

SEASONAL SOBA

季節の蕎麦

桜海老と山芋の揚げ団子つけ蕎麦2,300 Chilled soba with sakura shrimp and fried yam dumpling, warm dipping soup	深川 かけ蕎麦 1,800 Hot soba with clam and wild vegetables
薬味せいろ (落の薑味噌、新じゃがの摺り流し、鴨ユッケ)2,000 Chilled soba with seasonal condiments (butter bur miso, pureed potato, duck tartare)	筍とそら豆、アメルトマトのまぜ蕎麦 福島県いわき産エクストラバージン オリーブオイルとアンチョビソースかけ 2,300 Chilled soba with bamboo shoot and fava bean, Fukushima E.V olive oil and anchovy sauce

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2,580 Hot soba with seasonal vegetable tempura
旬野菜天ぷらせいろ 2,480 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

OAK

オークコース
¥12,800

アメルトマト甲州煮 雲丹チーズ
煎り蕎麦の実
Simmered tomato with red wine, sea urchin cheese
and roasted buckwheat

アメルトマト甲州煮 雲丹チーズ
煎り蕎麦の実
Simmered tomato with red wine, sea urchin cheese
and roasted buckwheat

刺身二種盛り
2 kinds of sashimi

本鮪と伝助穴子炙り
Tuna and seared anago eel

焼き蕎麦豆腐と地鶏の治部煮
Stewed grilled soba tofu and chicken

ずわい蟹と筍の道明寺まんじゅう
蟹味噌と針柚子
Zuwai crab and bamboo shoot dumpling, crab roe and yuzu citrus

スモークサーモンとモッツアレラチーズ 緑野菜のサラダ
パッションフルーツドレッシング
Green salad with smoked salmon and mozzarella cheese,
passion fruit dressing

霧島豚ヒレ 低温調理カツ
Deep fried breaded Kirishima pork tenderloin

稚鮎と蓼の天麩羅 抹茶塩と酢橘
Deep fried sweet fish and wild vegetable,
matcha salt and sudachi citrus

焼き八寸
Assorted appetizers and grill plate
(サクラマス酒粕西京焼き、酢取り茗荷、漬けボタン海老、
翡翠豆腐とキャビア、白瓜昆布締めとボツルガ、京鴨コース煮)
(Grilled salmon trout with sake lees and saikyo miso, vinegared myoga,
pickled spot prawn, green peas tofu with caviar,
white gourd with kelp and bottarga,simmered duck)

岩中豚ステーキ 柚子胡椒バター
Iwachu pork steak with yuzu citrus pepper butter

蕎麦
Soba

自家製黒ごまあんみつ
Homemade black sesame Anmitsu

蕎麦
Soba

自家製黒ごまあんみつ
Homemade black sesame 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)

アメルトマト甲州煮 雲丹チーズ
煎り蕎麦の実 (1皿) 1,100
Simmered tomato with red wine, sea urchin cheese
and roasted buckwheat for 1

メロンとキウイのマスカルポーネ白和え
花穂とアーモンド 1,700
Melon and kiwi with mascarpone tofu sauce,
flower spike and almonds

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

初鰹たたき
蕎麦味噌と辛味大根 (1皿) 1,850
Seared katsuo bonito with buckwheat miso
and daikon radish for 1

伝助穴子とあつばアオサの
バラバラ揚げ 山椒 1,800
Deep fried anago and aosa seaweed
with sansho pepper

桜海老の和風しゅうまい
自家製ポン酢 (2個) 1,300
Sakura shrimp dumpling,
homemade ponzu sauce (2 pieces)

焼き蕎麦豆腐と
地鶏の治部煮 (1人前) 1,300
Stewed grilled soba tofu and chicken for 1

ソフトシェルシュリンプ西京焼き
夏みかんおろし (1皿) 1,300
Grilled soft shell shrimp with saikyo miso,
grated daikon radish and orange for 1

落の臺揚げ 西京チーズ味噌 1,600
Deep fried butter bur with saikyo cheese miso

岩中豚ステーキ 柚子胡椒バター... 2,600
Iwachu pork steak with yuzu citrus pepper butter

APPETIZER

前菜

前菜三種 (1人前) 2,200
3 kinds of appetizers for 1

・翡翠豆腐
・京鴨コース煮
・白瓜昆布締めとボツルガ

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

スモークサーモンと
モッツアレラチーズ 緑野菜のサラダ
パッションフルーツドレッシング ... 2,400
Green salad with smoked salmon and
mozzarella cheese, passion fruit dressing

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