

SEASONAL SOBA

季節の蕎麦

もずく&トロろつけ蕎麦.....2,300	冷や汁蕎麦 薬味と豚の梅そぼろ 2,100
Chilled soba, dipping soup with mozuku seaweed and grated yam	Chilled soba with cold miso soup, condiments and minced pork with plum
フルーツトマトと蓴菜、ずわい蟹の冷かけ蕎麦.....2,780	
Chilled soba with fruit tomato, watershield and zuwai crab	

SOBA

蕎麦

せいろ1,100	鴨せいろ 2,680
Chilled soba with dipping sauce	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	牛すじカレー南蛮つけ蕎麦 2,300
Chilled soba with sesame and walnut dipping sauce	Chilled soba with beef tendon curry dipping soup
旬野菜天ぷらせいろ 2,400	和牛すき焼き蕎麦..... 2,900
Chilled soba with seasonal vegetable tempura	Chilled soba with sukiyaki wagyu beef, warm dipping soup
海老と野菜の天ぷらせいろ 2,580	かけ1,300
Chilled soba with prawn and vegetable tempura	Hot soba
穴子と野菜の天ぷらせいろ 2,680	牛すじカレー南蛮蕎麦.....2,500
Chilled soba with anago eel and vegetable tempura	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	旬野菜天ぷらかけ蕎麦.....2,500
Chilled soba topped with young sardine, sea urchin and salmon roe	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	大根おろし / のり各 100
Extra serving of soba noodle	Grated daikon radish / nori seaweed (each)
蕎麦大盛り（80g）.....+750	みょうが / とろろ / 温泉卵 各 200
Large serving of soba noodle	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

金糸瓜とずわい蟹のお浸し
アメルトマト オクラ 茗荷
Dashi marinated spaghetti squash and zuwai crab
with tomato, okra and myoga ginger

刺身二種盛り
2 kinds of sashimi

蓮根まんじゅう 海老みぞれ餡
Lotus root dumpling with shrimp and grated daikon sauce

アボカドと湯葉 緑野菜のサラダ
カダイフ 山葵醤油ドレッシング
Green salad with avocado and yuba,
kadaif, wasabi and soy sauce dressing

鱧天ぷら
Hamo conger pike tempura

岩中豚と賀茂茄子の鉄焼き
Teriyaki lwachu pork and eggplant

蕎麦
Soba

白桃あんみつ
Peach Anmitsu

OAK

オークコース
¥14,000

金糸瓜とずわい蟹のお浸し
アメルトマト オクラ 茗荷
Dashi marinated spaghetti squash and zuwai crab
with tomato, okra and myoga ginger

本鮪と炙り鱧
Tuna and seared Hamo conger pike sashimi

枝豆の摺り流し茶碗蒸し 鱈塩焼き 生雲丹
Chawanmushi with edamame purée, grilled sea bass and sea urchin

焼き八寸
(女提木山椒照り焼き、焼き牡蠣、京鴨甲州煮、もろこし真丈とボツタルガ、
無花果ブランデー煮とクリームチーズ西京漬け)
Assorted appetizers and grill plate
(Teriyaki swordfish with sansho pepper, grilled oyster, simmered duck
with red wine, sweet corn and fish dumpling with bottarga,
fig simmered in brandy and miso marinated cream cheese)

霧島豚ロースの天ぷら
Kirishima pork tempura

和牛サーロインのすきしゃぶ
龍のたまご サマートリュフ
Wagyu sirloin shabu-shabu style with egg yolk and truffle

蕎麦
Soba

白桃あんみつ
Peach 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

伊佐木のたたき薬味和え
海苔醤油 (1 皿).....2,000
Seared grunt with condiments and
nori seaweed 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)

WARM DISH

温物

蓮根まんじゅう
海老みぞれ餡 (1 皿) 1,400
Lotus root dumpling with shrimps and
grated daikon sauce for 1

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

玉蜀黍と帆立の焼売 (2 個)1,100
Sweet corn and scallop dumplings(2pieces)

APPETIZER

前菜

前菜三種 (1 人前) 2,600
3 kinds of appetizers for 1

・京鴨甲州煮
・もろこし真丈とボツタルガ
・無花果ブランデー煮とクリームチーズ西京漬け
・Simmered duck with red wine
・Sweet corn and fish dumpling with bottarga
・Fig simmered in brandy and miso marinated cream cheese

金糸瓜とずわい蟹のお浸し
アメルトマト オクラ 茗荷 (1 皿)... 1,400
Dashi marinated spaghetti squash and zuwai crab
with tomato, okra and myoga ginger for 1

無花果とシャインマスカットの
白和え 青柚子1,600
Fig and shine muscat grape with
mascarpone tofu sauce, yuzu citrus

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)

昆布メ鰻と万願寺唐辛子の
パラパラ揚げ 唐墨 2,100
Crispy-fried kelp-cured Hamo conger pike
and Manganji peppers with dried mullet roe

GRILL

焼き物

岩中豚と賀茂茄子の鉄焼き 2,800
Teriyaki lwachu pork and eggplant

鱈 胡麻山椒幽庵焼き (1 皿)2,600
Grilled sea bass yuan style with sesame
and sansho pepper 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 150g 5,480
Grilled wagyu beef

SALAD

サラダ

アボカドと湯葉 緑野菜のサラダ
カダイフ 山葵醤油ドレッシング ... 2,300
Green salad with avocado and yuba, kadaif,
wasabi and soy sauce dressing

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

SNACK

お酒と

鹿児島県 ” kiitos ” クラフトチョコレート
カカオ 3 か国食べ比べ 1,280
Kagoshima craft chocolate "Kiitos"
3-origin cacao tasting

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