

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

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

旬野菜天ぷらせいろ 2,680
Chilled soba with seasonal vegetable tempura

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

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

鴨せいろ 2,680
Chilled soba with duck in warm dipping soup

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

かけ 1,300
Hot soba

旬野菜天ぷらかけ蕎麦2,780
Hot soba with seasonal vegetable tempura

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

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

蕎麦大盛り (80g).....+750
Large serving of soba noodle

大根おろし / のり各 100
Grated daikon radish / nori seaweed (each)

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

カリフラワームースとコンソメジュレ
生雲丹 海老 うるい 桜フレーク
Cauliflower mousse with consommé jelly,
sea urchin, shrimp, wild vegetable and sakura flakes

刺身二種盛り
2 kinds of sashimi

和牛治部煮 大根 分葱 山わさび
Stewed wagyu beef, daikon radish, welsh onion, horseradish

アメリマトマト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 tomato and mozzarella cheese,
salted rice malt dressing and fresh pepper

蛍烏賊と海苔の天ぷら からすみ掛け
Firefly squid and seaweed tempura with dried mullet roe

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

カリフラワームースとコンソメジュレ
生雲丹 海老 うるい 桜フレーク
Cauliflower mousse with consommé jelly,
sea urchin, shrimp, wild vegetable and sakura flakes

本鮪とハタ あん肝醤油
Tuna and grouper, monkfish liver soy sauce

岩中豚柔らか煮 百合根餡 大根 蕨 柚子胡椒
Simmered Iwachu pork with lily bulb paste,
daikon radish, bracken fern, yuzu citrus pepper

焼き八寸
(桜鱈菜種焼き、筍木の芽焼き、京鴨桜薫製 スパイシーマスタード、
焼き牡蠣、苺と胡桃の白和え)
Assorted appetizers and grill plate

(Grilled salmon trout with egg, grilled bamboo shoot with leaf bud,
smoked duck with spicy mustard, grilled oyster,
strawberry and walnut with mascarpone tofu sauce)

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

和牛サーロインと上州葱のすきしゃぶ仕立て
龍の玉子と行者にんにく醤油漬
Wagyu sirloin shabu-shabu style and Joshu leek,
egg yolk and wild garlic pickled in soy 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)

APPETIZER

前菜

前菜三種 (1人前)2,800
3 kinds of appetizers for 1

・薫製ローストビーフとスパイシーマスタード

・蛍烏賊とあん肝

・筍木の芽和え

・ Smoked roast beef with spicy mustard

・ Firefly squid and monkfish liver

・ Bamboo shoot marinated with leaf bud miso

カリフラワームースとコンソメジュレ 生雲丹
海老 うるい 桜フレーク (1皿).....1,600
Cauliflower mousse with consommé jelly, sea urchin,
shrimp, wild vegetable and sakura flakes 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

アメリマトマト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2,700
Green salad with tomato and mozzarella cheese,
salted rice malt dressing and fresh pepper

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

WARM DISH

温物

和牛治部煮
大根 分葱 山わさび (1皿).....1,600
Stewed wagyu beef, daikon radish,
welsh onion, horseradish for 1

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 (2pieces)

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 scaperch 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

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