

SEASONAL SOBA

季節の蕎麦

薬味せいろ (茄子の摺り流し、京鴨の肉味噌、とろろ梅抹茶)2,000 Chilled soba seasonal condiments (pureed eggplant, miso with minced duck, grated yum with plum and matcha)	アメルトマトともずくの冷かけ蕎麦.....2,400 Cold soba with tomato and mozuku seaweed
鱧天梅おろしまぜ蕎麦2,200 Chilled soba with Hamo conger pike tempura and grated daikon radish, plum	シーフードカレーつけ蕎麦 枝豆仕立て2,400 Chilled soba with seafood curry warm dipping sauce edamame style

SOBA

蕎麦

せいろ1,000 Chilled soba with dipping sauce	かけ1,200 Hot soba
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	旬野菜天ぷらかけ蕎麦.....2,380 Hot soba with seasonal vegetable tempura
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かけ蕎麦.....2,580 Hot soba with prawn and 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かけ蕎麦..... 2,680 Hot soba with anago eel 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	鴨かけ蕎麦 2,480 Hot soba with duck
鴨せいろ 2,380 Chilled soba with duck in warm dipping soup	
和牛すき焼き蕎麦 2,800 Chilled soba with sukiyaki wagyu beef, warm dipping soup	
シラスと生雲丹とイクラのまぜ蕎麦 2,480 Chilled soba topped with young sardine, sea urchin and salmon roe	

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	大根おろし / のり各 100 Grated daikon radish / nori seaweed (each)
蕎麦大盛り (80g) +700 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)

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 21:00

CEDAR

シダーコース
¥9,800

アボカドお浸し ずわい蟹といくら
旨出汁ジュレ
Dashi marinated avocado, zuwai crab
and salmon roe with dashi jelly

刺身二種盛り
2 kinds of sashimi

炊き合わせ
(里芋 茄子オランダ煮 大徳寺麩 冬瓜 ミニオクラ)
Assorted dishes
(taro, Dutch- style eggplant, Daitokuji gluten, Wax gourd, mini okra)

和牛ポテトサラダ
Potato salad with Wagyu beef

鱧パン粉揚げ 燻製タルタル
Fried breaded conger eel with smoked tartar sauce

霧島豚ロースト
Roasted Kirishima pork

蕎麦
Soba

シャインマスカットチーズケーキ
Shine Muscat Cheesecake

OAK

オークコース
¥12,800

アボカドお浸し ずわい蟹といくら
旨出汁ジュレ
Dashi marinated avocado, zuwai crab
and salmon roe with dashi jelly

刺身三種盛り(本鮪、白身、金目鯛炙り)
3 kinds of sashimi (Tuna, white fish, seared red bream)

鱧と生雲丹 サマートリュフの茶碗蒸し
Chawanmushi with Hamo conger eel,
sea urchin and summer truffle

焼き八寸

Assorted appetizers and grill plate
(真魚鰹西京焼き、無花果甲州煮、和牛ポテトサラダ、
アオリイカと木の芽の手鞠寿司、印籠からすみ、金糸瓜と鮑の酢の物)
Assorted appetizers and grill plate
(Grilled miso marinated bonito, simmered fig with red wine, potato salad with
wagyu beef, Temari sushi with bigfin reef squid and kinome leaf buds,
dried mullet roe with fish cake, golden gourd and abalone in vinegar)

鹿肉天ぷら
Venison tempura

和牛サーロインとおかひじきのすきしゃぶ
龍のたまご
Wagyu sirloin shabu-shabu style with saltwort, egg yolk

蕎麦
Soba

シャインマスカットチーズケーキ
Shine Muscat Cheesecake

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)

アボカドお浸し ずわい蟹といくら
旨出汁ジュレ (1 皿)..... 1,800
Dashi marinated avocado, zuwai crab
and salmon roe with dashi jelly for 1

無花果とピスタチオのマスカルポーネ白和え
高知県産フィンガーライム 1,300
Fig and pistachio with mascarpone tofu sauce
and domestic finger lime

蕎麦豆腐 生雲丹のせ (1 皿)..... 1,400
Soba tofu with sea urchin and dashi paste for 1

間八の薄造り
パッションフルーツジュレがけ (1 皿) ..2,500
Amberjack thinly sliced with passion fruit jelly for 1

帆立と万願寺とうがらしのパラパラ揚げ
国産本唐墨がけ2,300
Deep-fried scallop and Manganji peppers
with dried mullet roe

とうもろこしと海老の焼売
サマートリュフ (2 個)..... 1,600
Corn and shrimp dumplings
with summer truffles (2 pieces)

炊き合わせ (里芋 茄子オランダ煮
大徳寺麩 冬瓜 ミニオクラ)(1 人前) ..1,400
Assorted dishes (taro, Dutch- style eggplant,
Daitokuji gluten, Wax gourd, mini okra) for 1

伊佐木の幽庵焼き
マンゴーソース (1 皿).....2,500
Grilled Isaki grunt yuan style
with mango sauce for 1

霧島豚ロースト 2,600
Roasted Kirishima pork

APPETIZER

前菜

前菜三種 (1 人前) 2,400
3 kinds of appetizers for 1
・和牛ポテトサラダ
・印籠からすみ
・金糸瓜と鮑の酢の物

ぬか漬け盛り合わせ 700
Bran pickled vegetables

真蛸のやわらか煮 1,380
Soy braised octopus

SALAD

サラダ

生湯葉と蒸し鶏 緑野菜のサラダ
山葵醤油ドレッシング 揚げ蕎麦 ...2,300
Green salad with yuba and steamed chicken,
wasabi soy sauce dressing, fried soba

焼き野菜サラダ1,600
Grilled seasonal vegetable salad

SASHIMI

刺身

刺身 おまかせ三種3,980
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)850
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 4,380
Seared sukiyaki beef, sea urchin, slow cooked egg

黒毛和牛ステーキ 150g..... 5,480
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