

SEASONAL SOBA

季節の蕎麦

薬味せいろ (辛味大根おろし、ちりめんじゃこと梅味噌、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:



RYAN

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

OAK

オークコース
¥14,000

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

炙り帆立とアメルトマト 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

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

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

真鱈茶碗蒸し 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

季節の柑橘とモッツアレラチーズ
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

鰻鰯天ぷら磯辺巻き あん肝旨煮
奈良漬け 黒七味
Monkfish tempura and marinated monkfish liver with
nori 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

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

鯖の炙り 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

ずわい蟹の和風焼売
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

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
モッツアレラチーズ 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

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

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

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

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浸し
・あん肝旨煮
・Roasted wagyu beef
・Grilled dashi marinated white asparagus
・Simmered monkfish liver

炙り帆立とアメルトマト
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