

たかだや

北浜茶寮

てのべたかだや 北浜茶寮について

About Tenobe Takadaya
Kitahama Saryo



北浜は、江戸時代に商人の街として栄え、明治以降も美しい景観を湛えながら人々に愛され続けてきました。新緑の令和八年五月、この歴史ある北浜に、日本を代表する伝統食・手延べ三輪そうめんを、心の琴線に触れる四季の料理としてお楽しみいただける「てのべたかだや 北浜茶寮」が誕生いたしました。伝統と革新が融合したここにしかない手延べ麺を、水辺の景観とともに、ゆっくりとお楽しみください。

Kitahama flourished as a merchants' district in the Edo period, and has remained beloved for its refined cityscape ever since. In May, 2026, amid the season of fresh greenery, Tenobe Takadaya Kitahama Saryo opens in this historic setting, offering one of Japan's most iconic traditional foods —hand-stretched Miwa somen—reimagined through dishes inspired by the four seasons. Blending tradition with a spirit of innovation, we invite you to enjoy our signature noodles alongside the tranquil riverside scenery, at your own pace.

伝統工芸品 手延べそうめん

1300年前、肥沃な大地と三輪山から流れる清らかな水に恵まれた三輪の地で、小麦栽培が盛んになり、手延べそうめんが発祥しました。厳選した小麦粉・塩・オリーブオイル。限りなくシンプルな素材で、今日も伝統の技を受け継ぐ職人たちによってこの豊かな食文化は伝承され、発展を続けています。

出汁のこだわり

うるめ・鯖・鰹・宗田鰹・昆布・干し貝柱・干し椎茸。手間と技術を惜しみなく尽くして、旨みの頂点を引き出した自慢の出汁は、天然素材の旨みが生きています。化学調味料に頼らない、深い味わいです。

厳選素材と四季折々の食材

選りすぐりの黒毛和牛や鴨を始め、本わさび、自社直輸入のオリーブオイルなど、細部に至るまで、上質で「ほんもの」の素材を使用します。儂く移ろう日本の四季に光をあてた「四季の味」では、「今だけ」の味わいをお楽しみいただけます。

Traditional Craft: Hand-Stretched Somen

Over 1,300 years ago, in the Miwa region—blessed with fertile land and the pure waters flowing from Mount Miwa—wheat cultivation flourished, giving rise to hand-stretched somen. Made from carefully selected wheat flour, salt, and olive oil, its beauty lies in its simplicity. Even today, this rich culinary tradition is preserved and refined by skilled artisans who continue to pass down time-honored techniques.

Our Dashi

Made from a careful blend of dried sardines, mackerel, bonito, sodabushi, kelp, dried scallops, and shiitake mushrooms, our dashi is crafted with time, skill, and precision to draw out the fullest depth of umami. Free from artificial seasonings, it delivers a clean yet deeply layered flavor, defined by the natural richness of its ingredients.

Seasonal & Premium Ingredients

From premium Japanese wagyu and duck to fresh wasabi and our directly imported olive oil, we use only the finest, authentic ingredients in every detail. Celebrating the fleeting beauty of Japan's four seasons, our seasonal offerings highlight flavors that can be enjoyed only in the moment.



手延べ麺

てのべたかだや北浜茶寮の
クリエイティブを集結させた、
独創的な手延べ麺をお楽しみ下さい。



赤海老ワンタン



鴨中華



雪月見



胡桃 鴨重ね

Hand-Stretched Noodles

Experience our signature hand-stretched noodles,
crafted through the full expression of
Tenobe Takadaya Kitahama Saryo's creativity.

