

"Cedar" シダー  
7000 / per person

蕎麦豆腐 えんどう豆のすり流し  
Buckwheat tofu  
露の薑と燻製じゃが芋、カマンベールの春巻き  
Spring roll  
寒鰯と本鮪の大根寿司  
Buri Yellowtail and Tuna with daikon raddish  
合鴨コース煮と下仁田葱  
Duck with Shimonita leek  
白魚とそら豆のパラパラ揚げ 唐墨かけ  
Tempura with dried mullet roe  
蟹しんじょとしじみのお椀  
Crab cake with clam  
岩中豚ステーキと山椒味噌  
Grilled Iwachu Pork  
せいろ蕎麦  
Soba  
苺と酒粕のアイスクリーム 鳳凰美田吟醸酒  
Dessert

"Oak" オーク  
9000 / per person

蕎麦豆腐 えんどう豆のすり流し  
Buckwheat tofu  
露の薑と燻製じゃが芋、カマンベールの春巻き  
Spring roll  
寒鰯と本鮪の大根寿司  
Buri Yellowtail and Tuna with daikon raddish  
合鴨コース煮と下仁田葱  
Duck with Shimonita leek  
白魚とそら豆のパラパラ揚げ 唐墨かけ  
Tempura with dried mullet roe  
蟹しんじょとしじみのお椀  
Crab cake with clam  
のどぐろ炙り 蕎麦の実井 雲丹ちらし  
Nodokuro rosy seabass with sea urchin  
黒毛和牛ミスジステーキ  
Grilled Wagyu  
せいろ蕎麦  
Soba  
苺と酒粕のアイスクリーム 鳳凰美田吟醸酒  
Dessert



牡蠣 Oyster

真牡蠣 生/焼き/天ぷら 1ヶ 岩手 1000  
Pacific Oyster Fresh, Grilled or Tempura

前菜いろいろ Appetizer

おつまみヒヨコ豆 500  
Deepfried Hiyoko beans  
ぬか漬け盛り合わせ 600  
Blan pickled vegetables

蕎麦豆腐 1人前 600  
Buckwheat tofu

菜の花 からし和え 700  
Dashi and mustard marinated Nanohana blossoms

ナマコ酢 800  
Vinegared sea cucumber

真蛸のやわらか煮 900  
Braised Madako Octopus

牛ハツユッケ 1人前 900  
Beef hearts tartare

雲丹とこのわたの塩辛 1000  
Salted sea urchin and seacucumber roe

ほたての昆布× 1100  
Scallops marinated with kombu kelp

牛タタキ 1200  
Seared Beef

焼き野菜サラダ 1200  
Grilled seasonal vegetable salad

アボカドのお浸し 生ウニとずわい蟹のせ 1800  
Dashi-Avocado with Zuwai-crab and Uni sea urchin

刺身 Sashimi

刺身 おまかせ三種 3000  
3kinds of Sashimi ( 4pieces each )

刺身 おまかせ五種 4800  
5kinds of Sashimi ( 4pieces each )

水蛸 1800  
Octopus ( 8pieces )

鰯 1800  
Yellowtail ( 8pieces )

鱸 1800  
Suzuki seabass ( 8pieces )

鯖 2000  
Sawara mackerel ( 8pieces )

生本鮪 2200  
Tuna ( 8pieces )

揚げ物 Deep fried

キスカツ 700  
Breaded Whiting

スミイカげそ磯辺天ぷら 800  
Sumiika squid leg tempura with seaweed

わかさぎカレー天ぷら 800  
Curry flavored Wakasagi Smelt tempura

露の薑と燻製じゃが芋の春巻き 900  
Fukinoto Petasites japonicus and Smoked potato's Spring roll

海老と野菜の天ぷら 1200  
Prawn and vegetable Tempura

白魚と空豆のパラパラ揚げ 唐墨かけ 1300  
Icefish and broadbeans tempura with dried mullet roe

穴子カツ 甘らっきよと塩昆布のタルタル 1700  
Deep fried Ango Conger

温物 Warm dish

だし巻き玉子 800  
Japanese omelet seasoned with Dashi stock

蟹しんじょとしじみのお椀 1100  
Crab cake and Shijimi clam with dashi soup

鰯の煮おろし 1200  
Deepfried Yellowtail with Dashi soup

焼き物 Grilled

鰯の塩焼き 1600  
Grilled Yellowtail

鯖の頭塩焼き 800  
Grilled Sawara mackerel's head

スズキ頭塩焼き 800  
Grilled Suzuki Seabass's head

鰯のカマ塩焼き 2300  
Grilled Buri Yellowtail's jaw

岩中豚コースステーキ 150g 2300  
Grilled Iwachu Pork 150g

牛リブコースすき焼き 1人前 2700  
~トリュフと温泉卵~  
Seared Beef Sukiyaki sauce, truffle, slow cooked egg

黒毛和牛ステーキ 150g 4500  
Grilled Wagyu beef 150g

チーズ Cheese

チーズ2種とスモークナッツ盛り合わせ 1800  
2kinds cheese with smoked nuts and Soba cracker

スモークナッツ from TYSONS&COMPANY 700  
Smoked nuts from TYSONS&COMPANY



### 蕎麦 SOBA

せいろ	900
Seiro - Chilled soba with dipping sauce	
ゴマダレせいろ	1100
Seiro, sesame dipping sauce	
豚せいろ カレー風味 パクチー添え	1500
Seiro, pork curry soup and Coriander	
薬味せいろ 温玉トリュフ、唐墨おろし、カレー揚玉	1900
Seiro, Egg & truffle, mullet roe, curry crumbles	
海老と野菜の天せいろ	1900
Seiro, prawn and vegetable tempura	
穴子と野菜の天せいろ	1900
Seiro, Anago and vegetable tempura	
鴨せいろ	1900
Seiro, duck in warm dipping soup	
和牛温玉せいろ	2000
Seiro, wagyu in warm dipping soup	
しらすと生うにとイクラのまぜ蕎麦	1900
Soba, young sardine, Uni-sea urchin	
ズワイ蟹と唐墨のまぜ蕎麦	2000
Soba, Zuwai crab and dried mullet roe	
かけ	900
Hot Soba	
山かけ蕎麦	1000
Hot Soba with grated yam	
海老と野菜の天ぷら かけ蕎麦	1900
Hot Soba with prawn and vegetable tempura	
穴子天かけ蕎麦	1900
Hot Soba with Anago eel tempura	
鴨かけ蕎麦	1900
Hot Soba with duck	
ニシン蕎麦	1900
Hot Soba with soy braised herring	
牡蠣いそべ蕎麦	2000
Hot Soba with oyster with seaweed	

### 蕎麦をもっと Extra noodle

蕎麦少しおおめ	+300
Large serving of Soba noodle	
せいろもう一枚	+600
Additional Soba noodle	

### 薬味 Seasonings

薬味いろいろ盛り合わせ	1000
Assortment of Seasonings	
温玉トリュフ 唐墨おろし カレー揚げ玉	
Egg & truffle, mullet roe, curry crumbles	
大根おろし	100
Grated Daikon radish	
のり	100
Nori dried seaweed	
みょうが	100
Myoga ginger	
とろろ	200
Grated yam	
温泉卵	200
Slow cooked egg	