

## 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、うるいのお浸しと加賀太きゅうり  
旨出汁ジュレ掛け  
Anago eel, dashi marinated wild vegetable  
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  
レモン生クリームと胡桃  
White bean paste and matcha cheese cake,  
lemon fresh cream and walnut

### 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  
レモン生クリームと胡桃  
White bean paste and matcha cheese cake,  
lemon fresh cream and walnut

## 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、うるいのお浸しと加賀太  
きゅうり 旨出汁ジュレ掛け (1皿) ... 1,200  
Anago eel, dashi marinated wild vegetable  
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

あおさ海苔塩麴カシューナッツ ..... 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