温かい
手延べ麺
Hot
Noodles

海老 Shrimp

赤海老ワンタン 1,345円(税込1,480円)

Red Shrimp Wonton
アレルギー/ allergen: 海老、大豆、小麦、ごま/ Shrimp, Soybean, Wheat, Sesame

大ぶりの赤海老を丸ごと使用した自家製雲吞

他 Others

鶏卵クリーム 982円(税込1,080円)

Creamy Egg
アレルギー/ allergen: 鶏、大豆、小麦、卵、乳/ Chicken, Soybean, Wheat, Egg, Milk

クリーム出汁仕立ての鶏卵。
挽きたての黒胡椒をたっぷりとしらいます

かけ 818円(税込900円)

Classic
アレルギー/ allergen: 大豆、小麦/ Soybean, Wheat

こだわりが詰まった基本の一椀

かしわ Chicken

かしわかけ 1,073円(税込1,180円)

Chicken
アレルギー/ allergen: 鶏、大豆、小麦/ Chicken, Soybean, Wheat

弊社自慢の出汁に鶏の旨味が溶け込みます

かしわクリーム 1,164円(税込1,280円)

Creamy Chicken
アレルギー/ allergen: 鶏、乳、大豆、小麦/ Chicken, Milk, Soybean, Wheat

柚子香るクリーム出汁仕立て

茸 Mushroom

クアトロキノコ 1,255円(税込1,380円)

Four Mushroom
アレルギー/ allergen: 大豆、小麦/ Soybean, Wheat

4種の茸の香りをお楽しみください

鴨重ね[鴨ロース追加] +527円(税込580円)

アレルギー/ allergen: 鶏/ Chicken

キノコスペシャル 1,527円(税込1,680円)

Mushroom Deluxe
アレルギー/ allergen: 乳、大豆、小麦/ Milk, Soybean, Wheat

ポルチーニ茸香るクリーム仕立ての出汁に
4種の茸を合わせました

お好みの手延べ麺をお選びください。

つるりとした喉越しの「手延べそうめん」 / なめらかな舌触りの「手延べうどん」

鴨 Duck

極み鴨南蛮 1,345円(税込1,480円)

Kiwami Duck Nanban
アレルギー/ allergen: 鶏、大豆、小麦/ Chicken, Soybean, Wheat

弊社自慢の鴨ロースにたっぷりの九条葱を合わせる、
心の琴線にふれる逸品です

鴨中華 1,345円(税込1,480円)

Duck Ramen
アレルギー/ allergen: 鶏、大豆、小麦、卵/ Chicken, Soybean, Wheat, Egg

自家製味玉をトッピングしたオリジナル鴨中華そば

和牛 Wagyu

和牛満開 1,700円(税込1,870円)

Wagyu Blossom
アレルギー/ allergen: 牛肉、大豆、小麦/ Beef, Soybean, Wheat

黒毛和牛が器一面に広がる豪華な一椀

鴨重ね[鴨ロース追加] +527円(税込580円)

アレルギー/ allergen: 鶏/ Chicken

和牛印度 1,700円(税込1,870円)

Wagyu Curry
アレルギー/ allergen: 牛肉、大豆、小麦/ Beef, Soybean, Wheat

黒毛和牛とカレー出汁のマリアージュ

塩むすび

Salt Musubi
アレルギー/ allergen: ごま/ Sesame

特選奈良漬を添えた自信作

300円(税込330円)

オリーブむすび

Olive Musubi

自社直輸入のイタリア産
オリーブオイル香る

弊社オリジナルむすび

400円(税込440円)

