

SEASONAL SOBA

季節の蕎麦

季節の薬味せいろ

(露の蓋揚げ玉、クリームチーズ西京漬け、
蛤とかき菜の煮浸し).....2,000

Chilled soba with seasonal condiments (Deep fried butter bur scape,
miso marinated cream cheese, simmered clam and Kakina leaf vegetable)

筍と日向夏、芝海老のまぜ蕎麦.....2,400

Chilled soba with bamboo shoot and Hyuganatsu citrus, Shiba shrimp

和牛すき焼き蕎麦.....2,600

Chilled soba with sukiyaki wagyu beef

鯿とわらびのかけ蕎麦.....2,300

Hot soba with herring and wild vegetable

SOBA

蕎麦

せいろ.....1,000

Chilled soba with dipping sauce

ゴマダレせいろ (クルミが含まれております).....1,400

Chilled soba with sesame and walnut dipping sauce

旬野菜天ぷらせいろ.....2,600

Chilled soba with seasonal vegetable tempura

海老と野菜の天ぷらせいろ.....2,480

Chilled soba with prawn and vegetable tempura

穴子と野菜の天ぷらせいろ.....2,580

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.....2,580

Hot soba with prawn and vegetable tempura

穴子と野菜の天ぷらかけ蕎麦.....2,680

Hot soba with anago eel and vegetable tempura

鴨かけ蕎麦.....2,480

Hot soba with duck



RYAN

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:



DINNER COURSE MENU

コースメニュー

L.O 21:00

CEDAR

シダーコース

¥9,000

伝助穴子、白ずいきと加賀太きゅうり
旨出汁ジュレ掛け
Anago eel, white taro stems and cucumber
with dashi jelly

初鰹たたき 新玉ねぎおろしポン酢
Seared bonito with grated onion ponzu sauce

焼き蕎麦豆腐 翡翠餡掛け 生雲丹のせ
Roasted soba tofu with green pea sauce, sea urchin

岩中豚のローストと水茄子、アメルマトのサラダ
柚子味噌ドレッシング
Green salad with roasted iwachu pork, eggplant and tomato,
yuzu citrus miso dressing

白海老と海苔の天ぷら ロディジャーノチーズ
Glass shrimp and nori seaweed tempura
with Lodigiano cheese

丹波黒鶏くわ焼き 新ごぼうチップス
Teriyaki chicken with deep fried burdock

蕎麦
Soba

白餡と抹茶のチーズケーキ
White bean paste and matcha cheese cake

OAK

オークコース

¥12,000

前菜三種
3 kinds of appetizers
・山菜金山寺味噌和え Miso marinated wild vegetable
・鮑旨煮 Simmered abalone
・京鴨甲州煮とモッツァレラチーズ
Simmered duck with red wine and mozzarella cheese

本鮪と真鯛の焼き霜造り
Tuna and seared snapper

蟹道明寺饅頭 あおさ餡とじゅん菜
Crab dumpling with aosa seaweed sauce and watershield

黒鶏山椒オイル焼き 花山椒
Grilled chicken with sansho pepper oil, Hana sansho pepper

伝助穴子パン粉揚げ 燻製タルタル
Deep fried breaded anago eel, smoked tartare

和牛サーロインと筍のすきしゃぶ仕立て 龍の卵
Wagyu sirloin shabu-shabu style
with bamboo shoot, egg yolk

蕎麦
Soba

白餡と抹茶のチーズケーキ
White bean paste and matcha cheese cake

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個) 1,400
Pacific oyster (raw, 1 piece)

真牡蠣 (焼き、1個) 1,400
Pacific oyster (grilled, 1 piece)

真牡蠣 (天ぷら、1個) 1,400
Pacific oyster (tempura, 1 piece)

伝助穴子、白ずいきと加賀太きゅうり
旨出汁ジュレ掛け (1皿) 1,200
Anago eel, white taro stems and cucumber
with dashi jelly for 1

メロンと河内晩柑のマスカルポーネ白和え
抹茶のピーカンナッツがけ 1,500
Melon and Kawachi Bankan citrus with mascarpone
tofu sauce, matcha green tea pecan nuts

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 クレソンと茗荷
黄身醤油 (1皿) 1,500
Seared bonito with watercress and
myoga ginger, egg yolk soy sauce for 1

ハチノスとアメルマト、パセリの
パラパラ揚げ ロディジャーノチーズ .. 1,200
Deep fried tripe, tomato and parsley
with Lodigiano cheese

桜海老の和風しゅうまい
自家製ポン酢 (2個) 1,100
Sakura shrimp dumplings
with homemade ponzu sauce (2 pieces)

焼き蕎麦豆腐 翡翠餡掛け
生雲丹のせ (1皿) 1,100
Roasted soba tofu with green pea sauce,
sea urchin for 1

鯖の落の臺味噌焼きと
天豆のさや焼き (1皿) 2,500
Grilled Sawara mackerel with butter scape miso,
grilled broad beans for 1

丹波黒鶏くわ焼き
新ごぼうチップス 2,800
Teriyaki chicken with deep fried burdock

APPETIZER

前菜

前菜三種 (1人前) 2,000
3 kinds of appetizers for 1
・山菜金山寺味噌和え
・京鴨甲州煮とモッツァレラチーズ
・鮑旨煮

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

岩中豚のローストと水茄子、
アメルマトのサラダ
柚子味噌ドレッシング 2,000
Green salad with roasted iwachu pork, eggplant
and tomato, yuzu citrus miso 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 1,740
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

SNACK

お酒と

あおさ海苔塩麩カシューナッツ 810
Cashew nuts coated with seaweed
and fermented rice

お酒によく合うビーフジャーキー
淡路島の海塩熟成 1,580
Sea salt beef jerky