



自家製、打ちたて国産十割り蕎麦

本物をおなかいっぱい

越後の師よりより直伝
毎日打立ての十割り蕎麦を皆様に、おなかいっぱい食べていただきたく、お一人様三玉まで無料でご提供させて頂きます。

蕎麦の実は、その季節でおいしい国内産のものを使い石臼挽きで製粉し、つなぎは一切入れず、完全国産十割で店内にて製麺。
(北海道の新蕎麦から始まり鹿児島屈指まで新蕎麦を追いかけて南下していきます)

蕎麦の『かえし』も、有機栽培天然無添加丸大豆醤油を使いカメで大切にねかせて育てています

出汁は天草牛深産サバ、イワシ、カツオ節を使い毎日、丁寧につけています

蕎麦も、かえしも、出汁も全て無添加です



5つのこだわり

1目利き29年、天草の天然地魚

店主自ら活魚専用車輻で、天草本渡港の朝競りや、湯島の漁師さんから天然物、釣り物にこだわり大切に仕入れています。

2店内自家製国産十割り生蕎麦

越後で感動した味を、熊本で食べていただきたい!!
蕎麦の実は、その季節でおいしい国内の産地のものを使い石臼挽きで製粉し、つなぎは一切入れず、完全国産十割で店内にて製麺
北海道の新蕎麦から始まり鹿児島島の指宿まで新蕎麦を追いかけて南下していきます

蕎麦の『かえし』も、有機栽培天然無添加丸大豆醤油を使いカメで大切にねかせて育て、出汁は天草牛深産サバ、イワシ、カツオ節で毎日丁寧に作っています。

3藁焼き

見て歓喜、食べて感動、物語に感激。
熊本の地のものを別格に旨い
「当店名物藁焼き」にてご提供いたします。
ワラは菊池の契約農家さんのものを100%使用しています

4米

熊本菊池の誇る、菊池川流域の最上級米を使用。
重たい木蓋で圧力をかけながら強火で一気に炊き上げていきます。

5天草の天然塩(調味料)

この塩は本当に美味しいです
天草天日塩や有機栽培天然無添加丸大豆醤油など調味料にも気を配っています。

午前十一時〜オーダーストップ午後二時
(午後二時三〇分まで)

お昼のお品書き

湯島鯛 大江ヤス 天草大豆 馬肉

蕨焼き てんまや
熊本

自慢のわら焼きがリーズナブルに

てんまや名物！ 天草わら焼き刺身御膳



一番のこだわり、
天草本渡港、直送の天然地魚
の藁焼き

自家製打ちたての国産十割り
蕎麦

をお気軽に食べていただきたく
お安くご提供させて
いただきます。

天ぷら無し

一一七九円(税込一一八〇円)

揚げたて天ぷら有り

一五二七円(税込一六八〇円)

魚が旨い店は鮓もうまい

・天草天然にぎり鮓と十割そば御膳



鮓、天ぷら、蕎麦
日本人でよかった！

本渡港の天然物にこだわる
てんまやは、シャリにもこだ
わります
極上の菊池米を硬めに炊き
上げ自家製の鮓酢と一氣に
合わせます

天ぷら無し
一一七九円(税込一一八〇円)
揚げたて天ぷら有り
一五二七円(税込一六八〇円)