色むすび

Seasonal Musubi

別紙の四季の味を
御覧ください



塩むすび



和牛満開 鴨重ね



かしわクリーム



鶏卵クリーム

冷たい
手延べ麺
Chilled
Noodles

他 Others

ひやかかけ 818円(税込900円)
Clear Broth
アレルギー/allergen:大豆、小麦/Soybean、Wheat
その喉越しが、ごちそうです

ベジ Vegetables

くるみ
胡桃 1,073円(税込1,180円)
Walnut
アレルギー/allergen:クルミ、大豆、小麦、ごま/Soybean、Wheat、Sesame

香り高い自家製胡桃出汁にぶどう山椒とラー油を合わせて

鴨重ね[鴨ロース追加] +527円(税込580円)
アレルギー/allergen:鶏/Chicken

カプリ 1,164円(税込1,280円)
Capri-Style
アレルギー/allergen:大豆、小麦/Soybean、Wheat

完熟トマトに最高級バジルオイルの香り広がる逸品

わになし
鰹梨サラダ 1,255円(税込1,380円)
Avocado Salad
アレルギー/allergen:大豆、小麦/Soybean、Wheat

鰹梨(アボカド)を使用した、サラダのようなひやかかけ



カプリ



鰹梨サラダ

お好みの手延べ麺をお選びください。
つるりとした喉越しの「手延べそうめん」 / なめらかな舌触りの「手延べうどん」

ソイ Soy-Based

生ゆば花巻 1,164円(税込1,280円)
Yuba Hanamaki
アレルギー/allergen:大豆、小麦/Soybean、Wheat

滋賀県産比叡湯葉と高知県産の希少なすじ青のりを贅沢に使用しました

雪月見 1,436円(税込1,580円)
Snow Moon
アレルギー/allergen:卵、大豆、小麦、乳/Soybean、Wheat、Milk

削りたてのチーズとオリーブオイル、しもにた納豆のマリアージュ

かやく納豆 1,255円(税込1,380円)
Seasoned Natto
アレルギー/allergen:大豆、小麦、ごま/Soybean、Wheat、Sesame

しもにた納豆とたっぷりの薬味にごま油の香りを添えて。自家製の土佐酢でお召し上がり頂きます

本わさび稲荷 891円(税込980円)
Inari & Wasabi
アレルギー/allergen:大豆、小麦/Soybean、Wheat

甘辛い自慢のおあげに薬味をたっぷりわさびが苦手な方はお申し付け下さい



生ゆば花巻



本わさび稲荷

むすび
Musubi

もちっと炊き上げ、ふわっと握る。手延べ麺に良く合うおむすびです。

塩むすび 300円(税込330円)
Salt Musubi
アレルギー/allergen:ごま/Sesame
特選奈良漬を添えた自信作

オリーブむすび 400円(税込440円)
Olive Musubi
自社直輸入のイタリア産オリーブオイル香る弊店オリジナルむすび

色むすび
Seasonal Musubi
別紙の四季の味を御覧ください



塩むすび

お飲み物

Drinks

奈良県の美しい大地と
職人の技術が織りなす
大和園やティーファーム井ノ倉の
逸品をはじめ、こだわり抜いた
お飲み物をお楽しみください



カフェラテ Hot

コーヒー Coffee

タカムラコーヒーロースターズの豆使用

コーヒー Hot / Ice
Coffee Hot / Cold

636円(税込700円)

カフェラテ Hot / Ice
Cafe Latte Hot / Cold
アレルギー/allergen:乳 / Milk

727円(税込800円)

他 Others



檸檬草のジンジャーエール Ice

檸檬草のジンジャーエール Hot / Ice
Lemongrass Ginger Ale Hot / Cold

奈良県吉野郡下市町の小さな集落、へいばら。
澄んだ空気と清らかな水。標高が高く、昼夜の温度差が
大きな気候のもとで栽培される、国産有機レモングラスで
香り付けした自家製ジンジャーエール

700円(税込770円)

生搾りりんごジュース
Fresh Squeezed Apple Juice
アレルギー/allergen:りんご/Apple

700円(税込770円)

炭酸水
San Pellegrino

700円(税込770円)



和紅茶 つきのかをり[ティーファーム井ノ倉] Ice



お濃茶ラテ[大和園] Ice

大和茶 Yamatoen

お濃茶ラテ[大和園] Hot / Ice
Matcha Latte Hot / Cold
アレルギー/allergen:乳 / Milk

ミルク本来の甘みも感じられる
自家製濃厚抹茶ラテ

727円(税込800円)

和紅茶 つきのかをり[ティーファーム井ノ倉] Hot / Ice
Tsuki no Kaori Japanese Black Tea Hot / Cold

636円(税込700円)

かりがねほうじ茶[大和園]
Yamatoen Karigane Hojicha

636円(税込700円)



