

町家の食べ処

福わらし 

MENU

All noodles are handcrafted onsite.

全て自家製の「手打ちそば」とふみふみうどんです

 Please choose out of :

▶ hot **H** / cold **C**

▶ soba (buckwheat) noodles / udon (flour) noodles

温かい or 冷たい、そば or うどん をお選びください

 Go large for ¥220 大盛りは220円増

Soba / Udon / Hittsumi

*Hittsumi is a local Aomori soup containing flour dumplings.

そば・うどん・ひつまみ

- 01** Noodles with egg and grated yam (soba/udon) **H C** ¥820
山かけ(そば・うどん)/温・冷
- 02** Noodles with kakiage (mixed vegetable tempura) (soba/udon) **H C** ¥780
かき揚げ(そば・うどん)/温・冷
- 03** Noodles with grated daikon (soba/udon) **H C** ¥720
おろし(そば・うどん)/温・冷
- 04** Noodles with fried tempura batter (soba/udon) **H C** ¥700
たぬき(そば・うどん)/温・冷
- 05** Noodles with egg and natto (fermented soy beans) (soba/udon) **H C** ¥950
納豆山かけ(そば・うどん)/温・冷



Noodles with duck



Crab hittsumi

- 06** Noodles with duck (soba/udon) **H C** ¥1050
鴨南ばん(そば・うどん)/温・冷
- 07** Noodles with fried bean curd (soba/udon) **H C** ¥750
きつねうどん/温・冷
- 08** Noodles in soup (soba/udon) **H** ¥650
かけ(そば・うどん)/温
- 09** Freshly boiled udon with dipping sauce **H** ¥670
釜揚げうどん/温
- 10** Crab hittsumi **H** ¥860
かにひつまみ/温



Dipping noodles with tempura on the side



Noodles with salad

- 11** Dipping noodles with tempura on the side (*soba/udon*) **C** ¥1100
天ざる (そば・うどん) / 冷
- 12** Noodles with tempura (in soup) (*soba/udon*) **H** ¥1100
天ぶら (そば・うどん) / 温
- 13** Dipping noodles (*soba/udon*) **C** ¥ 650
ざる (そば・うどん) / 冷
- 14** Noodles with salad (*soba/udon*) **C** ¥ 950
サラダ (そば・うどん) / 冷
- 15** Noodles served in dipping broth (*soba/udon*) **C** ¥ 980
ぶっかけ (そば・うどん) / 冷



Noodles served in dipping broth

Smaller Meals 量少なめ

- 16** Small noodles in soup (*soba/udon*) **H** ¥ 510
小かけ (そば・うどん) / 温
- 17** Small dipping noodles (*soba/udon*) **C** ¥ 510
小ざる (そば・うどん) / 冷
- 18** Small noodles with fried tempura batter (*soba/udon*) **H C** ¥ 550
小だぬき (そば・うどん) / 温・冷
- 19** Small noodles with fried bean curd (*soba/udon*) **H C** ¥ 550
小ぎつねうどん / 温・冷

Toppings トッピング

- 20** Raw egg ¥70
生卵
- 21** Grated daikon ¥70
おろし
- 22** Tenkasu (fried tempura batter) ¥70
天かす
- 23** Fried bean curd (2 pieces) ¥130
揚げ(2枚)
- Natto (fermented soy beans) ¥70
納豆

Set Meals

セット・定食



Fukuwarashi

24

Fukuwarashi

Giant rice ball, noodles (*soba/udon*) with kakiage (mixed vegetable tempura) and a side dish

H C ¥1100
with coffee ¥1270

福わらし (でっけえおにぎり・かき揚げそば又はうどん・小鉢) / 温・冷

25

Menkoi Fukuwarashi

2 menkoi rice balls, noodles (*soba/udon*) with kakiage (mixed vegetable tempura) and a side dish

H C ¥1000
with coffee ¥1200

めんこい福わらし (めんこいおにぎり2ケ・かき揚げそば又はうどん・小鉢) / 温・冷

26

Mottomenkoi Fukuwarashi

1 menkoi rice ball, noodles (*soba or udon*) with kakiage (mixed vegetable tempura) and a side dish

