

SEASONAL SOBA			
季節の蕎麦			
山菜天ぷらせいろ 山うど、露の茎、タラの芽、こごみ.....		1,680	真鯛の天ぷらと桜海老、とろろのまぜ蕎麦.....
Chilled soba with wild vegetables tempura			Chilled soba topped with snapper tempura, shrimp, grated yam
黒毛和牛ロースと筍せいろ.....		2,480	蛤蕎麦.....
Chilled soba with wagyu and bamboo shoots in warm dipping soup			Hot soba with hamaguri clam

SOBA			
蕎麦			
せいろ		900	かけ
Chilled soba with dipping sauce			Hot soba
ゴマダレせいろ		1,280	海老と野菜の天ぷらかけ蕎麦.....
Chilled soba with sesame and walrus dipping sauce			Hot soba with prawn and vegetable tempura
薬味せいろ 春ニラおろし、露の茎揚げ玉、もずくと桜海老		1,680	穴子と野菜の天ぷらかけ蕎麦.....
Chilled soba, leek and radish, fukinoto crumbles, sea weed and shrimp			Hot soba with anago eel and vegetable tempura
海老と野菜の天ぷらせいろ		2,180	鴨かけ蕎麦
Chilled soba with prawn and vegetable tempura			Hot soba with duck
穴子と野菜の天ぷらせいろ		2,280	牛チャーシュー蕎麦
Chilled soba with anago eel and vegetable tempura			Hot soba with slow cooked beef
鴨せいろ		2,180	
Chilled soba with duck in warm dipping soup			
シラスと生雲丹とイクラのまぜ蕎麦		2,180	
Chilled soba topped with young sardine, Uni and salmon roe			

EXTRA NOODLE & SEASONINGS			
蕎麦をもっと / 薬味			
蕎麦少しだけ多め (60g)		+380	大根おろし／のり
Extra serving of Soba noodle			Grated Daikon radish / Nori dried seaweed (each)
蕎麦大盛り (120g)		+680	みょうが／とろろ／温泉卵.....
Large serving of Soba noodle			Myoga ginger / Grated yam / Slow cooked egg (each)



COURSE MENU

L.O 19:30
—

CEDAR

シダー ¥8,000

OAK

オーク ¥11,000

春の前菜三種

車海老キャビア添え

合鴨ロースト

京生麩の木の芽和え

3 kinds of appetizers

春野菜と火取り帆立の木の芽和え

ホワイトアスパラ、タラの芽、京菜花、京生麩

Seasonal appetizer

刺身二種

Sashimi of the day

筍とズワイガニの饅頭

あおさと蕎麦の実餡かけ

Bamboo shoot dumpling

水蛸と和野菜のサラダ

自家製の苺酢ドレッシングとミモレット

salad

鱧の東寺揚げと山菜の天ぷら

Tempura

岩手県産 黒毛和牛ステーキ

Wagyu

蕎麦

Soba

甘味

Dessert

相並の焼き霜造り、栄螺の肝和え

Sashimi of the day

筍とズワイガニの饅頭

気仙沼産 フカヒレと蕎麦の実餡かけ

Bamboo shoot dumpling with shark fin

水蛸と和野菜のサラダ

自家製の苺酢ドレッシングとミモレット

salad

北海道産 黒毛和牛サーロインのすき焼き

漬け卵黄とサマートリュフ

Seared sukiyaki wagyu with turffe

鱧の東寺揚げと山菜の天ぷら

Tempura

鹿児島県産 霧島豚ステーキ

柚子胡椒ポン酢のかけ焼き

Pork

蕎麦

Soba

甘味

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2種食べ比べ

真牡蠣と岩牡蠣.....2,280

Oyster sampler, rock and pacific oyster

牡蠣の雲丹焼き.....2,480

Grilled oyster with sea urchin

蛤と真牡蠣の酒蒸し.....1,980

Sake - steamed oyster and hamaguri clam

牡蠣の天ぷら 落味噌田楽.....1,480

Deep fried oyster with fuki miso

春野菜と火取り帆立の

木の芽和え (1皿).....1,280

Amera tomato with crab and dashi jelly for 1

アメルトマトの白和え.....1,080

Amera tomato with tofu sauce

富山県産 生蛸烏賊の天ぷら.....1,180

Wild vegetables tempura

山菜の天ぷら

山うど、こごみ、蔕の蔕、タラの芽.....1,380

Wild vegetables tempura

2年熟成メークインの蒸し揚げ

ジョンさんの沖縄チーズと.....1,080

Deep fried two yrs aged potato with cheese

筍とズワイガニ饅頭

気仙沼産 フカヒレ餡かけ (1皿).....1,480

Grilled miso marinated sawara mackerel

鱧の西京焼き.....1,780

Grilled miso marinated sawara mackerel

黒毛和牛サーロインすき焼き

サマートリュフと温泉玉子.....3,380

Seared sukiyaki beef , Sea urchin, slow cooked egg

OYSTER

高島さん厳選の牡蠣

真牡蠣 岩手県陸前高田.....1,180

Pacific oyster

年間を通して安定した品質の牡蠣産地として有名な陸前高田ですが、春は特に「雪解け牡蠣」と呼ばれミルキーで旨味たっぷりに育っています。

岩牡蠣 島根県隠岐.....1,380

Rock oyster

春に海水が17~19℃になり、牡蠣の味が最も凝縮する島根の岩牡蠣。「春香（はるか）」というブランド名で呼ばれ、弾力のある食感と、濃厚なエキ스가特徴です。

SASHIMI

刺身

刺身 おまかせ三種.....3,580

3 kinds of sashimi (4 pieces each)

刺身 おまかせ四種.....4,680

4 kinds of sashimi (4 pieces each)

SALAD

サラダ

甘夏と春香味野菜のサラダ.....1,280

Amanatsu orange and green salad

焼き野菜サラダ.....1,480

Grilled seasonal vegetable salad

APPETIZER

前菜

春の前菜三種盛り (1人前)

車海老キャビア添え

合鴨ロースト

京生麩の木の芽和え.....1,380

3 kinds of appetizers for 1

ぬか漬け.....780

Blan pickled vegetables

真蛸のやわらか煮.....1,180

Soy braised octopus

帆立といくらの松前漬け.....1,180

Soy marinated scallops and salmon roe

DEEP FRIED

揚げ物

キス天ぷら磯辺巻き (1尾).....730

Whiting tempura with nori seaweed for 1

白海老と香菜のパラパラ揚げ.....1,280

Glass shrimp and coriander tempura

海老と野菜の天ぷら.....1,480

Prawn and vegetable tempura (2 pieces each)

蝦夷鹿の天ぷら.....2,580

Yezo deer tempura

WARM DISH

温物

だし巻き玉子.....980

Japanese omelet seasoned with dashi stock

GRILL

焼き物

松坂ポークのステーキ

柚子胡椒ボン酢かけ焼き 150g.....2,380

Grilled matsuzaka pork 150g

牛タン照り焼き 150g.....2,680

Teriyaki ox tongue 150g

黒毛和牛ステーキ 150g.....4,880

Grilled wagyu beef 150g

NUTS

お酒と

あおさ海苔塩麴カシューナッツ.....780

Cashew nuts coated with seaweed and rice malt