和紅茶 つきのかをり[ティーファーム井ノ倉] Hot

お甘

Desserts

てのべたかだや北浜茶寮の
クリエイティブを集めた
独創的な甘味をお楽しみ下さい



SAKEチーズ

Sake Cheesecake

アレルギー/allergen:
乳、卵、小麦 / Milk, Egg, Wheat

国産クリームチーズと
みむろ杉の酒粕チーズケーキ

三輪の銘酒「今西酒造」の地酒粕と国産
クリームチーズを使用したチーズケー
キ。地酒粕の香りやはちみつの甘み、
チーズとの塩味のマリアージュをお楽し
み下さい

864円(税込950円)



シシリー

Sicilian Lemon Cake

アレルギー/allergen:
乳、卵、小麦 / Milk, Egg, Wheat

瀬戸内レモンと
ピスタチオのオリーブケーキ

香り豊かな国産レモンとピスタチオの
ケーキをホワイトチョコで包みました。パ
ターは使用せず、イタリア直輸入の高級
エクストラバージンオリーブオイルで仕
上げました

864円(税込950円)



大和ショコラ

Yamato Chocolate Cake

アレルギー/allergen:
乳、卵、小麦 / Milk, Egg, Wheat

石臼挽き朝倉山椒と
無花果のガトーショコラ

上質なクーベルチュールミルクチョコ
レートをつんだんに使用した甘さ控えめ
な生地に、ラム酒やいちじく、香り高い石
臼挽き朝倉山椒を合わせたガトーショ
コラ

864円(税込950円)

プレミアム羊羹 SHUHARI

至極の厳選素材と職人の技が光る、
てのべたかだやのオリジナル羊羹

Premium Yokan SHUHARI

A signature yokan by Tenobe Takadaya, crafted with
the finest ingredients and elevated by masterful craftsmanship.



古都華

Kotoka [Strawberry]

完熟古都華と
ブランデーの羊羹

奈良のブランドいちご、古都華をふんだ
んに使用した、至極の羊羹です。厳選し
た古都華の甘美な香りに、上品なブラン
デーが華を添えます

864円(税込950円)



ショコラ No.12

Chocolat No.12

カカオ100%チョコレートと
マッカラン12年の羊羹

リッチなカカオ100%チョコレートに、カ
カオニブの香りが弾ける、テリヌのよう
な羊羹です。マッカランウイスキーの柔
らかな余韻が、優雅に広がります

864円(税込950円)

一品 Appetizers

お酒やお食事のお供に、
北浜茶寮の技とこだわりをのせた、
お皿の数々をお楽しみください



完熟アボカド磯辺和え
Avocado with Nori

柚子胡椒と上質な
オリーブオイルがマッチします。

700 円(税込770円)



冷やし出汁トマト
Chilled Dashi Tomato

アレルギー/allergen:
小麦、大豆/Wheat, Soybean

たかだやのこだわり出汁が
トマトの旨みを引き立てます。

591 円(税込650円)



銚子産真いわしのオイル煮
Choshi Sardines in Oil

脂ののった厳選真いわしを
一番搾りの菜種油でオイル煮にしました。

1,000 円(税込1,100円)



チーズ純米酒粕漬け
Sake Lees Cream Cheese

アレルギー/allergen:
乳/Milk

熟成した濃厚チーズに、
はちみつを黒胡椒をあしらいます。

700 円(税込770円)



特選板わさ
Premium Kamaboko & Wasabi

アレルギー/allergen:
小麦、大豆/Wheat, Soybean

化学調味料不使用の自然な旨みたっぷりの
上質なかまぼこを本わさびでどうぞ。

864 円(税込950円)



鴨ロース
Duck Loin

アレルギー/allergen:
小麦、大豆、鶏/Wheat, Soybean, Chicken

てのべたかだや北浜茶寮の名物
をお楽しみください。

800 円(税込880円)



