SOBA MENU

—

SEASONAL SOBA

季節の蕎麦

松茸と真鯛のせいろ 2,600
Chilled soba with matsutake mushroom, snapper in warm dipping soup

牛チャーシュー蕎麦 2,100
Hot soba with slow cooked beef

たっぷり木の子の牛もつせいろ　カレー風味 1,900
Chilled Soba with mushrooms and beef intestin curry soup

SOBA

蕎麦

せいろ 900
Chilled soba with dipping sauce

ゴマダレせいろ 1,200
Chilled soba with sesame and walnus dipping sauce

薬味せいろ（蟹いくら , 海苔ピーナッツ揚げ玉 , 辛味おろし） 1,900
Chilled soba with crab, salmon roe, nori peanurts crumbles, and radish

海老と野菜の天ぷらせいろ 2,100
Chilled soba with prawn and vegetable tempura

穴子と野菜の天ぷらせいろ 2,100
Chilled soba with anago eel and vegetable tempura

鴨せいろ 2,100
Chilled soba with duck in warm dipping soup

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

かけ 1,100
Hot soba

穴子と野菜の天ぷらかけ蕎麦 2,100
Hot 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)

雪庵

RYAN

COURSE MENU

—

CEDAR

シダー ¥7,800

春菊とずわい蟹のお浸し
Appetizer

海老芋の白味噌グラタン
Ebiimo potato

ふぐ刺し
Blowfish sashimi

いとより鯛のかぶら蒸し
Steamed snapper

床節の肝和え
Abalone

本ししゃもの一夜干し天ぷら
Shishamo smelt

三元豚のステーキ
Sangen pork

蕎麦
Soba

デザート
Dessert

OAK

オーク ¥9,800

春菊とずわい蟹のお浸し
Appetizer

海老芋の白味噌グラタン
Ebiimo potato

ふぐ刺し
Blowfish sashimi

いとより鯛のかぶら蒸し
Steamed snapper

床節の肝和え
Abalone

和牛すき焼き仕立て
Sukiyaki

本ししゃもの一夜干し天ぷら
Shishamo smelt

合鴨と丸茄子の鍬焼き
Grilled duck

蕎麦
Soba

デザート
Dessert

SIGNATURE & SEASONAL OFFER

おすすめと季節のいろいろ

【高島さん厳選の牡蠣】

牡蠣の産地別食べ比べ 2個 2,200
Oyster sampler, by production area 2 pieces

牡蠣 酢橘の土佐酢ジュレかけ 1,400
Raw oyster with tosazu vinaigrette

牡蠣の天ぷら 生雲丹のせ 1,800
Tempura oyster with uni sea urchin

牡蠣と無花果の田楽焼き 1,400
Grilled oyster with fig miso sauce

巨峰の天ぷら
マスカルポーネ白和え 950
Grape tempura with tofu and mascarpone sauce

柿と緑のサラダ 1,300
Persimmon and green salad

煮穴子の天ぷら 1,100
Simmered conger tempura

旬素材のパラパラ揚げ
原木椎茸、アオリイカ、隠元、唐墨 1,400
Mushroom, squid, green bean tempura, mullet roe

２年熟成メークインの蒸し揚げ
琉球エメンタールチーズと 1,000
Deep fried two yrs aged potato with cheese

落ち鮎の西京焼き１尾 1,200
Kyoto-style grilled ayu for 1

焼き合鴨 山椒胡麻かけ 120g..... 2,100
Grilled duck with sansho sesame sauce 120g

牛リブロースすき焼き 2,600
グレートリュフと温玉
Seared sukiyaki beef , gray truffle and slow cooked egg

OYSTER

高島さん厳選の牡蠣

真牡蠣 1,100
Pacific oyster

APPETIZER

前菜いろいろ

ぬか漬け 700
Blan pickled vegetables

水茄子の浅漬け 750
Lightly pickled eggplant

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

真蛸のやわらか煮 980
Soy braised octopus

ホタテといくらの松前漬け 1,000
Soy marinated scallops and salmon roe

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

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

メゴチと柿の木茸の天ぷら 1,000
Big eye and Enokitake mashroom tempura

原木なめこの天ぷら 1,000
Log nameko mashroom tempura

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

虎河豚の唐揚げ 2,000
Deep fried blowfish

WARM DISH

温物

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

GRILL

焼き物

鰆のカマ塩焼き 1,300
Grilled sawara mackerel jaw

カマスの塩焼き 1,600
Grilled barracuda

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

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

ジョンさんの沖縄チーズ２種 1,500
2kinds of cheese by THE CHEESE GUY