

MENU



Galette

自家製粉の日光産蕎麦と日光の澄んだ水だけで焼いた生地が自慢のガレット
Galette boasting dough baked only with homemade Nikko-grown buckwheat flour and clear water of Nikko

popular
人気

日光サーモンのガレット
Nikko Salmon Galette

1.320



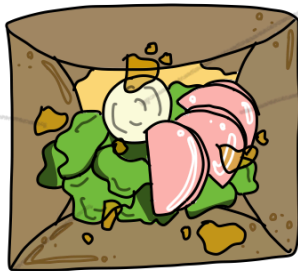
Dressing

『大滝日光サーモン』と蕎麦の香り豊かなこだわりの生地との濃厚な味わいのコンビネーションをぜひご堪能ください

Please enjoy the combination of rich taste of 『Otaki Nikko Salmon』 and the fragrant buckwheat dough.

日光ゆばのガレット
Nikko Yuba Galette

1.100



Japanese
Jelly

Yuba

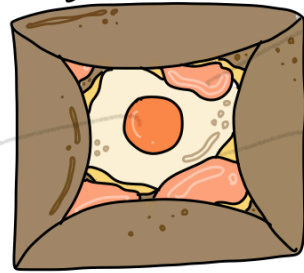
Raw ham

伝統の名産『日光ゆば』と蕎麦の風味を両方楽しめる和風ガレット

A Japanese-style galette where you can enjoy both the traditional specialty 『Nikko Yuba』 and the flavor of buckwheat.

コンプレット
Complete

990



Ham

Cheese

Egg

ハム・卵・チーズ

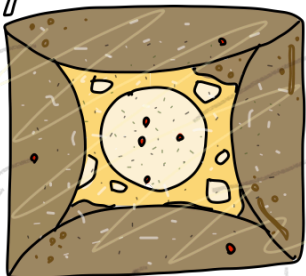
ガレットといえばこれ!

Ham, egg, cheese.

Speaking of Galette, this is it!

はちみつとチーズ
Honey and cheese

1.320



Honey

Pepper

Concomber

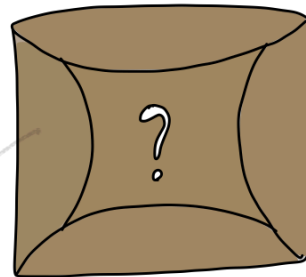
Gouda

甘じょっぱい王道コンビのシンプルなガレット

A simple galette with a sweet and salty classic combination.

デザートガレット
Dessert Galette

1.100



Whimsical

蕎麦とスイーツの組み合わせが気になる

冒険者はぜひ。内容は姉妹の気まぐれ!

Adventures who are curious about the combination of buckwheat and sweets should definitely try it.

The contents are the whims of the sisters!

Crêpe menu



Crêpe

手作りの具材がたっぷり入ったこだわりのクレープ

Discerning crepe with plenty of handmade ingredients

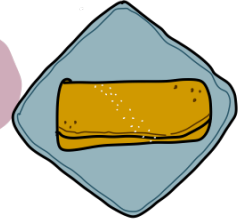
Eat in



Take out



Eat in



Take out



レギュラー
Regular

Size? サイズ

ハーフ
Half

RECOMMEND
オススメ

クレムブリュレ
Crème brûlée

R : 770 H : 500



『日光御養卵』を使用した手作りのカスタード
クリームが魅力的。

焦げた食感と苦味がとても合います！

Handmade custard cream using
『Nikko premium eggs』 is attractive.

The best match between the burnt
texture and the bitterness!



いつものクレープ
The usual

R : 660

H : 500

バナナ/チョコ/ホイップ/ナッツ
が入った俗にいういつもの。
Commonly said usual with
banana, chocolate, fresh cream
and almonds.



いつもの特別なクレープ
Seasonal

旬の味覚を盛り込んだ
季節限定クレープ。
詳細はスタッフに！
Seasonal limited with
seasonal flavors.
Ask the staff for details!

和風
Japanese style

R : 770 H : 500



生地風味を存分に！確実に美味しいのです。

Fully enjoy the flavor of the dough!

It's definitely delicious.

和の食材を使用した日本クレープ
蕎麦ソフト/小豆/白玉/黒蜜/ホイップ

Japanese crepe made with Japanese ingredients.

Soba soft cream, adzuki beans, shiratama,
dark honey and fresh cream.



シュガーバター
Sugar butter

R : 440 H : 300

Dessert Menu

オススメ
Recommend!

そばソフトクリーム 450
SOBA ice cream



入り口にある石臼で挽いた蕎麦粉を十分に入れていきます。
鼻から抜ける蕎麦の香りをお楽しみください。

There is enough buckwheat flour ground in the store mill at the entrance.

Please enjoy the scent of soba coming out of your nose.

🍴 Dessert

全て手作りのため数に限りがございます。
お食事の後におすすめです。

There are limited numbers because they are all handmade.

Recommended after meals.

フォンダンそばチョコ
Fondant SOBA chocolate 550



自家製蕎麦粉のみを使用しており小麦粉不使用！
チョコレートを使用した地元愛溢れる一品です。
Uses the taste of homemade buckwheat flour and doesn't use wheat flour!

A dish full of local love using chocolate from the Nikko City Project 『CHOCOTTO NIKKO』.

寺みす 550
Tiramisu

『輪王寺』にかけて寺みす。
竹の器に入った雰囲気ある抹茶のティラミスです。

Atmospheric matcha tiramisu in a bamboo bowl.



そばたて冷しぜんまい
Soba mochi 700



自家製蕎麦粉のお餅とアイスクリームを味わえるボリュームな甘味！

Enjoy the sweetness of homemade buckwheat flour mochi and ice cream

This is a Japanese dessert!!



蕎麦ソフトクリームに淹れたてエスプレッソが最強。

蕎麦が苦手の方もおすすめ。

Soba soft cream and freshly brewed espresso are the best.

アフォガード 650
Afo guard

Recommended for those who don't like soba.

drink menu

◦ 茶まひコーヒー 450
Chamabicoffee Hot/Ice

◦ エスプレッソ 500
Espresso Hot

◦ カフェラテ 550
cafe latte Hot/Ice

◦ 抹茶ラテ 550
matcha latte Hot/Ice

◦ ハニシナモンラテ 650
honey cinnamon latte Hot/Ice

◦ コーヒーゼリー抹茶ラテ 650
coffee jelly matcha latte Ice

◦ 神社えびる 550
ginger ale Hot/Ice

◦ 夏色日光サイダー 600
NIKKO soda Ice

◦ レモネード 600
lemonade Hot/Ice/Sparkling

◦ ホットチョコレート 500
hot chocolate Hot

alcohol

DRAFT BEER



中ジョッキ 700
beer mug

グラス 500
glass



600

© logovaults

WHISKEY SODA



600



600