

SEASONAL SOBA

季節の蕎麦

春掘りとろろつけ蕎麦..... 2,200
Chilled soba with sesame, egg yolk, nori seaweed and grated yum

蛤と若芽のかけ蕎麦.....2,680
Hot soba with clam and wakame seaweed

季節の柑橘と桜海老のおろし冷かけ蕎麦.....2,400
Chilled soba with Japanese citrus, sakura shrimp and grated daikon radish

SOBA

蕎麦

せいろ.....1,100
Chilled soba with dipping sauce

鴨せいろ..... 2,680
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..... 2,680
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.....2,780
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..... 2,780
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)



RYAN

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

アボカドのお浸し ずわい蟹といくらのせ
旨出汁ジュレ 花穂
Dashi marinated avocado topped with zuwai crab and salmon roe, with dashi jelly and flower spikes

刺身二種盛り
2 kinds of sashimi

筍まんじゅう あおさ餡掛け そばの実 山わさび
Bamboo shoot dumpling with aosa seaweed dashi paste, buckwheat and horseradish

蒸し鶏とアメリマトマト 緑野菜のサラダ
塩麴ドレッシング ロディジャーノチーズ 生胡椒
Green salad with steamed chicken and tomato, salted rice malt dressing, Lodigiano cheese and fresh pepper

螢烏賊と木の芽の天ぷら
Firey squid and leaf bud tempura

岩中豚ステーキ
行者にんにく醤油漬けおろし和え ベビーリーフ
Iwachu pork steak with grated daikon radish mixed with soy marinated wild garlic, baby leaf

蕎麦
Soba

抹茶チーズケーキ 桜ホイップ
Matcha cheesecake with sakura whipped cream

OAK

オークコース
¥14,000

アボカドのお浸し ずわい蟹といくらのせ
旨出汁ジュレ 花穂
Dashi marinated avocado topped with zuwai crab and salmon roe, with dashi jelly and flower spikes

本鮪と桜鯛の二種盛り 桜の葉塩漬け 生からすみ
Tuna and sakura sea bream, salted sakura leaves and mullet roe

フォアグラ茶碗蒸し 百合根餡掛け ごごみ うるい
Chawanmushi with foie gras, lily bulb sauce, fiddlehead fern and urui greens

焼き八寸
(鱈木の芽田楽、鯛の子旨煮、焼き筍、うすい豆腐 旨出汁 生雲丹 ラディッシュ、エンペラーオイスター天ぷら、燻製ローストビーフ スパイシーマスタード)
Assorted appetizers and grill plate
(Grilled Spanish mackerel with leaf bud miso, simmered sea bream roe, grilled bamboo shoot, green pea tofu with savory dashi topped with sea urchin and radish, oyster tempura, smoked roast beef with spicy mustard)

海老真丈カダイフ揚げ モッツアレラチーズ ビスクソース
Deep fried shrimp dumpling wrapped in kadaif with mozzarella cheese and bisque sauce

和牛サーロインと新牛蒡のすきしゃぶ仕立て
龍の玉子と行者にんにく醤油漬け
Wagyu sirloin shabu-shabu style and burdock, egg yolk and wild garlic pickled in soy sauce

蕎麦
Soba

抹茶チーズケーキ 桜ホイップ
Matcha cheesecake with sakura whipped cream

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

初鰹のたたき
季節の薬味と新玉醤油 (1皿).....2,600
Seared bonito with seasonal condiments and grated onion soy sauce 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)2,700
3 kinds of appetizers for 1

・燻製ローストビーフ
・鯛の子旨煮
・うすい豆腐 生雲丹のせ
・Smoked roast beef
・Simmered sea bream roe
・Green pea tofu with sea urchin

アボカドのお浸し ずわい蟹といくらのせ
旨出汁ジュレ 花穂 (1皿)1,800
Dashi marinated avocado topped with zuwai crab and salmon roe, with dashi jelly and flower spikes for 1

苺とピスタチオの
マスカルポーネ白和え1,200
Strawberry and pistachio with mascarpone tofu sauce

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

蕎麦豆腐 生雲丹のせ (1皿) ...1,500
Soba tofu with sea urchin and dashi paste for 1

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)

白海老とヤングコーンの
パラパラ揚げ2,000
Deep fried white shrimp and baby corn

SALAD

サラダ

蒸し鶏とアメリマトマト
緑野菜のサラダ 塩麴ドレッシング
ロディジャーノチーズ 生胡椒2,600
Green salad with steamed chicken and tomato, salted rice malt dressing, Lodigiano cheese and fresh pepper

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

WARM DISH

温物

筍まんじゅう あおさ餡掛け
そばの実 山わさび (1皿)1,500
Bamboo shoot dumpling with aosa seaweed dashi paste, buckwheat and horseradish for 1

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

螢烏賊と海老の焼売 唐墨 (2個) ...1,600
Firefly squid and shrimp dumplings
with mullet roe(2pieces)

GRILL

焼き物

岩中豚ステーキ 行者にんにく醤油漬け
おろし和え ベビーリーフ 2,700
Iwachu pork steak with grated daikon radish mixed with soy marinated wild garlic, baby leaf

桜鱒の山椒味噌焼き
焼き天豆 (1皿)3,200
Grilled sakura trout with sansho miso, grilled broad beans 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 150g5,480
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