

SEASONAL SOBA

季節の蕎麦

季節の薬味せいろ

(焼き鰯なめろう、山うどと八朔、京鴨チーズ)..... 1,900

Chilled soba with seasonal condiments

(Grilled horse mackerell, edible shoot and hassaku orange, duck and cheese)

春野菜と桜海老のまぜ蕎麦..... 2,400

Chilled soba with seasonal vegetables and sakura shrimp

鯛のかけ蕎麦..... 2,500

Hot soba with snapper

和牛のつけ蕎麦 カレーオイル添え..... 2,600

Chilled soba, warm dipping sauce with wagyu beef and curry oil

SOBA

蕎麦

せいろ 1,000

Chilled soba with dipping sauce

ゴマダレせいろ 1,400

Chilled soba with sesame and walrus dipping sauce

旬野菜天ぷらせいろ 2,280

Chilled soba with seasonal vegetable tempura

海老と野菜の天ぷらせいろ 2,380

Chilled soba with prawn and vegetable tempura

穴子と野菜の天ぷらせいろ 2,480

Chilled soba with anago eel and vegetable tempura

鴨せいろ 2,380

Chilled soba with duck in warm dipping soup

シラスと生雲丹とイクラのまぜ蕎麦 2,380

Chilled soba topped with young sardine, sea urchin and salmon roe

かけ 1,200

Hot soba

海老と野菜の天ぷらかけ蕎麦..... 2,480

Hot soba with prawn and vegetable tempura

穴子と野菜の天ぷらかけ蕎麦..... 2,580

Hot soba with anago eel and vegetable tempura

鴨かけ蕎麦 2,480

Hot soba with duck

EXTRA NOODLE & SEASONINGS

蕎麦をもっと / 薬味

蕎麦少しだけ多め (40g)+400

Extra serving of soba noodle

蕎麦大盛り (80g) +700

Large serving of soba noodle

大根おろし / のり各 100

Grated daikon radish / nori seaweed (each)

みょうが / とろろ / 温泉卵 各 200

Myoga ginger / grated yam / slow cooked egg (each)

アレルギーメニューの詳細はこちらから：
Please scan for allergy information:



RYAN

DINNER COURSE MENU

コースメニュー
L.O 21:30

CEDAR

シダーコース
¥9,000

伝助穴子と白ずいき 土佐酢ジュレ
Anago eel and white taro stems with tosa vinegar jelly

本鯖ユッケ仕立て
Tuna tartare

蕎麦豆腐揚げ出し 翡翠餡 生雲丹のせ
Deep fried soba tofu with green peas sauce, sea urchin

ローストポークと水茄子アメルマトのサラダ
塩麴ドレッシング
Green salad with roasted pork, eggplant and tomato,
salted rice malt dressing

白海老と茶葉のパラパラ揚げ
White shrimp and tea leaf tempura

丹波黒鶏山椒オイル焼き 牛蒡チップス
Grilled chicken with sansho pepper oil, deep fried burdock chips

蕎麦
Soba

自家製あんみつ
Anmitsu

OAK

オークコース
¥12,000

前菜三種
3 kinds of appetizers
・鮎甘露煮 Sweetened sweetfish
・螢烏賊 ホワイトアスパラガス酢味噌かけ
Firefly squid and white asparagus with vinegared miso
・うすい豆腐 生雲丹 Green peas tofu with sea urchin

白海老と帆立 昆布出汁ジュレ
White shrimp and scallop with kelp soup jelly

鴨真薯 じゅんさいと鴨出汁 蕎麦の実
Minced duck dumplings with shield and duck soup, buckwheat

ローストポークと水茄子、アメルマトのサラダ
Green salad with roasted pork, eggplant and tomato,
salted rice malt dressing

和牛サーロインすきしゃぶ仕立て
新ジャガイモのポタージュ
Wagyu suki shabu with potato potage

本鯖の五色揚げ 葉山葵
Deep fried tuna with rice puff, leaf wasabi

鮎並山椒オイル焼き はじかみ
Grilled fat greenling with sansho pepper oil, gingerroot

蕎麦
Soba

自家製あんみつ
Anmitsu

SIGNATURE & SEASONAL OFFER

おすすめと季節のいろいろ

OYSTER

厳選の牡蠣

真牡蠣（生）..... 1,400
Pacific oyster (raw)

真牡蠣（焼き）..... 1,400
Pacific oyster (grilled)

真牡蠣（天ぷら）..... 1,400
Pacific oyster (tempura)

伝助穴子と白ずいき 土佐酢ジュレ .. 1,000
Anago eel and white taro stems
with tosa vinegar jelly

メロンの白和え アーモンド..... 1,260
Melon with mascarpone tofu sauce

蕎麦豆腐
生雲丹のせ（1皿）..... 1,260
Soba tofu with sea urchin and dashi paste for 1

初鰹たたき
韭しょうゆと春野菜（1皿）..... 2,300
Seared bonito with leek soy-sauce for 1

稚鮎の天ぷら
ボツルガとそら豆 1,680
Young sweetfish tempura
with bottarga and broad beans

駿河湾桜海老と
ヤングコーンのパラパラ揚げ..... 1,740
Sakura shrimp and baby corn tempura

北寄貝の木の芽天ぷら 2,500
Surf clam tempura with kinome herb

蕎麦豆腐揚げ出し
翡翠餡 生雲丹のせ（1皿）..... 1,400
Deep fried soba tofu
with green peas sauce, sea urchin for 1

メバルの昆布焼き 2,900
Grilled rockfish on kelp

丹波黒鶏山椒オイル焼き
牛蒡チップス 2,900
Grilled free range chicken
with sansho pepper oil, deep fried burdock chips

APPETIZER

前菜

前菜三種（1人前）..... 1,780
3 kinds of appetizers for 1
・鮎甘露煮
・螢烏賊 ホワイトアスパラガス酢味噌かけ
・うすい豆腐

ぬか漬け盛り合わせ 700
Bran pickled vegetables

真蛸のやわらか煮 1,340
Soy braised octopus

SALAD

サラダ

ローストポークと水茄子
アメルマトのサラダ
塩麴ドレッシング 2,000
Green salad with roasted pork, eggplant
and tomato, salted rice malt dressing

焼き野菜サラダ 1,540
Grilled seasonal vegetable salad

SASHIMI

刺身

刺身 おまかせ三種..... 3,900
3 kinds of sashimi (4 pieces each)

刺身 おまかせ四種..... 4,980
4 kinds of sashimi (4 pieces each)

DEEP FRIED

揚げ物

キス天ぷら磯辺巻き（1尾）..... 810
Whiting tempura
with nori seaweed and mixed peppers for 1

海老と野菜の天ぷら 1,540
Prawn and vegetable tempura (2 pieces each)

WARM DISH

温物

だし巻き玉子..... 1,000
Japanese omelet seasoned with dashi stock

GRILL

焼き物

黒毛和牛サーロインすき焼き
生雲丹と温泉玉子..... 4,180
Seared sukiyaki beef, sea urchin, slow cooked egg

黒毛和牛ステーキ 150g..... 5,360
Grilled wagyu beef

NUTS

お酒と

あおさ海苔塩麴カシューナッツ 810
Cashew nuts coated with seaweed and shiokoji