

東
海
道
品
川
宿
そば処
いつてつ

ご宴会・法事承ります



鴨バストラミ
蒲鉾・玉子焼の3点盛
煮もの
お刺身
たぬき豆腐
天ぷら
もりそば

メニューは変わる場合がございます
アラカルトでのご注文もお受け致します
ご相談ください

例 4,800円 2時間飲み放題付
(3日前までのご予約となります)

ご予約ご相談は TEL03-3471-3842

営業日

平日 11:30~14:00 17:30~22:00

日曜祝日 11:30~14:00

定休日

火曜日 祝日の月曜日



東京都品川区北品川 1-30-23 03-3471-3842



品川宿そば

1050円

955円(税込)

あさりと海苔が
熱々ピリ辛の
つけ汁と相性抜群

生たまごが付きますので、そばを半分ほどおめしあがりなつてから、つゆの中に割ってお入れください。味がまろやかになり、また違う味でおいしく召上がれます。

ここ品川宿では、街道のすぐわきから遠浅の海が広がっていました。有名な浅草海苔は、品川の海で採れた物です。昔に思いをはせながら、うまい蕎麦をご堪能ください。

生たまごが弱い方には、玉子を汁の中にとじることできます。お申し付けください



おいらんそば

980円

891円(税込)

野菜たっぷり
ヘルシーお蕎麦

ゆずの香りがきいた透きとおった冷たいつゆをかけてお召し上がりください





他のそばにも
とろろ260円で
追加できます。

920円
809円(税込)

とろろそば



ほろみのりと
大根の辛みが
相性バッチリ！

920円
809円(税込)

辛み大根そば



ボリューム満点
さくさくです

1000円
909円(税込)

かき揚げせいろ

冷たい
そば

そば大盛りできます。一六〇円増しです。

天ぷらせいろ 1220円
1109円(税込)

もりそば 670円
618円(税込)

二枚もりそば 980円
891円(税込)

ざるそば 740円
655円(税込)

海老天2本、キス天1枚
野菜天ぷら



温かい
そば

そば大盛りできます 一六〇円増しです

大海老天ぷらそば

1450円

1318円(税込)

かけそば

670円

609円(税込)

きつねそば

750円

682円(税込)

たぬきそば

740円

673円(税込)

力そば

960円

873円(税込)

揚げ餅入り

天ぷらそば

1220円

1109円(税込)

天ぷら別盛りです

かき揚げそば

1000円

909円(税込)

かき揚げ別盛りです



かしわ天そば

940円

851円(税込)

かむろそば

980円

891円(税込)

透きとおった
出汁が強めの
うまいスープ!

禿(かむろ)とは太夫や花魁の下について、身のまわりの世話をしながら色町の仕草などを学んだ、遊郭に住み込む少女の事を指す。



白醤油のかえしを使った透明なスープです。
水菜と人参のかき揚げを禿の簪に見立て、
焼海苔の上にあさりとゴボウ揚げをのせました。

うどんもできます。お値段一緒

うどんもできます。お値段一緒

アップ
辛さUP
できます!

食べ進むほどに
しびれます



えんまそば

1000円

600円(税込)

閻魔様の眉にみたてた茄子と、甘く煮込んだ鶏肉、閻魔様に抜かれないように、舌の代わりに長く切った蒲鉾が入っています。



にら玉そば

980円

600円(税込)

ニラと小エビを玉子でとじました。別盛りの食べるラー油を加えるとピリリと旨い



煮豚そば

1000円

600円(税込)

厚切り豚バラ肉をやわらかく煮込んだ、当店特製煮豚と玉子をトッピングいたしました。



肉天そば

990円

600円(税込)

薄切り豚ロースをサクサクに揚げ、甘く煮たゴボウをそえました!



幌加内町のそばの作付面積は、
品川区の面積とほぼ同じです。

「ほろみのり」

2004年に品種登録された新しいそばの品種です。従来の「キタワセソバ」より草丈が低いため倒伏しにくく、甘みが強く癖が無いのが特徴で、2006年度より本格的な栽培が始まりました。



丸抜きそば

**蕎麦は低カロリーで栄養満点！
ビタミン B1、B2 が豊富で、
疲労回復効果あり。
良質なたんぱく質が豊富です！**

そばが体にいいと言われる理由のひとつが、そばに含まれる「ルチン」の効果。ルチンは、活性酸素を除去する酸化防止作用があり、さらに毛細血管を強くしたり、血圧を下げる効果も認められています。

