



自家製、打ち立て国産十割り蕎麦

本物をおなかいっぱい

越後の師より直伝

毎日打ち立ての国産十割り蕎麦を、
お腹いっぱい食べて頂きたく、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、その季節で美味しい国内産
を使い、石臼引きで製粉し、つなぎは一切
入れず完全国産十割りで蕎麦打ちしています。

蕎麦の『返し』も有機栽培天然無添加
丸大豆醤油を使いカメでゆつくり寝かせ育て
出汁は天草牛深産サバ、イワシ、鰹節で毎日丁寧に
ひいています

蕎麦、返し、出汁、すべて無添加です。



五つのこだわり

一、目利き30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、大矢野の漁師さんたちより天然物にこだわり大切に仕入れてきます

一、自家製国産十割り生蕎麦

越後の師より直伝

蕎麦の実は、その季節で美味しい国内産を使い、石臼引きで製粉し、つなぎは一切入れず完全国産十割りで蕎麦打ちしています。

蕎麦の『返し』は有機栽培天然無添加丸大豆醤油を使いカメでゆっくり寝かせ育て出汁は天草牛深産サバ、イワシ、鰹節で毎日丁寧にひいています

蕎麦、返し、出汁、すべて無添加です。

一、藁焼き

見て歓喜、食べて感動、物語に感謝

熊本の地のものを格別に旨い『名物藁焼き』にてご提供させていただきます
ワラは菊池の契約農家さんのものを100%使用しています。

一、菊池米

名水百選、一級河川、熊本菊池川流域の最上級米です
重たい木蓋で圧力をかけ強火で一気に炊き上げます

一、天草天日塩（調味料）

この塩は本当に美味しいです

釜で炊き上げ天日で干すことにより甘さが引き立つ手間がかかった天然の塩です。

てんまや名物！

天草わら焼き刺身御膳



一番おすすめ！

天草本渡港直送の天然地魚の藁焼き

焼きたての天草わら焼き御膳を食べれるのは当店だけ！

打ち立ての国産十割り蕎麦
三玉迄無料にてご提供させて頂きます

天ぷら無し

一一六四円(込)一七八〇円

揚げたて天ぷら付き

一六一八円(込)一七八〇円

魚が旨い店は鮓もうまい！

・天草天然にぎり鮓と

国産十割り蕎麦御膳



鮓、天ぷら、蕎麦
日本人でよかつた！

本渡港の天然物！

シャリは菊池米を硬めに炊き
上げ、自家製のすし酢と一氣
に合わせます

打ち立ての国産十割り蕎麦
三玉迄無料にてご提供させて
頂きます

天ぷら無し

一三五五円(込一三八〇円)

揚げたて天ぷら付き

一七〇九円(込一八八〇円)



天草本渡港直送！

・天草天然刺身盛合わせと
国産十割り蕎麦御膳



旨い天然地魚を求め
天草に通い続け三〇年

四種類の刺身、天ぷら、蕎麦
炊きたて菊池米が付いた御膳
です

刺身好きには、たまらない一品です

打ち立ての国産十割り蕎麦
三玉迄無料にてご提供させて
頂きます

天ぷら無し

一三四五円(込 一四八〇円)

揚げたて天ぷら付

一八〇〇円(込 一九八〇円)



・天草白身フライ
自家製タルタルと
国産十割り蕎麦御膳



こだわりの焙煎パン粉で
さっくり仕上げました。
人気のタルタルをたっぷり
つけてお召し上がりください

打ち立ての国産十割り蕎麦
三玉迄無料にてご提供させて
頂きます

10000円(込) 11000円

プラス税込五〇〇円で
わら焼き刺身盛り、追加出来ます
(生刺身でも可)





簡単LINE会員QRコード
お得な情報、月2回

てんまやと言ったらこれ!

○天草海女めし

(海鮮とろとろまぐろ(ニ井)と

国産十割り蕎麦セット

ぜひ蕎麦湯を飲まれて
下さい! (無料です)

当店でダントツ一番出る
人気メニューです

天草天然地魚の角切り刺身
たき、イクラ、山芋とろろ、
きゅうり、特製海鮮海女だれ

お回の中が
『しあわせ』まちがいないです

打ち立ての国産十割り蕎麦
三玉迄無料にてご提供させて
頂きます

一般様 一五二七円(迄一六八〇円)

ライン会員様 一二五五円(迄一三八〇円)



・若鶏もも唐揚げ(四個)と

国産十割り蕎麦定食

※もちろん蕎麦三玉までどうぞ

九〇〇円(込九九〇円)

プラス税込五〇〇円で

わら焼き刺身盛り(生刺身でも可)

又は、揚げたて天ぷら、追加出来ます



・シン・チキン南蛮と

国産十割り蕎麦定食

※もちろん蕎麦三玉までどうぞ

一〇〇〇円(込一一〇〇円)

プラス税込五〇〇円で

わら焼き刺身盛り(生刺身でも可)

又は、揚げたて天ぷら、追加出来ます

釜炊き、炊き立て極上菊池米おかわりどうぞ

・あげたて天ぷら

(海老二本と季節野菜)と

国産十割り蕎麦定食

※もちろん蕎麦三玉までどうぞ

一二五五円(込一三八〇円)



プラス税込五〇〇円で
わら焼き刺身盛り(生刺身でも可)
又は、揚げたて天ぷら、追加出来ます

・名物とろとろ

塩麴豚カツ丼と

国産十割り蕎麦セット

※もちろん蕎麦三玉までどうぞ

一〇七三円(込一一八〇円)



プラス税込五〇〇円で
わら焼き刺身盛り(生刺身でも可)
又は、揚げたて天ぷら、追加出来ます



・鉄板カツとじと

国産十割り蕎麦定食

※もちろん蕎麦三玉までどうぞ

一〇七三円(込一一八〇円)

プラス税込五〇〇円で
わら焼き刺身盛り(生刺身でも可)
又は、揚げたて天ぷら、追加出来ます



・塩麴トンカツと

国産十割り蕎麦定食

(絶品自家製とんかつソース)

※もちろん蕎麦三玉までどうぞ

一〇七三円(込一一八〇円)

プラス税込五〇〇円で
わら焼き刺身盛り(生刺身でも可)
又は、揚げたて天ぷら、追加出来ます

・炭火焼きミニ牛たん井と

国産十割り蕎麦御膳

(山芋とろろ付き)



ここ近年もの凄い勢いで
高騰している牛たんを
少しばかりですがミニサイズの
井ぶりにしました
炭火焼きの香りとともに
お召し上がり下さい

打ち立ての国産十割り蕎麦
三玉迄無料にてご提供させて
頂きます

一五二七円(込一六八〇円)

プラス税込五〇〇円で
わら焼き刺身盛り、追加出来ます
(生刺身でも可)

・九州地鶏ハラミと
菊池米おにぎり
国産十割り蕎麦定食



地鶏のファイヤー炭火焼き
香ばしい炭の香りとともに
地鶏の食感をお楽しみ下さい

打ち立ての国産十割り蕎麦
三玉迄無料にてご提供させて
頂きます

一二五五円(込一三八〇円)

プラス税込五〇〇円で
わら焼き刺身盛り、追加出来ます
(生刺身でも可)

おつまみ



・天草わら焼き
三品盛り合わせ

七〇九円(込七八〇円)

釜炊き、炊き立て極上菊池米、塩おにぎり

税込一八〇円



・天草とろろ海鮮丼(单品)

九八二円(税込一〇八〇円)

・てんまや揚げ手羽

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)