

SEASONAL SOBA

季節の蕎麦

旬野菜天ぷらせいろ.....1,800 Chilled soba with seasonal vegetable tempura	松茸と和牛のまぜ蕎麦.....2,800 Chilled soba with wagyu and matsutake mushroom
猪の治部煮つけ蕎麦.....2,180 Chilled soba with soy simmered boar	月見かけ蕎麦..... 1,900 Hot soba with egg , seaweed, fish cake and radish

SOBA

蕎麦

せいろ980 Chilled soba with dipping sauce	かけ1,180 Hot soba
ゴマダレせいろ1,380 Chilled soba with sesame and walnus dipping sauce	海老と野菜の天ぷらかけ蕎麦.....2,380 Hot soba with prawn and vegetable tempura
薬味せいろ かぶらおろし、大黒しめじと平茸のオイル漬け、秋鮭と イクラの薬味ポン酢 1,800 Chilled soba with seasonal condiments (Grated turnip, shimeji and hiratake mushroom pickled in oil, salmon and salmon roe with ponzu sauce)	穴子と野菜の天ぷらかけ蕎麦.....2,480 Hot soba with anago eel and vegetable tempura
海老と野菜の天ぷらせいろ 2,280 Chilled soba with prawn and vegetable tempura	鴨かけ蕎麦 2,380 Hot soba with duck
穴子と野菜の天ぷらせいろ 2,380 Chilled soba with anago eel and vegetable tempura	
鴨せいろ 2,280 Chilled soba with duck in warm dipping soup	
シラスと生雲丹とイクラのまぜ蕎麦 2,280 Chilled soba topped with young sardine, sea urchin and salmon roe	

EXTRA NOODLE & SEASONINGS

蕎麦をもっと / 薬味

蕎麦少しだけ多め（40g）+380 Extra serving of soba noodle	大根おろし / のり各 100 Grated daikon radish / nori seaweed (each)
蕎麦大盛り（80g）+680 Large serving of soba noodle	みょうが / とろろ / 温泉卵 各 200 Myoga ginger / grated yam / slow cooked egg (each)

アレルギーメニューの詳細はこちらから：
Please scan for allergy information:



RYAN

DINNER COURSE MENU

コースメニュー
L.O 21:30

CEDAR

シダーコース
¥8,000

虎河豚の煮凝り
カリフラワーソース

Jellied pufferfish with cauliflower sauce

季節のお造り
Sashimi of the day

海老芋グラタン仕立て
Ebi-imo potato gratin

アボカドと揚げ蕎麦、緑のサラダ
胡麻ドレッシング
Green salad with avocado and fried soba
sesame dressing

鮫鰯の天ぷら
漬けあん肝
Monkfish tempura with monkfish liver pickled in soy sauce

丹波黒鶏幽庵焼き
柚子胡椒
Yuan-style grilled chicken with yuzu pepper

蕎麦
Soba

安納芋モンブラン
Anno potato mont blan

OAK

オークコース
¥11,000

前菜三種
3 kinds of appetizers

・蟹真蒸 Steamed crab and fish paste dumpling
・京鴨ローストと燻製チーズ Roasted duck with smoked cheese
・ほうれん草と松茸のお浸し Dashi marinated spinach and matsutake mushroom

本鮪炙りと河豚刺し
ポン酢醤油
Seared tuna and pufferfish with ponzu sauce

河豚の白子茶碗蒸し
味噌仕立て
Chawanmushi with pufferfish soft roe and miso

アボカドと揚げ蕎麦、緑のサラダ
胡麻ドレッシング
Green salad with avocado and fried soba
sesame dressing

鮫鰯の天ぷら
漬けあん肝
Monkfish tempura with monkfish liver pickled in soy sauce

クエ杉板焼き
Long tooth grouper roasted on cedar plank

和牛サーロインステーキ
生山葵ソース
Wagyu sirloin steak with wasabi sauce

蕎麦
Soba

安納芋モンブラン
Anno potato mont blan

SIGNATURE & SEASONAL OFFER

おすすめと季節のいろいろ

OYSTER

厳選の牡蠣

牡蠣 2 種食べ比べ 2,650
2 kinds of oysters sampler
身質と風味の良いその季節の牡蠣を目利きの牡蠣
業者様よりご紹介いただいております。
生、焼き、天ぷらからお選びいただけます。

真牡蠣 1,350
Pacific oyster
生、焼き、又は天ぷらからお選びいただけます。
Please chose from raw, grilled, or tempura.

虎河豚の煮凝り
カリフラワーソース (1 皿) 1,000
Jellied pufferfish with cauliflower sauce for 1

柿の白和え 900
Persimmon with tofu mascarpone sauce

蕎麦豆腐
生雲丹のせ (1 皿) 1,200
Soba tofu with sea urchin and dashi paste for 1

昆布締め
メカジキのタルタル (1 皿) 1,200
Swordfish tartar cured with kelp for 1

戻り鰹と
香味野菜の塩たたき (1 皿) 1,400
Seared bonito with aromatic vegetables and
seasonings for 1

駿河湾桜海老と新しょうが
さつま芋のパラパラ揚げ 1,200
Sakura shrimp, ginger and sweet potato
tempura

和牛とマコモダケの天ぷら 1,800
Wagyu and makomo mushroom tempura

海老芋グラタン仕立て
トリュフオイル (1 皿) 1,400
Ebi-imo potato gratin with truffle oil for 1

新秋刀魚一本焼き (1 皿) 1,900
Grilled pacific saury for 1

丹波黒鶏の幽庵焼き
柚子胡椒 2,900
Yuan-style grilled chicken with yuzu pepper

APPETIZER

前菜

前菜三種 (1 人前) 1,500
3 kinds of appetizers for 1
・蟹真蒸
・京鴨ローストと燻製チーズ
・ほうれん草と松茸のお浸し

ぬか漬け盛り合わせ 680
Blan pickled vegetables

真蛸のやわらか煮 1,280
Soy braised octopus

SALAD

サラダ

季節のサラダ
アボカドと揚げ蕎麦、緑のサラダ
胡麻ドレッシング 1,500
Green salad with avocado and fried soba
sesame dressing

焼き野菜サラダ 1,480
Grilled seasonal vegetable salad

SASHIMI

刺身

刺身 おまかせ三種 3,780
3 kinds of sashimi (4 pieces each)

刺身 おまかせ四種 4,800
4 kinds of sashimi (4 pieces each)

DEEP FRIED

揚げ物

キス天ぷら磯辺巻き (1 尾) 780
Whiting tempura
with nori seaweed and mixed peppers for 1

海老と野菜の天ぷら 1,480
Prawn and vegetable tempura (2 pieces each)

WARM DISH

温物

だし巻き玉子 980
Japanese omelet seasoned with dashi stock

GRILL

焼き物

黒毛和牛サーロインすき焼き
生雲丹と温泉玉子 3,980
Seared sukiyaki beef, sea urchin, slow cooked egg

黒毛和牛ステーキ 150g 4,950
Grilled wagyu beef

NUTS

お酒と

あおさ海苔塩麴カシューナッツ 780
Cashew nuts coated with seaweed and shiokoji