H C ¥900
with coffee ¥1130

もっとめんこい福わらし (めんこいおにぎり1ケ・かき揚げそば又はうどん・小鉢) / 温・冷

27

Manzoku Set

Soba or udon, small chicken karaage salad, salmon rice ball

H C ¥960

満足セット (そば又はうどん・ミニ唐揚げサラダ・鮭おにぎり) / 温・冷

28

Kids Menu Warashikko Set

Soba or udon served with fried bean curd or fried tempura batter, mini karaage, salad, juice and a snack

H C ¥660

わらしっこセット

(そば又はうどん[きつね・たぬき付]・ミニからあげ・サラダ・ジュース・お菓子) / 温・冷

...

29

Kamonanban set

Noodles (*soba or udon*) with duck, rice, a side dish and pickles

H C ¥1200

鴨南ばんセット (鴨南ばんそば又はうどん・ご飯・小鉢・お新香) / 温・冷

30

Tendon set

Tempura rice bowl, noodles with grated daikon (*soba/udon*)

H C ¥1270

天丼セット (天丼・おろしそば又はうどん) / 温・冷

31

Katsudon set

Pork katsu (schnitzel) rice bowl, noodles with grated daikon (*soba/udon*)

H C ¥1350

カツ丼セット (カツ丼・おろしそば又はうどん) / 温・冷

32

Oyakodon set

Chicken and egg rice bowl, noodles with grated daikon (*soba/udon*)

H C ¥1100

親子丼セット (親子丼・おろしそば又はうどん)

33 Tenzaru Set C ¥1600
 Mixed tempura (*large*), dipping noodles (*soba or udon*), side dish, pickles
 天盛ざるセット(天ぷら盛り合わせ(大)・そば又はうどん・小鉢・お新香)

34 Tempura Set ¥1280
 Mixed tempura (*large*), rice, miso soup, side dish, pickles
 天ぷら定食(天ぷら盛り合わせ(大)・ご飯・みそ汁・小鉢・お新香)

35 Crab hittsumi set ¥1150
 Crab hittsumi, rice with grated yam, side dish, pickles
 かにひつつみ定食(かにひつつみ・とろろ飯・小鉢・お新香)



Freshly boiled udon Set

36 Chicken karaage set ¥1000
 Chicken karaage, rice, miso soup, side dish, pickles
 とり唐揚げ定食(とり唐揚げ・ご飯・味噌汁・小鉢・お新香)

37 Freshly boiled udon Set H ¥1200
 Freshly boiled udon with dipping sauce, chicken karaage salad
 釜揚げうどんセット(釜揚げうどん・唐揚げサラダ)

Rice dishes ご飯もの

38 Giant rice ball ¥500
 でっけえおにぎり

39 Menkoi rice balls (1) filled with salmon ¥200
 めんこいおにぎり1個(鮭)

40 Menkoi rice ball (1) filled green capsicum with miso ¥180
 めんこいおにぎり1個(ピーマン味噌)

41 Tempura rice bowl ¥900
 天丼

42 Katsu (pork schnitzel) rice bowl ¥1000
 カツ丼

43 Chicken and egg rice bowl ¥750
 親子丼

44 Mini tempura rice bowl ¥480
 ミニ天丼

45 Rice with grated yam ¥400
 とろろ飯

Rice <small>ご飯</small>		
46 Large	大	¥340
47 Medium	並	¥240
48 Small	小	¥160

Individual Items

単品

- | | |
|---|--|
| <p>49 Chicken karaage
とり唐揚げ ¥750</p> <p>50 Chicken karaage salad
とり唐揚げサラダ ¥650</p> <p>51 Small chicken karaage salad
ミニとり唐揚げサラダ ¥350</p> <p>52 Vegetable salad
野菜サラダ ¥450</p> | <p>53 Fukuwarai Chips
(made from soba and udon)
福わらしチップス ¥ —</p> <p>54 Crab hittsumi
かにひつまみ ¥860</p> <p>55 Miso soup
みそ汁 ¥110</p> <p>56 Tororo (grated yam)
とろろ ¥180</p> |
|---|--|