味玉トリュフ
Truffle Marinated Egg

アレルギー/allergen:
卵、小麦、大豆/Egg, Wheat, Soybean

高貴に香る白トリュフオイルと
自慢の味玉のマリアージュ。

364 円(税込400円)

アルコール Alcohol

日本酒 Sake

|みむろ杉 Mimurosugi

奈良・三輪の銘酒「今西酒造」の代表作

特別純米酒 辛口 露葉風
Mimurosugi Junmai [Tsuyuhakaze]

香りはバナナのような吟醸香。口に含むと旨みが広がった後、
力強くシャープな酸味によりキレていく辛口純米酒

1,000 円(税込1,100円)

純米大吟醸 山田錦 火入れ
Mimurosugi Junmai Daiginjo (YamadaNishiki)

穏やかな香りに、フレッシュで米の旨味が広がり、
食中酒としても楽しめます。

1,200 円(税込1,320円)

他 Others

ビール「ハートランド生」
Heartland Draft Beer

700 円(税込770円)

ハイボール「モンキーショルダー」
Highball

1,000 円(税込1,100円)

茶寮ハイボール
Saryo Highball

石臼挽き朝倉山椒香るハイボール

1,200 円(税込1,320円)

ノンアルコールビール
Non-Alcoholic Beer

700 円(税込770円)

ワイン Wine

|白 White

Aleis Organic 1,200 円(税込1,320円)
アレイス・オーガニック

ブドウ品種：ファランギーナ
プーリア北部産のファランギーナ品種本来の芳醇な香りが
すべて閉じ込められています。心地よいフレッシュさと
特別な骨格があり、長い余韻が楽しめます

Terra Mizi Bombino Bianco 1,000 円(税込1,100円)
テラ・ミジ・ボンビーノ・ピアンコ

ブドウ品種：ボンビーノ・ピアンコ
ミネラル感とフルーティーな香りが漂います。
余韻には白い花やアーモンドのニュアンスが感じられ、
エレガントで洗練されたバランスの良いワインです

|ロゼ Rosé

Una Notte Organic 1,000 円(税込1,100円)
ウナノッテ・オーガニック

ブドウ品種：ネーロ・ディ・トロイア
レッドベリー、ザクロ、そしてピンクペッパーの
エレガントな香りをまとい、フレッシュで芳醇、
かつ非常にアロマ豊かな仕上がりです

|赤 Red

Magis 1,200 円(税込1,320円)
マジス

ブドウ品種：ネーロ・ディ・トロイア
チェリーやブラックチェリーの香りと味わいがあり、
柔らかなタンニンと、スパイスやバルサミコを
思わせる広がりある芳香が個性的な一杯です

Terra Mizi Primitivo 1,000 円(税込1,100円)
テラ・ミジ・プリミティーボ

ブドウ品種：プリミティーヴォ
熟した赤系果実やスパイスの強烈なブーケに、
ローストのニュアンスが重なります。品種特有の柔らかさと
しっかりとした骨格が見事に調和した、洗練された個性派です

運営会社 マル勝高田商店

1933年創業。三輪そうめん「マル勝高田」は、奈良時代より連綿と続く1300年の歴史を受け、本場・三輪の地で手延べそうめん一筋に製造・販売を行ってまいりました。そうめんは長い歴史の中で、時代の生活様式に合わせてその価値を多様に変化させてきました。伝統とは革新し続けるものという信念のもと、変わらない価値を届けるために、覚悟を持って変わり続けることが、私たちの使命であると考えております。

てのべたかだや 桜井本店

2020年「新しい食べるシーンを生み出すこと」をコンセプトに、マル勝高田商店の新しい提案として、「てのべたかだや」を立ち上げました。安心と信頼の「モノ」の提供はもちろん、そうめんを通して四季の魅力をお客様に感じて頂く「コト」の提供を目指しています。てのべたかだや桜井本店では、厳選された素材を使って、四季を通じてカジュアルにそうめんをお楽しみいただけるような「新しいそうめんの食べ方」をご提案しております。木の温かみを感じられるゆったりとした店内で、最後の一滴にまで「美味しいこだわり」を感じられる手延べそうめんをお楽しみいただけます。ぜひ一度足をお運びください。



