



# 山椒ラーメン

## 山椒蕎麦

ピリリとシビレル山椒がクセになる



厳選された高品質な「平野清椒庵」の山椒を使用したスープが特徴のラーメン、蕎麦です。  
スープの味は醤油味と塩味から選べ、食べ始めると山椒の爽やかな香りが広がり、食べ終わった後に残るピリリとした刺激がクセになります。追加の練り山椒(有料)を足すとさらに刺激が増します。  
グルテンフリー、ビーガン対応です。



山椒ラーメン (醤油/塩) ¥1,650 tax in

Sansho pepper ramen [Soy Sauce or Salt]

つるつとしたのどごしの良さと、スープとの絡みやすさや食べやすさにこだわった、原材料黄えんどう豆100%の麺を使用したラーメンです。



山椒蕎麦 (醤油/塩) ¥1,650 tax in

Sansho pepper soba [Soy Sauce or Salt]

半世紀以上信州そばを作り続けてきた渡辺製麺による、厳選されたそば粉を使った十割蕎麦です。香り高くコシのある食感と、のど越しの良さをお楽しみいただけます。



麺と季節のお野菜の付け合わせ、京湯葉、練り山椒のセットです。  
(\*写真は山椒ラーメン醤油味 \*お野菜は季節によって変わります)

湯葉には、文化元年(1804年)創業の老舗京湯葉店『千丸屋』様監修の京湯葉を使用しています。  
山椒の味が調節できる3gの練り山椒がついていますが、さらに刺激を求める方には練り山椒を追加でご注文いただけます。(¥100/3g)

# サイドメニュー



## 湯葉餃子(4個入り)

¥800 tax in

Yuba gyoza (4 pieces)

文化元年(1804年)創業の老舗京湯葉店『千丸屋』様監修の京湯葉を皮に使用した餃子です。餃子の中身には大豆ミートを使用し、お肉を使っていないのに食べ応えのある一品に仕上がっております。

## おからあげ(7個入り)

¥600 tax in

Okaraage (7 pieces)

おからこんにゃくのしっかりした歯ごたえと、じっくり漬けた醤油ベースの下味が食欲をそそります。白菜の炊いたん付き。

## 湯葉の炊き込みご飯

¥450 tax in

Yuba rice

『千丸屋』様監修の京湯葉を使用した炊き込みご飯です。ご飯との相性抜群の昆布と椎茸を使用したオリジナルの佃煮がセットでついてきます。



## こんにゃくご飯

¥350 tax in

Konnyaku rice

白米に比べてカロリー30%カットの分量でこんにゃくライスを使用したご飯です。匂いに癖もありません。白米はmumokuteki米を使用。



## シビレハイボール(ジン)

¥1,200 tax in

Shibire high-ball

無農薬よもぎをベースに造られたジンを使ったグルテンフリー対応のハイボールです。

グラスについた「平野清椒庵」の練り山椒がシビレる一杯です。

## シビレハイボール(レモンジン)

¥1,000 tax in

Shibire lemon high-ball

無農薬よもぎをベースに造られたレモンフレーバーのジンを使ったグルテンフリー対応のハイボール。こちらも練り山椒がシビれます。

オーガニックビール

¥900 tax in

オーガニックワイン(赤/白)

¥900 tax in

※ビールはグルテンフリーではありません。

りんご(ストレート果汁)

¥650 tax in

みかん(ストレート果汁)

¥650 tax in



山椒は小粒で  
シビレとピリリ

OPEN

[平日]17:00~[土日祝]18:00~

※水曜定休

<https://shibire-piriri.com/>

Instagram  
フォローお願いします



クチコミ  
ご協力お願いします