天草本渡港直送！

・天然刺身盛合せと国産十割そば御膳



天草の天然地魚にこだわり
目利き二六年

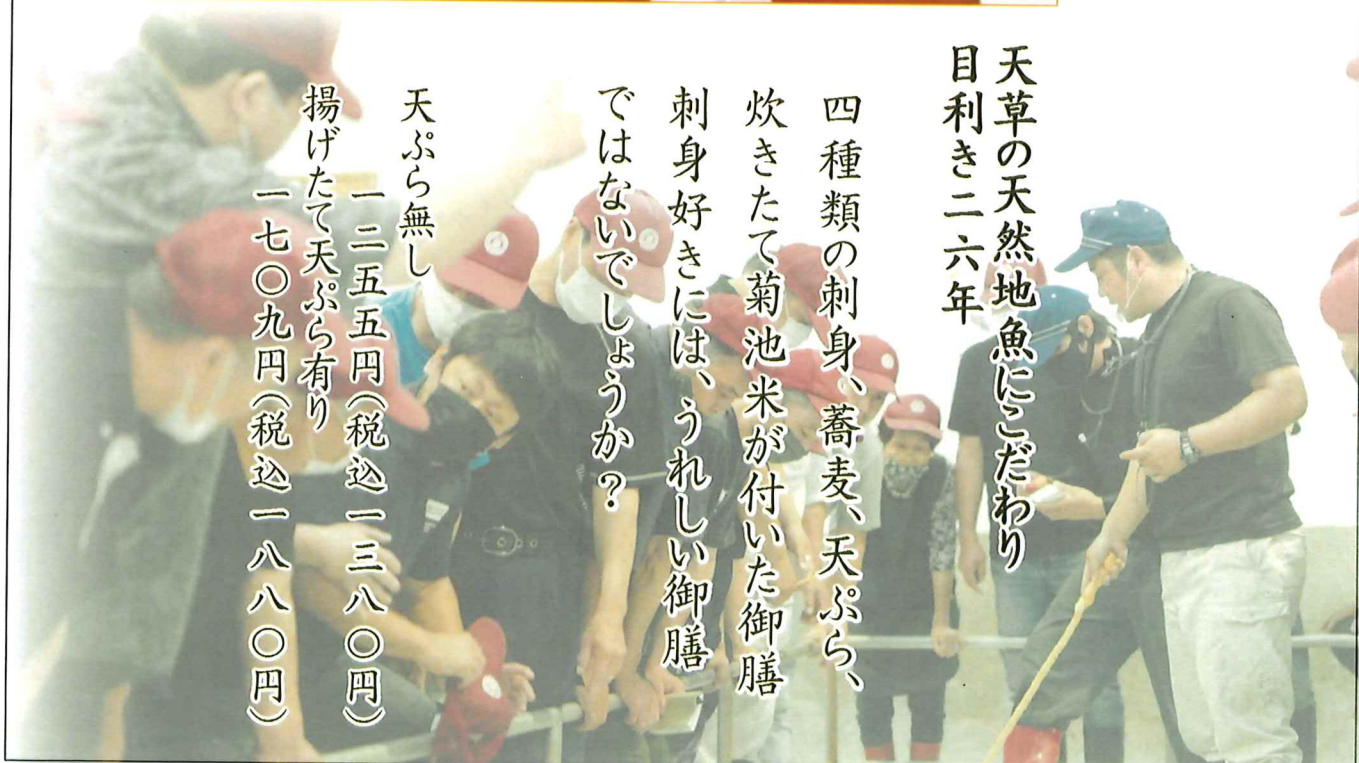
四種類の刺身、蕎麦、天ぷら、
炊きたて菊池米が付いた御膳
刺身好きには、うれしい御膳
ではないでしょうか？

天ぷら無し

一二五五円(税込一三八〇円)

揚げたて天ぷら有り

一七〇九円(税込一八八〇円)



炊き立て極上菊池米、おかわりどうぞ



・天草直送白身フライ
自家製タルタルソースと
国産十割り蕎麦セット

こだわりのパン粉で
サククリ仕上げました
大人気の自家製タルタル
ソースをたっぷりつけて
お召し上がりください

もちろん十割生蕎麦も
三玉までどうぞ

一〇〇〇円（税込一、一〇〇円）

プラス（税込）四八〇円で
わら焼き刺身盛合せ出来ます
（生刺身でも可）

炊き立て極上菊池米、おかわりどうぞ



・鉄板カツとじと

国産十割り蕎麦セット

蕎麦屋こだわりのだし
旨味がきいた納得のいく
逸品です

もちろん十割生蕎麦も
三玉までどうぞ

一〇七三円 (税込一一八〇円)

プラス(税込)四八〇円で
わら焼き刺身盛合せ出来ます
(生刺身でも可)



