

SEASONAL SOBA

季節の蕎麦

薬味せいろ
(辛味大根おろし、ちりめんじやこと梅味噌、唐墨とろろ) ... 2,200
Chilled soba seasonal condiments
(Grated spicy radish, tiny dried sardines with plum miso,
grated yum topped with dried mullet roe)

緑のつけ蕎麦 カレー仕立て 2,400
Chilled soba with green dipping soup, curry-style
牡蠣バター花巻つけ蕎麦 2,600
Chilled soba with oyster butter and seaweed soup

SOBA

蕎麦

せいろ 1,100
Chilled soba with dipping sauce

鴨せいろ 2,480
Chilled soba with duck in warm dipping soup

ゴマダレせいろ (クルミが含まれております) 1,500
Chilled soba with sesame and walnut dipping sauce

和牛すき焼き蕎麦 2,900
Chilled soba with sukiyaki wagyu beef, warm dipping soup

旬野菜天ぷらせいろ 2,380
Chilled soba with seasonal vegetable tempura

かけ 1,300
Hot soba

海老と野菜の天ぷらせいろ 2,580
Chilled soba with prawn and vegetable tempura

旬野菜天ぷらかけ蕎麦 2,480
Hot soba with seasonal vegetable tempura

穴子と野菜の天ぷらせいろ 2,680
Chilled soba with anago eel and vegetable tempura

海老と野菜の天ぷらかけ蕎麦 2,680
Hot soba with prawn and vegetable tempura

シラスと生雲丹とイクラのまぜ蕎麦 2,580
Chilled soba topped with young sardine, sea urchin and salmon roe

穴子と野菜の天ぷらかけ蕎麦 2,780
Hot soba with anago eel and vegetable tempura

鴨かけ蕎麦 2,580
Hot soba with duck



EXTRA NOODLE & SEASONINGS

蕎麦をもっと / 薬味

蕎麦少しだけ多め (40g) +450
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) +750
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:



DINNER COURSE MENU

コースメニュー
L.O 21:00

DINNER COURSE WITH SPIRIT PAIRING

コース料理に合わせたペアリングドリンク (8種)
¥9,000

ソムリエが厳選した、クラフトビール、ワイン、日本酒、こだわりの料理一皿ごとに
全8種のお酒が寄り添います。特別な夜を彩る、当店だけのマリアージュをご堪能ください。
Enjoy our pairing dinner, a special evening experience where our sommelier has carefully selected
the perfect craft beers, wines, and sakes to complement each seasonal dish.

CEDAR
シダーコース
¥11,000

炙り帆立とアーラトマト 芹のお浸し 旨出汁ジュレ
Seared scallop and tomato with
dashi marinated water dropwort, dashi jelly

刺身二種盛り
2 kinds of sashimi

和牛治部煮 大根 山わさび
Stewed wagyu beef with daikon radish and horseradish

季節の柑橘とモツアレチーズ
緑野菜のサラダ塩麹ドレッシング 生胡椒
Green salad with seasonal citrus and
mozzarella cheese, salted rice malt dressing and fresh pepper

鮟鱇天ぷら磯辺巻き あん肝旨煮
奈良漬け 黒七味
Monkfish tempura and marinated monkfish liver with
northern seaweed, narazuke pickles and black shichimi pepper

岩中豚西京焼き 柚子胡椒おろし
Grilled miso marinated Iwachu pork with
yuzu citrus pepper and grated daikon radish

蕎麦
Soba

生チョコティラミス ラムキャラメルソース
Chocolate tiramisu, rum caramel sauce

OAK
オークコース
¥14,000

炙り帆立とアーラトマト 芹のお浸し 旨出汁ジュレ
Seared scallop and tomato with
dashi marinated water dropwort, dashi jelly

本鮓と炙り金目鯛の二種盛り
Tuna and seared red-eye snapper

真鰯茶碗蒸し 白子餡掛け いくら すじ海苔
Chawanmushi with pacific cod and cod roe paste,
salmon roe and nori seaweed

焼き八寸

(鰯ふき味噌焼き、なまこ酢、焼き牡蠣、和牛ロースト 行者にんにく醤油漬け、
ホワイトアスパラ焼き漬し からすみ、よもぎ漬みたらし)
Assorted appetizers and grill plate
(Grilled Spanish mackerel with butterbur miso, vinegared sea cucumber,
grilled oyster, roasted wagyu beef with wild garlic pickled in soy sauce,
grilled dashi marinated white asparagus and dried mullet roe,
mugwort gluten with sweet soy sauce)

蟹クリームコロッケ 蟹味噌ソース
Crab cream croquette with crab miso sauce

和牛サーロインと春菊のすきしゃぶ仕立て
龍の玉子とトリュフオイル
Wagyu sirloin shabu-shabu style and chrysanthemum,
egg yolk and truffle oil

蕎麦
Soba

生チョコティラミス ラムキャラメルソース
Chocolate tiramisu, rum caramel sauce

SEASONAL GRAND MENU

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)

SASHIMI
刺身

鰯の炙り 酢味噌 昆布のせ (1皿) ... 2,300
Seared Spanish mackerel with
vinegar miso and kelp for 1

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)

WARM DISH
温物

和牛治部煮 大根 山わさび 1,600
Stewed wagyu beef with daikon radish
and horseradish

だし巻き玉子 1,100
Japanese omelet seasoned with dashi stock

ずわい蟹の和風焼壳
イクラのせ (2個) 1,800
Japanese-style zuwai crab dumpling
with salmon roe (2 pieces)

GRILL
焼き物

岩中豚西京焼き 柚子胡椒おろし ... 2,700
Grilled miso marinated Iwachu pork with
yuzu citrus pepper and grated daikon radish

黒ムツの粕漬け 丹波焼き (1皿) ... 3,800
Grilled blackthroat seaperch marinated
in sake lees, tanba style for 1

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

APPETIZER
前菜

前菜三種 (1人前) 2,100
3 kinds of appetizers for 1
・和牛ロースト
・ホワイトアスパラ焼き漬し
・あん肝旨煮
・Roasted wagyu beef
・Grilled dashi marinated white asparagus
・Simmered monkfish liver

炙り帆立とアーラトマト
芹のお浸し 旨出汁ジュレ 1,400
Seared scallop and tomato with
dashi marinated water dropwort, dashi jelly

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

柿と胡桃
マスカルポーネ白和え 石榴 1,200
Persimmon and walnut with mascarpone
tofu sauce, garnished with pomegranate

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

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)

桜海老とサツマイモ、
生海苔生姜のパラパラ揚げ 1,400
Crispy sakura shrimp and sweet potato
with fresh seaweed and ginger

SALAD
サラダ

季節の柑橘と
モツアレチーズ 緑野菜の
サラダ塩麹ドレッシング 生胡椒 2,600
Green salad with seasonal citrus and mozzarella
cheese, salted rice malt dressing and fresh pepper

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

SNACK
お酒と

あおさ海苔塩麹カシューナッツ 810
Cashew nuts coated with seaweed
and fermented rice