

SOBA MENU

—

SEASONAL SOBA

季節の蕎麦

牡蠣と下仁田葱のせいろ.....1,600 Chilled soba with oyster and green onion soup	牛タンとろろせいろ.....1,700 Chilled soba with ox tongue and grated yam
--	---

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
野菜の天ぶらせいろ1,800 Chilled soba with vegetables tempura	かけ1,100 Hot Soba
薬味せいろ (とろろズワイ蟹, 唐墨おろし, 海苔揚玉)1,900 Chilled soba with crab & yam, Karasumi, Nori crumbles	青のりとタヌキのかけ蕎麦1,500 Hot Soba with seaweed and tempura crumbles
海老と野菜の天ぶらせいろ 2,100 Chilled soba with prawn and vegetable tempura	野菜の天ぶらかけ蕎麦..... 2,000 Hot soba with vegetables tempura
穴子と野菜の天ぶらせいろ 2,100 Chilled soba with Anago eel and vegetable tempura	海老と野菜の天ぶらかけ蕎麦 2,100 Hot Soba with prawn and vegetable tempura
鴨せいろ 2,100 Chilled soba with duck in warm dipping soup	穴子と野菜の天ぶらかけ蕎麦..... 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

蕎麦
Soba

蕎麦
Soba

苺と小豆アイスクリームの最中
Dessert

寒鱈の幽庵焼き
Sawara mackerel

Spring roll
芝海老と露の薑、アボカドの春巻き

Roasted pork
やまゆりポークのロースト
鬼おろし、橙ボン酢、黄韭、黒七味と

Soup
寒しじみの出汁の薄葛仕立て
真鯛、筍、芽蕪と

Scallop
帆立と菜の花
出汁のシユレとイクラをそえて

Tempura
白魚と独活、インゲンのパラパラ揚げ

Appetizer
酢味噌和え
水タコ、新わかめ、うるい

OAK

オーク ¥9,800

蕎麦
Soba

蕎麦
Soba

苺と小豆アイスクリームの最中
Dessert

Teriyaki Wagyu
黒毛和牛ランプの照り焼き

Spring roll
芝海老と露の薑、アボカドの春巻き

Roasted pork
やまゆりポークのロースト
鬼おろし、橙ボン酢、黄韭、黒七味と

Soup
寒しじみの出汁の薄葛仕立て
真鯛、筍、芽蕪と

Scallop
帆立と菜の花
出汁のシユレとイクラをそえて

Tempura
白魚と独活、インゲンのパラパラ揚げ

Appetizer
酢味噌和え
水タコ、新わかめ、うるい

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 for 1

ぬか漬け 680
Blan pickled vegetables

苺とあんぽ柿の
マスカルポーネ白和え 700
Strawberry and dried persimmon with Tofu
Mascarpone sauce

唐墨とべったら漬けの
ポテトサラダ 800
Potato salad with Karasumi and Japanese pickles

なまこ酢 800
Sea cucumber with Vinaigratte sauce

魚介の松前漬け..... 900
Pickled seafoods with Soy sauce

つぶ貝ともずく酢 980
Shellfish and Mozuku- seaweed with vinaigrette

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

ブリの炙りおろしボン酢 1,300
Seared yellowtail with Ponzu sauce

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

合鴨ロース煮 1,400
Dashi marinated duck

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

A LA CARTE

SASHIMI

刺身

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

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

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

水タコ 1,900
Octopus

ブリ 2,000
Yellowtail

平目 2,100
Hirame-flounder

サワラ 2,100
Sawara mackerel

生本鯖 2,300
Tuna

DEEP FRIED

揚げ物

活タコの梅しそ揚げ 900
Deep fried Octopus seasoned Ume and Shiso

桜海老と舞茸
芽キャベツのパラパラ揚げ 1,300
Shrimp, mushrooms,brussels sprouts tempura

海老と野菜の天ぷら 1,400
Prawn and vegetable tempura 2 pieces each

やまゆり豚の昆布メ天ぷら 1,600
Yamayuri pork tempura

WARM DISH

温物

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

蓮根饅頭 蟹餡掛 1ヶ 1,000
Lotus root dumpling with dashi soup for 1

揚げ蕎麦がきスッポン餡かけ 1,600
Lotus root dumpling with dashi soup for 1

GRILL

焼き物

サワラのカマ塩焼き 1,000
Grilled Mackerel' s jaw

本カマスの塩焼き 1,600
Grilled Red barracuda

林ポークステーキ 150g 2,500
Grilled Hayashi-pork 150g

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

牛リブロースすき焼き
生ウニと温泉卵 3,300
Seared sukiyaki beef , Sea urchin, slow cooked egg

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