プラス(税込)四八〇円で
わら焼き刺身盛合せ出来ます
(生刺身でも可)

八九一円(税込九八〇円)

・若鳥もも唐揚げ(四個)と
国産十割り蕎麦定食

※もちろん十割蕎麦三玉までどうぞ



プラス(税込)四八〇円で
わら焼き刺身盛合せ出来ます
(生刺身でも可)

一〇〇〇円(税込一一〇〇円)

・極めなおした
シン・チキン南蛮と
国産十割り蕎麦定食

※もちろん十割蕎麦三玉までどうぞ

(自家製タルタルソース)



プラス(税込)四八〇円で
わら焼き刺身盛合せ出来ます
(生刺身でも可)

一一六四円(税込一二八〇円)

•あげたて天ぷらと

国産十割り蕎麦定食
(海老二本と季節野菜)

※もちろん十割蕎麦三玉までどうぞ



•天草天然地魚のとろろミニ海鮮丼と
国産十割り蕎麦セット

※もちろん十割蕎麦三玉までどうぞ

1164円(税込1280円)



プラス(税込)四八〇円で
わら焼き刺身盛合せ出来ます
(生刺身でも可)

一〇七三円(税込一一八〇円)

・名物とろとろ

塩麴豚カツ井と

国産十割り蕎麦セット

※もちろん十割蕎麦三玉までどうぞ



プラス(税込)四八〇円で
わら焼き刺身盛合せ出来ます
(生刺身でも可)

一〇七三円(税込一一八〇円)

・塩麴トンカツと

国産十割り蕎麦定食

(絶品自家製ソース)

※もちろん十割蕎麦三玉までどうぞ

天草の生産者さんから直送です



・天草大王炭火焼きと
国産十割蕎麦セット

1345円(税込1480円)

こだわりの炭火焼きだからできる旨さです



・炭火焼き牛さがりと
国産十割蕎麦セット

1345円(税込1480円)



炭火焼きミニ牛タン丼と
国産十割そば御膳

ここ近年、高騰して入荷が
困難になっている牛タンを
少しばかりですがミニサイズ
の丼ぶりにしました

炭火焼きの香りとともに
お召し上がりください

もちろん十割生蕎麦も
三玉までどうぞ

一四三六円 (税込一五八〇円)

プラス(税込)四八〇円で
わら焼き刺身盛合せ出来ます
(生刺身でも可)

ご希望により二八蕎麦から十割蕎麦に変更しました
大変のびやすいですから、早めにお召し上がり下さい



ラーメンに罪悪感がある方
ダイエットが気になる方
ラーメンは控えたいけど
蕎麦では物足りない方

体に良いのは
豚骨スープよりカツオだし
外国産小麦粉より国産そば粉

この逸品、体に良くて
満足感あります！

名物！国産十割り
●特製 鶏そば

※無添加のこだわり

天然鰹だし、返し醤油、天草大王鶏油

※少しだけ、こがしにんにくを入れてます

九〇〇円(税込九九〇円)

名物！国産十割り
●きつね鶏そば

※無添加のこだわり

天然鰹だし、返し醤油、天草大王鶏油

※少しだけ、こがしにんにくを入れてます



九〇〇円(税込九九〇円)

おつまみ



税込七八〇円

天草天然本渡港直送！
天草藻焼き
三品盛合せ

・極上菊池米、天草天日塩の塩おにぎり

税込一八〇円

おつまみ

お昼の焼き鳥

炭火九州産鶏皮(塩・たれ)

一九〇円(込二〇九円)

九州産とりもも(塩・たれ)

一九〇円(込二〇九円)

九州産砂ずり

一九〇円(込二〇九円)

ウインナー

一九〇円(込二〇九円)

国産豚バラ

二一〇円(込二三一元)

特製肉汁つくね(塩・たれ)

二八〇円(込三〇八円)

・名物てんまや揚手羽あげてば

一本二二〇円(税込二四二円)

・手仕込み若鶏もも唐揚げ

五八〇円(税込六三八円)