

SOBA MENU

—

SOBA

蕎麦

せいろ900 Chilled soba with dipping sauce	なめたけおろしまぜ蕎麦 1,700 Chilled soba topped with Nametake mushroom and grated radish
ゴマダレせいろ.....1,200 Chilled soba with sesame dipping sauce	しらすと生うにとイクラのまぜ蕎麦 2,100 Chilled soba topped with young sardine, Uni and salmon roe
豚せいろ カレー風味 パクチー添え1,600 Chilled soba with pork curry soup and coriander	かけ1,100 Hot Soba
野菜の天ぷらせいろ1,800 Chilled soba with vegetables tempura	青のりとタヌキのかけ蕎麦 1,500 Hot Soba with seaweed and tempura crumbles
薬味せいろ (イクラとろろ、すだちおろし、胡麻揚げ玉)..... 1,900 Chilled soba with salmon roe & yam, Sudachi, sesame crumbles	月見蕎麦 1,500 Hot Soba with grated yam and raw quail egg
海老と野菜の天ぷらせいろ 2,100 Chilled soba with prawn and vegetable tempura	野菜の天ぷらかけ蕎麦.....1,900 Hot soba with vegetables tempura
穴子と野菜の天ぷらせいろ..... 2,100 Chilled soba with Anago eel and vegetable tempura	海老と野菜の天ぷらかけ蕎麦 2,100 Hot Soba with prawn and vegetable tempura
鴨せいろ 2,100 Chilled soba with duck in warm dipping soup	穴子と野菜の天ぷらかけ蕎麦..... 2,100 Hot Soba with Anago eel and vegetable tempura
和牛温玉せいろ 2,100 Chilled soba with wagyu in warm dipping soup	鴨かけ蕎麦 2,100 Hot Soba with duck

EXTRA NOODLE

蕎麦をもっと

蕎麦少しだけ多め (40g) +350 Extra serving of Soba noodle	蕎麦大盛り (80g) +650 Large serving of Soba noodle
---	--

SEASONINGS

薬味

大根おろし／のり／みょうが 各 100 Grated Daikon radish / Nori dried seaweed / Myoga ginger (each)	とろろ／温泉卵 各 200 Grated yam / Slow cooked egg (each)
--	--



RYAN

COURSE MENU

CEDAR

シダー ¥7,800

- 燻製さつまいものすり流し
Appetizer
- ワカサギの春巻
Spring roll
- 鯖の炙り
Sawara mackerel
- 松茸とズワイ蟹の茶碗蒸し
Chawanmushi
- 帆立と蕪の胡麻味噌和え
Scallop
- 季節の鮮魚パン粉揚げ
Breaded seasonal fish
- 岩中豚
Iwachu Pork
- 蕎麦
Soba
- デザート
Dessert

OAK

オーク ¥9,800

- 燻製さつまいものすり流し
Appetizer
- ワカサギの春巻
Spring roll
- 鯖の炙り
Sawara mackerel
- 松茸とズワイ蟹の茶碗蒸し
Chawanmushi
- 帆立と蕪の胡麻味噌和え
Scallop
- 白エビのユッケ
Glass shrimp
- 季節の鮮魚パン粉揚げ
Breaded seasonal fish
- 合鴨
Duck
- 蕎麦
Soba
- デザート
Dessert

A LA CARTE

OYSTER

牡蠣

真牡蠣
生 / 焼き / 天ぷら 1,080
Oyster choose from fresh, grilled or tempura

APPETIZER

前菜いろいろ

蕎麦豆腐（一人前） 650
Buckwheat tofu

ぬか漬け 680
Blan pickled vegetables

水ナスの浅漬け 680
Pickled eggplant

魚介のぬた和え 780
Chopped fishes with Miso vinaigrette

巨峰の天ぷら
マスカルポーネ白和え 880
Tempura grape with Tofu and Mascarpone sauce

フルーツマトともずく酢 980
Tomato and Mozuku- seaweed with vinaigrete

真蛸のやわらか煮 980
Soy braised octopus

ニシンの燻製焼き 1,100
Smoked Herring

シラスと緑のサラダ 1,200
Young sardine and green leaf vegetable salad

焼き野菜サラダ 1,400
Grilled seasonal vegetable salad

アボカドのお浸し
生ウニとずわい蟹のせ 1,900
Dashi-Avocado with Zuwai-crab and Uni sea urchin

SASHIMI

刺身

刺身 おまかせ三種 3,400
3kinds of Sashimi (4pieces each)

刺身 おまかせ四種 4,500
4kinds of Sashimi (4pieces each)

刺身 おまかせ五種 5,600
5kinds of Sashimi (4pieces each)

水タコ 1,900
Octopus

ブリ 2,000
Yellowtail

スズキ 1,900
Seabass

サワラ 2,100
Sawara mackerel

生本鰯 2,300
Tuna

DEEP FRIED

揚げ物

小海老と根菜
碾茶のパラパラ揚げ 1,200
Shrimp and vegetable ten-cha tea tempura

ブリの天ぷら 田楽磯辺巻き 1,300
Yellowtail tempura with seaweed and miso

海老と野菜の天ぷら 1,400
Prawn and vegetable tempura

やまゆり豚の天ぷら 1,600
Yamayuri pork tempura

WARM DISH

温物

だし巻き玉子 960
Japanese omelet seasoned with Dashi stock

松茸とズワイ蟹の
茶碗蒸し 1ヶ 1,300
Chawanmushi with Matsutake mushroom and crab

合鴨と蓮根まんじゅう 1ヶ 1,100
Duck and lotus roots dumpling

GRILL

焼き物

サワラのカマ塩焼き 900
Grilled Sawara mackerell' s jaw

ブリのカマ塩焼き 1,600
Grilled Yellowtail' s jaw

サンマの塩焼き 1,500
Grilled Sanma pike

岩中豚ステーキ 150g 2,500
Grilled Iwachu-pork 150g

牛リブロースすき焼き 3,300
グレートリュフと温泉卵
Seared sukiyaki beef , truffle, slow cooked egg

牛タン 照り焼き 150g 3,200
Teriyaki ox tongue 150g

黒毛和牛ステーキ 150g 4,800
Grilled Wagyu beef 150g

NUTS

お酒と

あおさ海苔塩麴カシューナッツ 750
Cashew nuts with seaweed and salted rice malt