蕎麦粉は、**全て北海道幌加内「ほろみのり」**です
二八で打っています

ほろかない



スパイスから
厳選して作りました

辛いです。スパイシーです。
口の中に南国の味が広がります。
当店評判のカレーそばです。

アップ
**辛さUP
できます！**

うどんもできます。お値段一緒



980円

カレーそば



かつ丼



鮭ちゃんちゃん丼



あさり丼



天丼



煮豚丼

ごはん

280円
(税込)

鮭ちゃん
ちゃん
丼

980円
(税込)

かつ丼

1050円
(税込)

煮豚丼

1000円
(税込)

肉天丼

1000円
(税込)

カレー丼

980円
(税込)

かき揚げ丼

980円
(税込)

生姜焼き丼

980円
(税込)

あさり丼

980円
(税込)

天丼

1250円
(税込)

井ぶり

お新香・おつゆ付
ごはん大盛り+50円です。

組合せ自由

お好みの丼ものに、小そばを組合せ

小そばは、丼ぶりととの組合せ時のみ
ご注文お受けいたします

蕎麦・丼ものセット

お好みのお蕎麦、お肴に小丼ぶりを組合せ
組合せ時のお得なお値段です

小牛すじ丼	400円
小ナムル丼	400円
小つくね丼	390円
小たぬき丼	350円
小カレー丼	390円
小肉みそ丼	390円
小あさり丼	400円
小ライス	180円
小もりそば	400円
小かけそば	400円



小カレー丼



小牛すじ丼



小つくね丼



小ナムル丼

小丼ぶり

お新香付

小牛すじ丼	490円
小つくね丼	470円
小たぬき丼	380円
小ナムル丼	490円
小カレー丼	460円
小あさり丼	490円
小肉みそ丼	420円

ご飯セット

300円

白米・汁もの・おしんこ

★焼きおにぎり

280円

いってつ特製かつお節ふりかけのご飯で、
肉みそを包んで焼き上げます



★は夜営業のみのご提供品です



かつ丼と小かけ!

少々お時間
頂きます

かつ丼
+ 小かけそば= (税込) **1450円**

もりのたぬき!

もりそば
+ 小たぬき丼= (税込) **1020円**



カレー蕎麦とライス

カレーそば
+ 小ライス= (税込) **1160円**



もりと小牛すじ!

もりそば
+ 小牛すじ丼= (税込) **1070円**



★生姜焼きとライス!

生姜焼き
+ 小ライス= (税込) **1160円**

★は夜営業のみのご提供品です

かけとつくね!

かけそば
+ 小つくね丼= (税込) **1060円**



★トンテキとライス

トンテキ
+ 小ライス= (税込) **1080円**



★は夜営業のみのご提供品です

かむろとあさり!

かむろ
+ 小あさり丼= (税込) **1380円**



セット例です この他にも組合せできます

セット例です この他にも組合せできます

酒の肴



大人のハッシュドポテト



豚タンハツ煮



焼きみそ



あさり生姜煮



切り昆布旨煮



ピリ辛こんにゃく



玉子焼き



そば味噌

品川宿 鳥皮の佃煮	550円 500円(税込)
★切り昆布旨煮	530円 480円(税込)
ポテトフライ	400円 364円(税込)
大人のハッシュドポテト	580円 527円(税込)
うるめいわし	560円 509円(税込)
もつ煮込み	500円 455円(税込)
豚タンハツ煮	580円 527円(税込)
ハチノス味噌煮	540円 491円(税込)
ピリ辛こんにゃく	420円 380円(税込)

★は夜営業のみのご提供品です

そば味噌	390円 355円(税込)
あさりの生姜煮	480円 436円(税込)
板わさ	560円 509円(税込)
焼きみそ	480円 436円(税込)
塩らっきよ	400円 364円(税込)
たたき胡瓜	390円 355円(税込)
駿河屋 玉子焼き	480円 436円(税込)
★焼きししやも 4本	580円 527円(税込)
★たぬき豆腐	490円 445円(税込)

温かい品か、冷たい品かお選びください

★は夜営業のみのご提供品です



★
**大根の
揚げそばサラダ**

大根のジアスターゼとそばのルチン
体に最強のヘルシーサラダです

618円
(税込) **680円**



★
**文子さんの
ポテトサラダ**

特製マヨネーズは、進駐軍から
レシピを教わったもので、
するがやの変わらぬ味です。

436円
(税込) **480円**



★
おかかピーマン

細切りピーマンを炒め、たっぷりの
まぐろ節をふりかけました。
ピーマンが苦手の方にもお薦めです

445円
(税込) **490円**



★
**文子さんの
おしんこ盛合せ**

自家製の大根、にんじん、きゅ
うりのぬか漬け。白菜の昆布漬け。

527円
(税込) **580円**

当店のぬか床は60年ものです



★ **里芋唐揚げ**

418円
(税込) **460円**



ごぼう揚げ

527円
(税込) **580円**



★ **揚げ茄子そば汁**

527円
(税込) **580円**



★ **茄子おかか焼き**

636円
(税込) **700円**

かつおだしのきいた
当店自慢の品!



