

SEASONAL SOBA

季節の蕎麦

夏野菜の天ぷらせいろ 1,780 Chilled soba with seasonal vegetable tempura	あさりと黄ニラせいろ 1,800 Chilled soba with asari clams and leek in warm dipping soup
フルーツトマトと蓴菜、とろろのまぜ蕎麦..... 2,000 Chilled soba topped with fruit tomatoes, water shield, grated yam	鱧の天ぷらと唐墨のまぜ蕎麦 2,400 Chilled soba topped with pike conger tempura, pickled mullet roe

SOBA

蕎麦

せいろ 900 Chilled soba with dipping sauce	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
ゴマダレせいろ 1,280 Chilled soba with sesame and walnut dipping sauce	真鯛の天ぷらと桜海老、とろろのまぜ蕎麦..... 1,980 Chilled soba topped with snapper tempura, shrimp, grated yam
薬味せいろピーツと梅の揚げ玉、焼き味噌、つるむらさきおろし ... 1,680 Chilled soba with seasonal condiments (Fried beets & plum bits, grilled miso, indian spinach and radish)	かけ 1,100 Hot soba
海老と野菜の天ぷらせいろ 2,180 Chilled soba with prawn and vegetable tempura	海老と野菜の天ぷらかけ蕎麦 2,180 Hot soba with prawn and vegetable tempura
穴子と野菜の天ぷらせいろ 2,280 Chilled soba with anago eel and vegetable tempura	穴子と野菜の天ぷらかけ蕎麦..... 2,280 Hot soba with anago eel and vegetable tempura
鴨せいろ 2,180 Chilled soba with duck in warm dipping soup	鴨かけ蕎麦 2,180 Hot soba with duck

EXTRA NOODLE & SEASONINGS

蕎麦をもっと / 薬味

蕎麦少しだけ多め (60g)+380 Extra serving of Soba noodle	大根おろし／のり 各 100 Grated Daikon radish / Nori dried seaweed (each)
蕎麦大盛り (120g)+680 Large serving of Soba noodle	みょうが／とろろ／温泉卵..... 各 200 Myoga ginger / Grated yam / Slow cooked egg (each)



RYAN

COURSE MENU

L.O 18:30
—

CEDAR

シダー ¥8,000

OAK

オーク ¥11,000

前菜三種盛り合わせ

鮑酒蒸し

賀茂茄子焼き浸し

京鴨のワイン煮

3 kinds of appetizer

賀茂茄子焼き浸し

雲丹、胡桃餡

Egg plant, tofusaucе, walnuts, sea urchin

マコガレイ薄造り、本マグロ小角造り

Sashimi of the day

冷やし鉢

冬瓜、海老、オクラ、アメルートマト、美味出汁ジュレ

Togan melon, shrimp, Okura, tomato with dashi jelly

和牛の冷しゃぶ

冬瓜、オクラ、アメルートマト、美味出汁ジュレ

Wagyu, Togan melon, Okura, tomato with dashi jelly

サラダ

白鳳、ペコリーノロマーノ、生胡椒、桃のドレッシング

Peach salad

サラダ

白鳳、ペコリーノロマーノ、生胡椒、桃のドレッシング

Peach salad

天ぷら

稚鮎、蓼

Tempura ayu and tade leaf

鰻と雲丹の重ね焼き

Eel and sea urchin

天ぷら

稚鮎、蓼

Tempura ayu and tade leaf

北海道産 黒毛和牛しんたま

かえしダレ、サマートリュフ

Wagyu, summer truffle

蕎麦

Soba

甘味

Dessert

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】

牡蠣の雲丹焼き.....2,480

Grilled oyster with sea urchin

賀茂茄子の焼き浸し (1人前).....950

Grilled egg plant with walnut paste for 1

2年熟成メークインの蒸し揚げ

パルメザンチーズと1,080

Deep fried two yrs aged potato with cheese

蛤と牡蠣の酒蒸し.....1,980

Sake - steamed oyster and hamaguri clam

アメルートマトの

マスカルポーネ白和え1,080

Amera tomato with tofu and mascarpone sauce

黒毛和牛ロースすき焼き

サマートリュフと温泉玉子3,280

Seared sukiyaki beef, summer truffle, slow cooked egg

牡蠣の天ぷら 露味噌田楽.....1,480

Deep fried oyster with fuki miso

白海老と香菜のパラパラ揚げ.....1,280

Glass shrimp and coriander tempura

京鴨のステーキ.....4,380

Teriyaki grilled duck

牡蠣のオイル煮.....1,200

Oyster boiled in oil

APPETIZER

前菜

前菜三種盛り (1人前).....1,180

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

SALAD

サラダ

無花果と緑のサラダ.....1,380

Fig and green salad

焼き野菜サラダ.....1,480

Grilled seasonal vegetable salad

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」と呼ばれミルクィで旨味たっぷりに育っています。

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)

WARM DISH

温物

だし巻き玉子.....980

Japanese omelet seasoned with dashi stock

GRILL

焼き物

平政のカマ塩焼き.....1,400

Grilled yellowtail jaw

松坂ポークのステーキ 150g.....2,180

Teriyaki grilled matsuzaka pork 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