

【参考】

1. 伊駒の店舗概要について

- (1) 店舗名 : 自家製蕎麦と伊勢志摩鮮魚 伊駒
- (2) 住所 : 〒630-0257
奈良県生駒市元町1-13-1 グリーンヒルいこま3階
- (3) 営業時間 : 11時30分~15時 (L.O.14時30分)
17時~22時 (L.O.21時30分)
- (4) 定休日 : 毎月第3木曜日
- (5) 店舗面積 : 114.0㎡
- (6) 店名の由来 : 生駒に住む方から末永く愛されるお店になりたい、そんな地域密着の想いを伝えるため「いこま」を店名としました。
「生」を「伊」としているのは、伊勢志摩から仕入れた鮮魚・名物を楽しめる意味を込めています。
- (7) ロゴマーク : 中の丸は鮮魚の目、三角は蕎麦の実をイメージし、六個の三角の中での勢いや動き、鮮度を表現しました。また、六個の三角形を合わせた六角形の中で、鮮魚と蕎麦がまとまり調和が取れている姿を表しました。



自家製蕎麦と伊勢志摩鮮魚

伊駒

-ikoma-

- (8) インスタグラム : https://www.instagram.com/ikoma_in_ikoma/

2. 提供メニューについて

自家製蕎麦は「つけ汁蕎麦」「盛り蕎麦」「かけ蕎麦」をバラエティ豊かにご用意しており、伊勢志摩鮮魚を使った一品、全国の銘酒とあわせてお楽しみいただけます。

また、「鯖の棒寿司」は蕎麦のお供やお土産にもご利用いただけます。(表示価格は全て税込み)

■自家製麺蕎麦

蕎麦は自家製麺の二八蕎麦、「つゆ」はかつおの厚削りから時間をかけて旨味を抽出し、追いがつおで風味を整えました。返しには三河みりんを使用し、まろやかな味わいに仕上げております。かけつゆは昆布をベースにして、宗田かつおなど、三種の削り節を使用しています。

【つけ汁蕎麦】



国産鴨のつけ汁蕎麦 1,650円



地鶏ときのこのつけ汁蕎麦 1,350円

【盛り蕎麦】



天ぷら盛り蕎麦 1,350円



盛り蕎麦 770円

【かけ蕎麦】



にしん蕎麦 950円



鴨南蛮蕎麦 1,500円

■伊勢志摩鮮魚の一品

鳥羽磯部漁協より仕入れた鮮魚を中心に、その日おすすめの料理でご提供いたします。
※漁期などの関係で一部鳥羽磯部漁協以外の鮮魚を使用します。



造り盛り合わせ



めばるの煮付



鯛の昆布×造り



漬まぐろと伊勢芋の山かけ

■鯖の棒寿司

脂が乗った国産の鯖、土鍋で炊き上げたブランド米「銀河のしずく」を使用しています。つけ酢、寿司酢は独自にブレンド、シャリにはガリ、白ごまを混ぜ合わせ、さっぱりした風味に仕上げました。



鯖の棒寿司（2貫）

550円 ※店内のみの提供です。

鯖の棒寿司（8貫）

1,728円 ※お持ち帰りのみの提供です。

（以上）