

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)

DINNER COURSE MENU

コースメニュー
L.O 21:00

CEDAR

シダーコース
¥9,800

湯引き鰻と金時草のお浸し
じゅんさい たたき梅
Dashi marinated boiled conger eel and
Okinawan spinach , watercress, chopped plum

刺身二種盛り
2 kinds of sashimi

焼き蕎麦豆腐と和牛の治部煮
ヤングコーン 分葱
Stewed grilled soba tofu and wagyu beef,
baby corn and welsh onion

生湯葉とアボカド、緑野菜のサラダ
山葵醤油ドレッシング 揚げ蕎麦
Green salad with yuba and avocado,
wasabi and soy sauce dressing fried soba

海老真丈と賀茂茄子の挟み揚げ
Deep fried shrimp dumpling and eggplant

岩中豚味噌幽庵焼き
Grilled Iwachu pork yuan style with miso

蕎麦
Soba

自家製桃あんみつ
Homemade peach Anmitsu

OAK

オークコース
¥12,800

蒸し鶏と金時草のお浸し
じゅんさい たたき梅
Dashi marinated steamed chicken and
Okinawan spinach , watercress, chopped plum

本鮪と白身 アオリイカのうるか和え
Tuna, white fish and squid marinated with salted fish intestines

鰻と生雲丹の茶碗蒸し 鰻の子餡 枝豆
Chawanmushi with conger eel and sea urchin,
conger roe sauce and edamame

焼き八寸
Assorted appetizers and grill plate

(太刀魚手網焼き、きぬかつぎ、鮎甘露煮、
ボタン海老と国産オリーブオイルのマリネ、
霧島豚低温調理ロースト、アメルマトマト白和え)
(Grilled cutlassfish, steamed taro potato, sweetfish simmered in sweet sauce,
marinated shrimp with domestic olive oil, Kirishima pork roasted
at low temperature, tomato with mascarpone tofu sauce)

ずわい蟹と玉蜀黍のクリームコロッケ
Corn and zuwai crab 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

自家製桃あんみつ
Homemade peach 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)

湯引き鰻と金時草のお浸し
じゅんさい たたき梅 (1 皿)..... 1,400
Dashi marinated boiled conger eel and
Okinawan spinach , watercress, chopped plum 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

平政の薄造り
パッションフルーツジュレがけ (1 皿) ..2,500
Hiramasa 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)

焼き蕎麦豆腐と和牛の治部煮
ヤングコーン 分葱 (1 人前) 1,300
Stewed grilled soba tofu and wagyu beef,
baby corn and welsh onion for 1

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

岩中豚味噌幽庵焼き 2,600
Grilled Iwachu pork yuan style with miso

APPETIZER

前菜

前菜三種 (1 人前) 2,300
3 kinds of appetizers for 1
・鮎甘露煮
・霧島豚低温調理ロースト
・アメルマトとモツアレチーズ 国産オリーブオイルのマリネ

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

生湯葉とアボカド、緑野菜のサラダ
山葵醤油ドレッシング 揚げ豆腐 2,300
Green salad with yuba and avocado,
wasabi and 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