Tempura 天ぷら単品

- 57** Mixed tempura small **¥540**/ large **¥860**
天ぷら盛り合わせ
- 58** Shrimp tempura **¥250**
海老天ぷら
- 59** Kakiage (mixed vegetables) **¥180**
かき揚げ

Dessert デザート

*Add ¥200
to make it a drink set.
ドリンクセットはプラス200円

- | | |
|--|--|
| <p>60 Maccha brownie
抹茶ブラウニー ¥ —</p> <p>61 Soft-serve ice-cream ¥380
ソフトクリーム</p> <p>62 Warabimochi
mochi made on bracken starch and served
with kinako - sweetened soy bean flour ¥350
わらび餅</p> <p>63 Idobata Plate
Fukuwarashi Chips, bolo egg biscuits, maccha brownie, warabimochi, brown sugar syrup
井戸端プレート (福わらしチップス、ボロ、抹茶ブラウニー、わらびもち、黒蜜) ¥ —</p> | <p>64 Coffee ¥320
コーヒー</p> <p>65 Iced coffee (summer only) ¥320
アイスコーヒー (夏季限定)</p> <p>66 Orange juice ¥270
オレンジジュース</p> <p>67 Creaming soda ¥420
クリームソーダ</p> <p>68 Apple juice ¥320
りんごジュース</p> <p style="text-align: center;">...</p> <p>69 Shochu
焼酎 ¥ —</p> <p>70 Beer (medium bottle) ¥540
ビール (中ビン)</p> |
|--|--|

Drinks お飲み物

Take Away

お持ち帰り

- | | | | | | |
|-----------|--|--------------|-----------|---|-------------|
| 71 | Chicken karaage lunch box
rice balls, chicken karaage,
salad, red salmon, sides | ¥860 | 75 | Katsu (pork schnitzel)
rice bowl | ¥920 |
| | とり唐揚げ弁当
(おにぎり・とり唐揚げ・サラダ・紅鮭・小鉢) | | | カツ丼 | |
| 72 | Chicken karaage (10 pieces) | ¥1000 | 76 | Raw soba (one serve) | ¥280 |
| | とり唐揚げ (10個) | | | 生そば (一人前) | |
| 73 | Chicken karaage (5 pieces) | ¥520 | 77 | Raw udon (one serve) | ¥210 |
| | とり唐揚げ (5個) | | | 生うどん (1人前) | |
| 74 | Tempura rice bowl | ¥810 | 78 | Dipping sauce | ¥110 |
| | 天井 | | | たれ / 温・冷 | |

Traditional dining at Fukuwarashi

町屋の食べ処 福わらし

What we're about こだわり

■ The "fuku" in Fukuwarashi has multiple meanings including being part of the words for "good luck", and "support" and "well-being". It is also the "fuku" from our Fukuoka area and sounds the same as the cloth from a kimono merchant (this last one being a homonym with a different character for "fuku" meaning "clothes").

The "warashi" in our name comes from the symbol of Ninohe, the Zashiki-warashi child spirit who is said to bring good fortune to those who see it.

Our area invites luck, and in this place children are treasures, they are themselves "good luck". Furthermore, as a corporation involved in social welfare, we want to be a place filled with kindness, warmth and love and help parents who support children with disabilities to be able to consider their own children as "Fukuwarashi".

名店「福わらし」の「福」には、「幸福の福」「福岡の福」「福祉の福」「呉服屋の福(服)」の意味を含めました。「わらし」は二戸市のシンボル「座敷わらし」から名付けました。福を呼ぶ、また地域において、こどもの存在そのものが「幸福」であり「宝」です。さらに、福祉に携わる法人として、障がいを持つ子を授かった親が自らの子を「福わらし」と思えるようになるよう、優しく温かく愛情に満ちたお店にしたいと願っています。

We hope for everyone to be surrounded by "fuku".

みなさまのまわりが福でいっぱいでありますように

■ Our noodles are hand-pressed and made fresh in the morning on our days of operation.

麺は、手打ち、自家製麺でございます。営業日早朝より打ってございます。

■ Excepting group reservations, your meal will be prepared after you have ordered.