その昔、ここ品川宿は海苔の生産地でした。そのなごりか、それぞれの家で味付けは異なりますが、今でも生海苔を煮る習慣があります。豊洲市場に入荷する半分以上の生海苔はここ城南地区で消費されているそうです。

品川宿生海苔煮

436円
(税込) **480円**



江戸自慢三十六興品川海苔
歌川広重画 元治元年



★🌀 ほっけ開き ^{1000円}(税込) **1100円**



★🌀 上生まぐろ ^{1364円}(税込) **1500円**



★ ブリかま焼き ^{800円}(税込) **880円**



★ 鮭ちゃんちゃん焼き風 ^{655円}(税込) **720円**



★ アジフライ ^{527円}(税込) **580円**



★ たこぶつ切り ^{664円}(税込) **730円**



★ 姫渡り蟹の唐揚げ ^{536円}(税込) **590円**



★ 懐かしのイカフライ ^{509円}(税込) **560円**



★ きびなご唐揚げ ^{527円}(税込) **580円**



★ 煮アナゴ天ぷら ^{745円}(税込) **820円**

★ は夜営業のみのご提供品です

★ は夜営業のみのご提供品です



★揚げ出し豆腐
一丁 ^{545円}(税入) **600円**
半丁 ^{409円}(税入) **450円**



フライドポテトの上に、スパイシーミート
チーズソース&グレービソース あの70年代メニュー

★デイスコフライ
^{709円}(税入) **780円**



天つゆ2ケ付

★天ぷら盛合せ ^{1255円}(税入) **1380円**
季節により内容が変わります



★フィッシュ&チップス
^{709円}(税入) **780円**



オプションでタルタルソース追加できます

★ひとくちエビフライ
^{709円}(税入) **780円**



ゆかりかけ

★真あじのしそ巻き
^{536円}(税入) **590円**



天つゆ2ケ付

★舞茸と茄子の天婦羅
^{636円}(税入) **700円**



鶏むね肉天ぷらにたっぷりのタルタルソース

★チキ馬場
^{618円}(税入) **680円**



★キーマカレーフライ
^{527円}(税入) **580円**



天つゆ2ケ付

★かしわ天麩羅
^{727円}(税入) **800円**



天つゆ1ケ付

★竹輪天麩羅
^{436円}(税入) **480円**

★は夜営業のみのご提供品です

★は夜営業のみのご提供品です



油揚げの中に
鴨と豚ひき肉を詰め、
それに、鰹だしを
しっかり含ませて
焼き上げます

★鴨なか揚げ

709円
(税込)

780円



★鳥ハツとニンニクの芽炒め

709円
(税込)

780円



鶏チー揚げ

591円
(税込)

650円



★豚茄子トムヤム炒め

709円
(税込)

780円



★ヤゲンの山賊焼

636円
(税込)

700円



鳥ももの唐揚

636円
(税込)

700円



サルサ
ソースで!

チキンチップス

455円
(税込)

500円



追加 1 本
180 円

★手羽先の塩焼き

2 本 327円
(税込)

360円



ふつうのハムカツ

455円
(税込)

500円



鳥皮餃子

5 ヶ 618円
(税込)

680円

★は夜営業のみのご提供品です

★は夜営業のみのご提供品です



★ 今治の焼き鳥 (鳥ももステーキ)

しっかり焼き上げるため少々お時間をいただきます 891円 (税入) **980円**



★ ㊦ トンテキ 818円 (税入) **900円**



★ 蕎麦屋の生姜焼き

極薄切り豚バラを一度そば汁で煮て余分な脂を落としてから炒めます

891円 (税入) **980円**



牛すじ串味噌煮 618円 (税入) **680円** 2本



★ 砂肝唐揚げ 655円 (税入) **720円**

★ は夜営業のみのご提供品です

カリカリ揚げ蕎麦入り



★ 蕎麦屋のジャークチキン

今話題のジャマイカの郷土料理 鶏ももをピリ辛のスパイスに漬けこみ焼きあげます

636円 (税入) **700円**

★ は夜営業のみのご提供品です



塩ぶた 564円 (税入) **620円**



★ 小ばんぐ 709円 (税入) **780円**