

SEASONAL SOBA

季節の蕎麦

春掘りとりろつけ蕎麦 2,200
Chilled soba with sesame, egg yolk, nori seaweed and grated yam

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

牛すじカレー南蛮つけ蕎麦 2,000
Chilled soba with beef tendon curry dipping soup

旬野菜天ぷらせいろ 2,400
Chilled soba with seasonal vegetable tempura

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

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

かけ 1,300
Hot soba

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

牛すじカレー南蛮蕎麦 2,200
Hot soba with beef tendon curry soup

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

旬野菜天ぷらかけ蕎麦 2,600
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 2,780
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 わさび
Bamboo shoot dumpling with aosa seaweed dashi paste, buckwheat and wasabi

蒸し鶏と湯葉 緑野菜のサラダ
カダイフ 山葵ドレッシング
Green salad with steamed chicken and yuba, kadaif, wasabi dressing

稚鮎天ぷら 抹茶塩 レモン
Deep fried sweet fish, matcha salt and lemon

岩中豚幽庵焼き
山椒おろし ベビーリーフ
Grilled Iwachu pork yuan style, sansho pepper and grated daikon radish, baby leaf

蕎麦
Soba

自家製黒ごまあんみつ
Homemade black sesame Anmitsu

OAK

オークコース
¥14,000

アボカドのお浸し ずわい蟹と生雲丹のせ
旨出汁ジュレ 花穂
Dashi marinated avocado topped with zuwai crab and sea urchin, with dashi jelly and flower spikes

本鮪と真鯛酒盗掛け 卵黄醤油
Tuna and snapper with salted fish intestines, egg soy sauce

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

焼き八寸
(桜鱈幽庵焼き いくらのせ、エンペラーオイスター天ぷら、螢鳥賊と山独活 酢味噌掛け、和牛ローストビーフ 蕎麦スプラウト 山葵醤油、菊土佐和え)
Assorted appetizers and grill plate
(Grilled salmon trout yuan style with salmon roe, oyster tempura, firefly squid and edible shoot with vinegar miso, roasted wagyu beef and buckwheat sprout with wasabi soy sauce, bamboo shoot marinated with bonito flake)

海老真丈カダイフ揚げ モッツァレラチーズ 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
木の芽 龍のたまごと行者にんにく
Wagyu sirloin shabu-shabu style and burdock, leaf bud, egg yolk and wild garlic

蕎麦
Soba

自家製黒ごまあんみつ
Homemade black sesame Anmitsu

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

・菊土佐和え
・螢鳥賊と山独活 酢味噌掛け
・和牛ローストビーフ 蕎麦スプラウト
・Bamboo shoot marinated with bonito flake
・Firefly squid and edible shoot with vinegar miso
・Roasted wagyu beef and buckwheat sprout

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

蒸し鶏と湯葉 緑野菜のサラダ
カダイフ 山葵ドレッシング2,300
Green salad with steamed chicken and yuba, kadaif, wasabi dressing

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 わさび (1皿)1,500
Bamboo shoot dumpling with aosa seaweed dashi paste, buckwheat and wasabi for 1

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

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

GRILL

焼き物

岩中豚幽庵焼き
山椒おろし ベビーリーフ2,700
Grilled Iwachu pork yuan style, sansho pepper and grated daikon radish, baby leaf

桜鱈の山椒味噌焼き
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4,580
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

あおさ海苔塩麩カシューナッツ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