

SEASONAL SOBA

季節の蕎麦

旬野菜天ぷらせいろ.....1,980 Chilled soba with seasonal vegetable tempura	和牛まぜ蕎麦.....2,480 Chilled soba topped with wagyu, salmon roe and seasonings
酸辣湯風つけ蕎麦.....1,780 Chilled soba with Sichuan style spicy and sour soup	もずくと冷やかけ蕎麦.....1,880 Chilled soba with mozuku seaweed in cold soup

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 walrus 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 鴨肉味噌、オリーブレモン、季節の揚げ玉 1,680 Chilled soba with seasonal condiments (Duck flakes miso, grated daikon with olive oil and lemon, agedama crumbles)	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

焼き茄子のお浸し
美味出汁ジュレ

Grilled eggplant with dashi jelly

白身魚の和風カルパッチョ
シャインマスカット、カラスミ、生胡椒

White fish carpaccio

Shine muscat, dried mullet roe, fresh pepper

蓮根饅頭
鴨 餡 かけ

Lotus root dumpling with duck sauce

梨とモッツァレラチーズ、緑のサラダ
塩 麩 ドレッシング

Green salad with pears, mozzarella cheese
and shiokoji dressing

鱧の天ぷら

Conger pike tempura

岩中豚西京焼き

Grilled miso marinated iwachu pork

蕎麦

Soba

和栗羊羹ブリュレ

Chestnut yokan brulee

OAK

オークコース
¥11,000

前菜三種

3 kinds of appetizers

・秋刀魚有馬煮 Simmered pacific saury with sansho pepper

・ローストビーフ昆布締め Roated beef with cured kelp

・大黒しめじ梅煮 Shimeji mushroom simmered in plum

白身魚の和風カルパッチョ

シャインマスカット、カラスミ、生胡椒

White fish carpaccio

Shine muscat, dried mullet roe, fresh pepper

すっぽんの茶碗蒸し

Chawanmushi with suppon turtle

梨とモッツァレラチーズ、緑のサラダ
塩 麩 ドレッシング

Green salad with shine pears, mozzarella cheese
and shiokoji dressing

鱧と松茸の天ぷら

Conger pike and matsutake mushroom tempura

和牛サーロインステーキ
トリュフオイル

Grilled beef sirloin steak with truffle oil

鮭親子焼き

Grilled salmon and salmon roe

蕎麦

Soba

和栗羊羹ブリュレ

Chestnut yokan brulee

SIGNATURE & SEASONAL OFFER

おすすめと季節のいろいろ

真牡蠣と岩牡蠣の食べ比べ2,980

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.

岩牡蠣1,850

Rock 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.

岩牡蠣の土佐酢ジュレがけ

岩もずくと蓴菜2,400

Oyster with tosa vinegar jelly,

mozuku seaweed and watershield

焼き茄子のお浸し

美味出汁ジュレ (1 皿)1,000

Grilled eggplant with dashi jelly for 1

無花果 (いちじく) の

黒胡麻白和え960

Fig with tofu black sesame 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

炙り伊佐木のたたき

香味和え (1 皿)1,500

Seared Isaki grunt with seasonings for 1

芝海老と甘長ししとう、

水茄子のパラパラ揚げ1,440

Shibaebi shrimp, shishito pepper and

eggplant tempura

蓮根饅頭 鴨 餡 かけ (1 皿)1,300

Lotus root dumpling with duck sauce for 1

メカジキの照り焼き (1 皿)2,300

Teriyaki swordfish for 1

岩中豚の西京焼き 150g2,400

Grilled miso marinated iwachu pork

APPETIZER

前菜

前菜三種 (1 人前)1,400

3 kinds of appetizers for 1

・秋刀魚有馬煮

・ローストビーフ昆布締め

・大黒しめじ梅煮

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

梨とモッツァレラチーズ、緑のサラダ

塩 麩 ドレッシング2,300

Green salad with pears, mozzarella cheese

and shiokoji 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 150g4,950

Grilled wagyu beef

NUTS

お酒と

あおさ海苔塩麩カシューナッツ780

Cashew nuts coated with seaweed and shiokoji