

SEASONAL SOBA

季節の蕎麦

旬野菜天ぷらせいろ.....1,980 Chilled soba with seasonal vegetable tempura	夏の和牛まぜ蕎麦.....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

鱧と金時草のお浸し
蓴菜のせ

Dashi marinated Okinawa spinach, watershield and conger

本鮪と太刀魚の焼き霜造り
Tuna and seared hairtail sashimi

里芋饅頭
菊花餡

Taro dumplings with kikka dashi sauce

シャインマスカットとモッツアレラチーズ、緑のサラダ
塩麴ドレッシング
Green salad with shine muscat, mozzarella cheese
and shiokoji dressing

メゴチと大葉の天ぷら
Megochi flathead fish and perilla tempura

岩中豚ステーキ
醤油塩
Grilled pork with soy sauce salt

蕎麦
Soba

桃のムース
Peach mousse

OAK

オークコース
¥11,000

前菜三種
3 kinds of appetizers
・京鴨甲州煮 Kyoto duck simmered with red wine
・姫さざえ磯煮 Turban shell simmered with soy
・焼き茄子のゼリー寄せと雲丹 Jellyed eggplant with sea urchin

本鮪と太刀魚の焼き霜造り
Tuna and seared hairtail sashimi

鰻の茶碗蒸し
Chawanmushiwith grilled eel

シャインマスカットとモッツアレラチーズ、緑のサラダ
塩麴ドレッシング
Green salad with shine muscat, mozzarella cheese
and shiokoji dressing

メゴチと大葉の天ぷら
Megochi flathead fish and perilla tempura

和牛サーロインカツ
胡麻だれと山わさび
Wagyu beef cutlet with sesame sauce and wasabi

メカジキの照り焼き
Teriyaki swordfish

蕎麦
Soba

桃のムース
Peach mousse

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

鱧と金時草のお浸し
蓴菜のせ (1 皿)850
Dashi marinated Okinawa
spinach,watershield and conger 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

房付きヤングコーンの天ぷら
かえしと八代海苔 (1 皿)850
Young corn tempura
with aosa seaweed and soba sauce

里芋饅頭 菊花餡 (1 皿)1,100
Taro dumplings with kikka dashi sauce

メカジキの照り焼き (1 皿)1,650
Teriyaki swordfish for 1

岩中豚のステーキ
おろしポン酢 150g2,400
Grilled pork with grated daikon and ponzu sauce

APPETIZER

前菜

前菜三種 (1 人前)1,400
3 kinds of appetizers for 1
・京鴨甲州煮
・姫さざえ磯煮
・焼き茄子のゼリー寄せと雲丹

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
シャインマスカットとモッツアレラチーズ、
塩麴ドレッシング2,400
Green salad with shine muscat,
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

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