

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

あわびと旬野菜の冷製炊き合わせ
Cold simmered abalone and seasonal vegetables

刺身二種盛り
2 kinds of sashimi

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

無花果とフェタチーズ、緑野菜のサラダ
胡桃ドレッシング
Green salad with fig and feta cheese,
walnut dressing

鱧の天ぷら
Hamo conger eel tempura

岩中豚塩麴味噌焼き
Grilled Iwachu pork with salted rice malt and miso

蕎麦
Soba

自家製抹茶あんみつ
Homemade matcha Anmitsu

OAK

オークコース
¥12,800

あわびと旬野菜の冷製炊き合わせ
Cold simmered abalone and seasonal vegetables

本鮪と炙り鱧 キヤビアのせ
Tuna and seared Hamo conger eel sashimi with caviar

ずわい蟹茶碗蒸し かに味噌餡と生雲丹
Chawanmushi with zwai crab, crab roe paste and sea urchin

焼き八寸
Assorted appetizers and grill plate
(すずき塩焼き、鮎甘露煮、もろこし真丈とボツルガ、
無花果ブランデー蒸しとクリームチーズ西京漬け、
京鴨ローストと長葱の焼き浸し、枝豆東煮)
(Grilled sea bass, sweetfish simmered in sweet sauce, corn and fish dumpling
with bottarga, steamed figs in brandy and cream cheese with miso,
roasted duck with grilled and pickled green onions, sweet and spicy edamame)

岩牡蠣クリームコロッケ
Rock oyster cream croquette

和牛サーロインとサマートリュフのすきしゃぶ
龍のたまご
Wagyu sirloin shabu-shabu style with truffle, egg yolk

蕎麦
Soba

自家製抹茶あんみつ
Homemade matcha 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)

あわびと旬野菜の
冷製炊き合わせ (1皿) 1,400
Cold simmered abalone and seasonal vegetables 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
パラパラ揚げ 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
黒鶏の治部煮 (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

岩中豚塩麴味噌焼き 2,600
Grilled Iwachu pork with salted rice malt and miso

APPETIZER

前菜

前菜三種 (1人前) 2,300
3 kinds of appetizers for 1
・もろこし真丈とボツルガ
・京鴨ロースト
・枝豆東煮

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

無花果とフェタチーズ、緑野菜のサラダ
胡桃ドレッシング 2,600
Green salad with fig and feta cheese,
walnut 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