予約団体のお客様以外、お料理についてはご注文いただいてからの調理となります。

■ We gratefully use the water from a well in the middle of this piece of land for making our noodles, cooking, washing up etc. Post-WWII there was a ramune (Japanese lemonade) factory that used water from an underground spring on the eastern side over the road around the houses. We believe our water is from the same source. The quality and amount of the water were both relatively unaffected by the Great Tohoku Earthquake in 2011.

水は、井戸が、敷地の真ん中にありました。麺作り、調理、洗浄等にありがたく、使わせていただいております。戦後、東側お向かい住宅あたりに、ラムネ工場がございまして地下水が使われておりました。水脈は同じものかと思われまます。水質、水量ともによく、東日本大震災時にも水量をよく保ちました。

■ The light reddish brown stepping-stones in the raised area are "Nisattai" rock. They were used as pillar foundation stones. Apparently they were brought here from Nisattai in Ninohe City and broken up. We washed them down and now used them as stepping-stones.

小上がりにある薄赤褐色の踏み石は爾薩体石です。柱の土台石に使われておりました。二戸市仁左平から運ばれ、きれいに砕石されたようです。水で洗浄し、踏み石として使わせていただいております。

■ Some of our staff also have disabilities.

障害のお持ちの方もスタッフとして働いています。

■ We are an Iwate Galaxy Railway recognised restaurant of excellence.

IGR 定期優待店舗でございます。

If you have any questions about anything at all
please do not hesitate to speak to a nearby staff member.
Thank you for dining with us today and please come back again.
We look forward to welcoming you at our restaurant in the future.

お気づきのことがありましたなら、
何なりとお近くのスタッフにお声をかけてくださいませ。
またのご来店を心よりお待ちしております。
今後ともよろしくお願ひいたします。

町家の食べ処

福わらし。

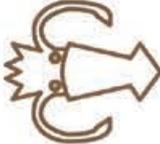
アレルギーをお持ちの方は、該当する食物にチェックを入れてください。
If you have any allergies, please check the appropriate box.

これらの食材は、日本の法律（食品表示法）に基づき、容器包装に入れられ、販売される食品等に表示
することが義務づけ、推奨されているものです。
These ingredients are required or recommended to be labeled on food products, etc., that are
placed in containers or packaging and sold in accordance with Japanese law (Food Labeling Law).

農産物
Agricultural
products

- | | | | | | | | | |
|---|---|---|--|---|---|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> 小麦
Wheat | <input type="checkbox"/> そば
Buckwheat | <input type="checkbox"/> 落花生
Peanuts | <input type="checkbox"/> カシューナッツ
cashew nuts | <input type="checkbox"/> くるみ
walnut | <input type="checkbox"/> ごま
Sesame | <input type="checkbox"/> 大豆
Soybeans | <input type="checkbox"/> まつたけ
Matsutake
Mushroom | <input type="checkbox"/> やまいち
Japanese
yams |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

海産物
Marine
products

- | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> えび
Shrimp | <input type="checkbox"/> かに
Crab | <input type="checkbox"/> あわび
Abalone | <input type="checkbox"/> いか
Squid | <input type="checkbox"/> いくら
Salmon roe | <input type="checkbox"/> さけ
Salmon | <input type="checkbox"/> さば
Mackerel |
|  |  |  |  |  |  |  |

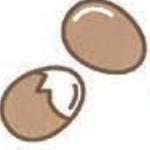
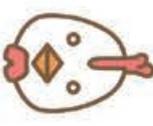
果物
Fruits

- | | | | | |
|---|---|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> オレンジ
Oranges | <input type="checkbox"/> キウイフルーツ
Kiwi fruits | <input type="checkbox"/> バナナ
Bananas | <input type="checkbox"/> もも
Peaches | <input type="checkbox"/> りんご
Apples |
|  |  |  |  |  |

その他
Others

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> ゼラチン
Gelatin | <input type="checkbox"/> アルコール
Alcohol |
|  |  |

畜産物
Animal
products

- | | | | | |
|--|--|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> 卵
Eggs | <input type="checkbox"/> 乳
Milk | <input type="checkbox"/> 牛肉
Beef | <input type="checkbox"/> 豚肉
Pork | <input type="checkbox"/> 鶏肉
Chicken |
|  |  |  |  |  |

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> なまもの
Raw | <input type="checkbox"/> はちみつ
Honey |
|  |  |