

お食事処 銀四郎



お品書き / menu / 菜单

手延きつねうどん	手延うどん	手延きつねにゆう麺	手延にゆう麺	あったかメニュー	シエアつゆセット	手延べ生そうめん	手延べオリーブそうめん	手延べ黒胡麻そうめん	手延そうめん	つめたいメニュー
650円	600円	650円	600円		110円	800円	700円	700円	600円	



そうめん「銀四郎めん」



Somen「Ginshiro Men」

素面

소면

¥600 (税込) 大盛り+¥150

小麦の中心部分を贅沢に使用した小麦粉と、その素材の旨味を活かすため、塩かどのないまろやかな伯方の塩と、良質のごまを生そのまま搾油した純白ごま油で丁寧に創り上げた、プレミアムな麺が「銀四郎めん」です。

絹のようにキメが細く、なめらかな麺肌、弾力に富んだもっちりとした歯ごたえ、旨味をお楽しみください。

“The Ginshiro-men” is made from central portion of the wheat. It is very lavish taking advantage of the taste of the material, we also use the mellow salt of Hakata (The salt of Hakata is very tasty and very famous brand in Japan.) and the pure white sesame oil that extracted from high-quality raw sesame. It is really premium somen noodle that made carefully. It has the silky smooth fine texture, and the chewy rich elasticity. Please enjoy the really tasty “The Ginshiro-men”.

黒胡麻そうめん

Black sesame seeds Somen

黑芝麻面

검은깨소면

¥700 (税込) 大盛り+¥200



自然の栄養素を豊富に含んだ黒胡麻を粒ごと練り込み胡麻の風味を麺に閉じ込めました。

つるりとしたのど越しや、コシの強さと、黒胡麻のプチプチとした食感、香りの、ハーモニーをお楽しみください。

We kneaded the black sesame containing the rich nutrient in nature into Shodoshima somen lengthened by hand together with grains and shut in fresh flavor of the sesame to the noodles. Please enjoy the unique feeling and harmony with the pop texture and fragrance of the black sesame going along the throat smoothly of the noodles lengthened by hand and boiled in al dente.



オリーブそうめん

Olive Somen

橄欖麵

올리브 소면

¥700 (税込) 大盛り+¥200

小豆島の老舗オリーブメーカー、東洋オリーブ様の畑で収穫された、小豆島産100%のオリーブ果肉をふんだんに練りこんだ、色も鮮やかな素麺です。小豆島産オリーブ果肉は希少であるため、限定生産となります。ここだけで味わえる小豆島をお楽しみください。

We kneaded the green olive flesh from Shodoshima of "Toyo Olive" (The Orient olive company is a long and well-established olive maker of Shodoshima.) into the colorful somen. Because the olive flesh from Shodoshima is very rare, we can not sell it at any store.

Please enjoy the taste of Shodoshima to be able to taste only here.

※限定メニュー 生^{なま}そうめん

昔から、工場でしか味わえなかった「まかない」の味、延ばしたての「生そうめん」です。

プリップリとした食感、なめらかなのど越しをお楽しみください。

※ 製造の都合で
ご提供できない場合も
ございます。

一皿が
ちょっと多めで

¥800 (税込)

シェアつゆセット



つゆとやくみのセットです。
一皿を、複数人で召し上がる場合にご注文ください。

¥110 (税込)

=ドリンクMENU=

オリーブサイダー

¥200 (税込)

オリーブ独特の渋みを抑え、青りんごのような
爽快なフレッシュオリーブの味わい



あったか

M E N U



にゅう麺

Warm Somen

温馨麵

따뜻한 소면

¥600 (税込)

大盛り+¥100

あっさり上品な京風つゆで、お召し上がりいただける、
あったかいにゅう麺です。
優しいお味をお楽しみください。

きつね にゅう麺

Warm Somen with fried tofu

¥650 (税込)

大盛り+¥100



大きな「お揚げ」で
ボリュームたっぷりです。

菜单

银四郎特制素面（冷面）

采用精制小麦的麦芯制粉， 并加入风味柔和的伯方盐和优质生榨白芝麻油制作而成。

“银四郎特制面”不仅口感如绢丝般细腻滑爽，而且咀嚼有筋道，欢迎品尝！

价格（标准面量） 600 日元/份

（大份面） + 150 日元/份

黑芝麻素面（冷面）

在传统的小豆岛手擀素面内加入富有自然营养成分的黑芝麻粒，将芝麻的醇香揉入素面。

手擀素面特有的滑爽口感和咀嚼筋道，与黑芝麻的粒粒醇香结合在一起，犹如一曲曼妙的和声。

价格（标准面量） 700 日元/份

（大份面） + 200 日元/份

橄榄油素面（冷面）

材料中加入小豆岛百年老铺“东洋橄榄油”提供的小豆岛产 100%纯橄榄果肉，是一款绿色健康的素面。

小豆岛产的橄榄果肉非常稀有，橄榄油素面只有在小豆岛才能品尝。可不能错过哦。

价格（标准面量） 700 日元/份

（大份面） + 200 日元/份

温馨素面（热面）

使用口味细腻而上品的京都风味鲜味汤料，温馨暖胃。

价格（标准面量） 600 日元/份

Description of the Somen

The somen is the thin noodle lengthened by hand.

Noodles production is a traditional industry of Shodoshima.

The Somen “The Ginshiro-men”

“The Ginshiro-men” is made from central portion of the wheat. It is very lavish taking advantage of the taste of the material, we also use the mellow salt of Hakata (The salt of Hakata is very tasty and very famous brand in Japan.) and the pure white sesame oil that extracted from high-quality raw sesame. It is really premium somen noodle that made carefully. It has the silky smooth fine texture, and the chewy rich elasticity. Please enjoy the really tasty “The Ginshiro-men”.

The Black Sesame Somen

We kneaded the black sesame containing the rich nutrient in nature into Shodoshima somen lengthened by hand together with grains and shut in fresh flavor of the sesame to the noodles. Please enjoy the unique feeling and harmony with the pop texture and fragrance of the black sesame going along the throat smoothly of the noodles lengthened by hand and boiled in al dente.

The Olive Somen

We kneaded the green olive flesh from Shodoshima of “Toyo Olive” (The Orient olive company is a long and well-established olive maker of Shodoshima.) into the colorful somen. Because the olive flesh from Shodoshima is very rare, we can not sell it at any store. Please enjoy the taste of Shodoshima to be able to taste only here.

We produce these somen in a neighboring factory and sell them in a next shop.

Please buy them for a souvenir of Shodoshima.

Our company is the establishment of a business 50th anniversary.

Ginshiro noodles business Co., Ltd.