

SEASONAL SOBA

季節の蕎麦

季節の薬味せいろ

(落の蓋揚げ玉、クリームチーズ西京漬け、
蛤とかき菜の煮浸し).....2,000

Chilled soba with seasonal condiments (Deep fried butter bur scape,
miso marinated cream cheese, simmered clam and Kakina leaf vegetable)

筍と日向夏、芝海老のまぜ蕎麦.....2,400

Chilled soba with bamboo shoot and Hyuganatsu citrus, Shiba shrimp

和牛すき焼き蕎麦.....2,600

Chilled soba with sukiyaki wagyu beef

鯿とわらびのかけ蕎麦..... 2,300

Hot soba with herring and wild vegetable

SOBA

蕎麦

せいろ.....1,000

Chilled soba with dipping sauce

ゴマダレせいろ (クルミが含まれております)..... 1,400

Chilled soba with sesame and walnut dipping sauce

旬野菜天ぷらせいろ.....2,600

Chilled soba with seasonal vegetable tempura

海老と野菜の天ぷらせいろ..... 2,480

Chilled soba with prawn and vegetable tempura

穴子と野菜の天ぷらせいろ..... 2,580

Chilled soba with anago eel and vegetable tempura

鴨せいろ..... 2,380

Chilled soba with duck in warm dipping soup

シラスと生雲丹とイクラのまぜ蕎麦.....2,380

Chilled soba topped with young sardine, sea urchin and salmon roe

かけ.....1,200

Hot soba

海老と野菜の天ぷらかけ蕎麦.....2,580

Hot soba with prawn and vegetable tempura

穴子と野菜の天ぷらかけ蕎麦..... 2,680

Hot soba with anago eel and vegetable tempura

鴨かけ蕎麦.....2,480

Hot soba with duck



RYAN

EXTRA NOODLE & SEASONINGS

蕎麦をもっと / 薬味

蕎麦少しだけ多め (60g)+400

Extra serving of soba noodle

蕎麦大盛り (120g) +700

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:



LUNCH SHORT COURSE

ランチショートコース

4,500

先付け

Appetizer

向付

Seafood dish

中皿

Seasonal dish

揚げ物

Deep fried dish

蕎麦

リストから一つお選びください。

Soba from the list

甘味

Dessert

LUNCH OMAKASE COURSE

ランチおまかせコース

6,500

先付け

Appetizer

向付

Seafood dish

中皿

Seasonal dish

揚げ物

Deep fried dish

焼き物

Grilled dish

蕎麦

リストから一つお選びください。

Soba from the list

甘味

Dessert

そば茶、またはコーヒーをお選びください。

(コーヒーはホット、アイス、ホットラテ、アイスラテ、エスプレッソ)

Soba tea or single origin coffee

SIGNATURE & SEASONAL OFFER

おすすめと季節のいろいろ

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)

伝助穴子、白ずいきと加賀太きゅうり

旨出汁ジュレ掛け (1皿)..... 1,200

Anago eel, white taro stems and cucumber

with dashi jelly for 1

メロンと河内晩柑のマスカルポーネ白和え

抹茶のピーカンナッツがけ..... 1,500

Melon and Kawachi Bankan citrus with mascarpone

tofu sauce, matcha green tea pecan nuts

蕎麦豆腐

生雲丹のせ (1皿)..... 1,260

Soba tofu with sea urchin and dashi paste for 1

初鰹たたき クレソンと茗荷

黄身醤油 (1皿) 1,500

Seared bonito with watercress and

myoga ginger, egg yolk soy sauce for 1

ハチノスとアメリマト、パセリの

パラパラ揚げ ロディジャーノチーズ .. 1,200

Deep fried tripe, tomato and parsley

桜海老の和風しゅうまい

自家製ポン酢 (2個)..... 1,100

Sakura shrimp dumplings

with homemade ponzu sauce (2 pieces)

焼き蕎麦豆腐 翡翠餡掛け

生雲丹のせ (1皿)..... 1,100

Roasted soba tofu with green pea sauce,

sea urchin for 1

鯖の落の薑味噌焼きと

天豆のさや焼き (1皿)..... 2,500

Grilled Sawara mackerel with butter scape miso,

grilled broad beans for 1

丹波黒鶏くわ焼き

新ごぼうチップス 2,800

Teriyaki chicken with deep fried burdock

OPTIONAL SOBA LIST

オプションとして、下記の蕎麦もお選びいただけます。

せいろfree

Chilled soba with dipping sauce

ゴマダレせいろ (クルミが含まれております)..... + 400

Chilled soba with sesame and walnut dipping sauce

季節の薬味せいろ

(落の薑揚げ玉、クリームチーズ西京漬け、

蛤とかき菜の煮浸し)..... + 1,000

Chilled soba with seasonal condiments

(Deep fried butter bur scape, miso marinated cream cheese,

simmered clam and Kakina leaf vegetable)

旬野菜の天ぷらせいろ + 1,600

Chilled soba with seasonal vegetable tempura

海老と野菜の天ぷらせいろ + 1,480

Chilled soba with prawn and vegetable tempura

穴子と野菜の天ぷらせいろ + 1,580

Chilled soba with anago eel and vegetable tempura

鴨せいろ + 1,380

Chilled soba with duck in warm dipping soup

シラスと生雲丹とイクラのまぜ蕎麦..... + 1,380

Chilled Soba topped with young sardine, sea urchin and salmon roe

筍と日向夏、芝海老のまぜ蕎麦..... + 1,400

Chilled soba with bamboo shoot and Hyuganatsu citrus, Shiba shrimp

和牛すき焼き蕎麦..... + 1,600

Chilled soba with sukiyaki wagyu beef

かけ + 200

Hot Soba

鰯とわらびのかけ蕎麦..... + 1,300

Hot soba with herring and wild vegetable

海老と野菜の天ぷらかけ蕎麦..... + 1,580

Hot soba with prawn and vegetable tempura

穴子と野菜の天ぷらかけ蕎麦 + 1,680

Hot Soba with anago eel and vegetable tempura

鴨かけ蕎麦 + 1,480

Hot soba with duck

APPETIZER

前菜

ぬか漬け盛り合わせ 700

Bran pickled vegetables

真蛸のやわらか煮 1,340

Soy braised octopus

SALAD

サラダ

岩中豚のローストと水茄子、

アメリマトマトのサラダ

柚子味噌ドレッシング 2,000

Green salad with roasted Iwachu pork, eggplant

and tomato, yuzu citrus miso dressing

焼き野菜サラダ 1,540

Grilled seasonal vegetable salad

SASHIMI

刺身

刺身 おまかせ三種 3,900

3 kinds of sashimi (4 pieces each)

刺身 おまかせ四種 4,980

4 kinds of sashimi (4 pieces each)

DEEP FRIED

揚げ物

キス天ぷら磯辺巻き (1尾) 810

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)

WARM DISH

温物

だし巻き玉子 1,000

Japanese omelet seasoned with dashi stock

GRILL

焼き物

黒毛和牛サーロインすき焼き

生雲丹と温泉玉子 4,180

Seared sukiyaki beef, sea urchin, slow cooked egg

黒毛和牛ステーキ 150g..... 5,360

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