



③ かけ蕎麦と小丼のセット
1,080円(税込)



④ きつね蕎麦と小丼のセット
1,280円(税込)



⑤ たぬき蕎麦と小丼のセット
1,180円(税込)



⑥ ちから蕎麦と小丼のセット
1,330円(税込)

蕎麦大盛り +150円(税込)



サクサク、上質な天ぷら。
こだわりの甘辛だれ。



“まつ井”野菜天丼



【E1】**かつ丼** 1,300円(税込)



群馬県榛名山麓で育った
【E2】**平飼い卵の親子丼** 980円(税込)



【E3】**“まつ井”天丼** 1,380円(税込)

海老・いか・鶏もも・茄子・舞茸・かぼちゃ・ししとう



【E4】**“まつ井”野菜天丼** 1,180円(税込)

野菜かき揚げ・れんこん・茄子・舞茸・かぼちゃ・大葉・ししとう

ごはん少なめ -20円(税込) / ごはん大盛り +40円(税込)

サイドメニュー

- F1 とろろ 300円(税込)
- F2 枝豆 300円(税込)
- F3 フライドポテト 400円(税込)
- F4 冷やしトマト 400円(税込)
- F5 鶏の唐揚げ 400円(税込)
- F6 きゅうり一本漬け 400円(税込)
- F7 蕎麦屋の冷奴 350円(税込)
- F8 “まつ井”天ぷら盛り 980円(税込)
海老・いか・鶏もも・茄子・舞茸・かぼちゃ・ししとう
- F9 “まつ井”野菜天盛り 780円(税込)
野菜かき揚げ・れんこん・茄子・舞茸・かぼちゃ・大葉・ししとう
- F10 白ごはん(単品) 200円(税込)

サラダ

2~3
名様用



G1 胡麻豚しゃぶの蕎麦サラダ
880円(税込)

蕎麦半枚を入れ胡麻ダレを掛けた、
サラダ感覚で楽しめる豚しゃぶ蕎麦。

2~3
名様用



G2 じゃこと豆腐の和風サラダ
780円(税込)

揚げ蕎麦がアクセント。和風仕上げのさっぱりサラダ。

甘味



H1 五穀米アイス 330円(税込)

お米の旨みが詰まったオリジナルのアイス。

口どけ、さっぱり。
上品な和風仕立て。



H2 大戸屋ティラミス
黒蜜きなこ
380円(税込)



H3 豆乳宇治抹茶
チーズケーキ 430円(税込)



H4 かりんとう入り
抹茶アイス 330円(税込)



H5 ミルクアイス
250円(税込)

お子様

おもちゃの
“おまけ”
つき!



I1 お蕎麦と唐揚げの
お子様セット 580円(税込)
〈冷たいおそば または 温かいおそば〉



I2 お子様カレーライス
プレート 580円(税込)

お飲み物

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| J1 ホットコーヒー 190円(税込) | J5 オレンジジュース 190円(税込) |
| J2 アイスコーヒー 190円(税込) | J6 カルピス 190円(税込) |
| J3 コカ・コーラ 190円(税込) | J7 ウーロン茶 190円(税込) |
| J4 ジンジャーエール 190円(税込) | |

日本酒



八海山 特別本醸造

やわらかな口当たりと淡麗な味わい。冷やでよし、燗でよしの、八海山を代表するお酒です。

- K1 一合 [冷・燗] 1,200円(税込)
- K2 一升瓶 6,000円(税込)



佳撰 松竹梅 豪快

厳選した原料米で丁寧に仕込みました。清酒通をうならせる燗で冴える辛口清酒です。

- K3 一合 [冷・燗] 500円(税込)
- K4 一升瓶 4,000円(税込)



白壁蔵 吟醸

酒造好適米の五百万石を全量使用し、低温でじっくり醸しました。華やかな吟醸香、すっきりした淡麗な飲み口が特長です。

- K5 180ml 900円(税込)



みお 透 M10スパークリング日本酒

低アルコールのスパークリング日本酒「透」。お米うまれのフルーティーでやさしい甘みが特長です。

- K6 150ml 1,200円(税込)

焼酎

◆ ロック・水割り・ソーダ割り



一刻者

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。

- L1 グラス 600円(税込)
- L2 ボトル 4,000円(税込)



金黒

黒麹を使用し、一次仕込を器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。

- L3 グラス 450円(税込)
- L4 ボトル 2,800円(税込)



知心剣

国産二条大麦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。

- L5 グラス 560円(税込)
- L6 ボトル 3,500円(税込)



とわり 十割

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。

- L7 グラス 560円(税込)
- L8 ボトル 3,500円(税込)

ビール

- 生ビール M1 小ジョッキ 350円(税込)
- アサヒスーパードライ M2 中ジョッキ 560円(税込)
- M3 アサヒスーパードライ 中瓶 900円(税込)
- M4 アサヒドライゼロ 小瓶 490円(税込)
(ノンアルコールビールテイスト飲料)

梅酒

◆ ロック・水割り・ソーダ割り

- M5 濃醇梅酒 400円(税込)

ハイボール

- M6 ブラックニッカハイボール 390円(税込)

サワー・焼酎割り

- M7 レモンサワー 390円(税込)
- M8 ウーロンハイ 390円(税込)
- M9 緑茶ハイ 390円(税込)

