

SOBA MENU

—

SEASONAL SOBA

季節の蕎麦

| | |
|---|--|
| もずくの冷かけ蕎麦.....1,700 Chilled Soba with chilled dashi soup and mozuku seaweed | すだちとフルーツトマト、じゅん菜のまぜ蕎麦.....1,900 Chilled Soba topped with sudachi citron, tomato and junsai wild plant |
| 黄ニラとキャベツの牛もつせいろ カレー風味.....1,900 Chilled Soba with cabbage and beef intestin curry soup | 薬味せいろ（雲丹もずく、和牛そぼろ、茗荷おろし）.....1,900 Chilled soba with Uni, seaweed, minced beef, and daikon radish |

SOBA

蕎麦

| | |
|---|--|
| せいろ.....900 Chilled soba with 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 |
| ゴマダレせいろ.....1,200 Chilled soba with sesame and walnuts dipping sauce | |
| 海老と野菜の天ぷらせいろ.....2,100 Chilled soba with prawn and vegetable tempura | かけ.....1,100 Hot soba |
| 穴子と野菜の天ぷらせいろ.....2,100 Chilled soba with anago eel and vegetable tempura | 穴子と野菜の天ぷらかけ蕎麦.....2,100 Hot soba with anago eel and vegetable tempura |
| 鴨せいろ.....2,100 Chilled soba with duck in warm dipping soup | 海老と野菜の天ぷらかけ蕎麦.....2,100 Hot soba with prawn 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

帆立 昆布 締め
Appetizer

地鶏の 天ぷら
Chicken tempura

季節の 造り
Sashimi

鱧の 治部煮
Hamo pike conger

ズワイガニの 酢の物
Sunomono

海老しんじょう
Shrimp and corn dumpling

地豚の 蕎麦粉 焼き
Pork

蕎麦
Soba

デザート
Dessert

OAK

オーク ¥9,800

帆立の 昆布 締め
Appetizer

地鶏の 天ぷら
Chicken tempura

季節の 造り
Sashimi

鱧の 治部煮
Hamo pike conger

ズワイガニの 酢の物
Sunomono

海老しんじょう
Shrimp and corn dumpling

フカヒレと 巢籠もり 蕎麦の 餡掛 け
Fukahire shark fin

黒毛 和牛
Wagyu

蕎麦
Soba

デザート
Dessert

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)

DEEP FRIED

揚げ物

キス天ぷら 磯辺巻き (1尾) 650
Whiting tempura with nori seaweed for 1

天然稚鮎の天ぷら 1,000
Young ayu tempura

トウモロコシと明日葉の
バラバラ揚げ 1,000
Corn and ashitaba leaf tempura

漬け本鮪の天ぷら 1,200
Soy marinated tuna tempura

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

牛カツ ごまだれ 1,800
Breaded beef with sesame sauce

WARM DISH

温物

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

GRILL

焼き物

ヤングコーン バター醤油焼き 800
Grilled young corn with butter and soy sauce

万願寺ししとう 山椒胡麻のせ 850
Grilled shishito pepper with sansho sesame

天然稚鮎の塩焼き 1,000
Grilled young ayu

真子ガレイの塩焼き 1,300
Grilled marbled sole

岩中豚ステーキ 150g 2,300
Grilled iwachu pork 150g

牛リブ ロース すき焼き 2,400
サマートリュフと温玉
Seared beef, summer truffle and 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 & CHEESE

お酒と

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

ジョンさんの
沖縄チーズ盛り合わせ 2,300
Cheese plate by THE CHEESE GUY in Okinawat

OYSTER

高島さん厳選の牡蠣

真牡蠣
生 / 焼き / 天ぷら 1,100
Fresh oysters.

Please choose from raw, grilled or tempura.

APPETIZER

前菜いろいろ

ぬか漬け 700
Blan pickled vegetables

無花果マスカルポーネ白和え 750
Fig with tofu and mascarpone sauce

水茄子の浅漬け 750
Blan pickled vegetables

フルーツトマトともずく酢 850
Tomato and mozuku seaweed with vinaigrette

牛すじポテトサラダ 850
Potato salad with beef tendon

真蛸のやわらか煮 980
Soy braised octopus

合鴨ロース煮 1,000
Dashi marinated duck

甘劇とうもろこしのプリン
サマートリュフと 1個 1,000
Corn pudding with summer truffle for 1

生雲丹とじゅん菜の
冷製茶碗蒸し 1個 1,300
Chawanmushi with uni sea urchin and junsai for 1

たっぷりチーズと緑のサラダ 1,300
Cheese and green salad

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

初鰹のタタキ 薬味ポン酢 1,400
Seared bonito with ponzu sauce