

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

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)



RYAN

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

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
(露の茎揚げ玉、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

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、うるいのお浸しと加賀太
きゅうり 旨出汁ジュレ掛け (1皿)... 1,200
Anago eel, dashi marinated wild vegetable
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

ハチノスとアメリトマト、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

鱈の露の薑味噌焼きと
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

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