てのべたかだや 桜井本店

633-0074
奈良県桜井市芝374-1
TEL:0120-38-3876

営業時間 9:00-17:00
定休日 水曜日・年末年始



Instagram
@t_takadaya

てのべたかだや 北浜茶寮

541-0041
大阪府大阪市中央区北浜2-1-2 北浜ビル1階
TEL:070-5061-3838

営業時間 11:00-21:00
定休日 不定休



Instagram
@takadaya_kitahama

四季の味

Taste of the Seasons

日本の豊かな自然。

四季の移ろいながらもたらず、旬の恵み。

その時季に最も輝く素材を厳選し、

心と技術を尽くして、美味しさの頂点を引き出します。

てのべたかだや北浜茶寮の「今だけの味」をお楽しみください。



地蛤と木の芽の手延べ麺 Local Clam & Sansho Leaf

アレルギー/allergen:
小麦、大豆/Wheat、Soybean

贅沢に使った大ぶりの国産はまぐりの出汁に木の芽が香る春の一碗。エクストラバージンオリーブオイルとのみごとなマリージュをお楽しみください

1,800円(税込1,980円)



ホワイトアスパラガスと 発酵バターの色むすび White Asparagus & Cultured Butter Musubi

アレルギー/allergen:乳/Milk

フレッシュなホワイトアスパラガスにサッと火を通し、発酵バターと合わせた、春の味わいです

455円(税込500円)

大和氷菓子

Yamato Higashi — Shaved Ice

氷の聖地、奈良の実りを生かし、
育み、表現する、心の琴線に贈る
「このべたかだや」のかき氷です。
地下150 mから汲み上げた
深層天然水を、
72時間かけて凍結させた、
超高純度で口だけ柔らかな氷を
使用しております。「5月〜9月末まで」



古都華

Kotoka [Strawberry]

アレルギー/allergen: 乳/Milk

扇田農園の扇田さんが、減農薬で一粒一粒丁寧
に育てた古都華の美味しさを丸ごと詰め込み
ました。相性の良いバジルオイルをお好みで
かけながらお召し上がりください

氷の中には、
ミルクエスプーマ、
古都華シロップが入っています

1,955円 (税込2,150円)



大和金時

Yamato Kintoki [Hojicha]

アレルギー/allergen: 乳/Milk

大和園のほうじ茶とみむろ杉の甘酒、香り豊
かなヘーゼルナッツの見事なマリージュを
お楽しみ下さい

氷の中には、
ミルクエスプーマ、
甘酒ヘーゼルナッツ蜜と大和茶蜜が入っています

1,682円 (税込1,850円)

「全5種」裏面もご覧ください。

「全5種」
裏面も
ご覧くださる。



若草

Wakakusa Matcha

アレルギー/allergen:乳/Milk

奈良県山添村で甘みと旨みを蓄えて育った極上の抹茶と、ピスタチオを贅沢に合わせる、緑色が美しい自信作です

氷の中には、
ミルクエスプーマ、
ピスタチオ蜜が入っています

1,955円(税込2,150円)



青梅

Green Plum

アレルギー/allergen:乳/Milk

青梅と4種のスパイスを漬け込んだこだわりの蜜に、ミルクエスプーマをたっぷり合わせる、甘酸っぱくミルクィーな味わい。食べ進めるとルバーブとのマリアージュ

氷の中には、
ミルクエスプーマ、
青梅蜜、ルバーブ蜜が入っています

1,682円(税込1,850円)



本葛カカオ

Kuzu Cacao

アレルギー/allergen:乳/Milk

国産吉野本葛とカカオの濃厚でまろやかな自家製の蜜と香ばしいほうじ茶蜜のコンビネーション。パッションフルーツのエキゾチックな香りを添えて

氷の中には、
ミルクエスプーマ、
大和茶蜜、本葛カカオ蜜が入っています

1,682円(税込1,850円)