

SEASONAL SOBA

季節の蕎麦

桜海老と山芋の揚げ団子つけ蕎麦2,300 Chilled soba with sakura shrimp and fried yam dumpling, warm dipping soup	深川かけ蕎麦..... 1,800 Hot soba with clam and wild vegetables
薬味せいろ (路の薑味噌、新じゃがの摺り流し、鴨ユッケ)2,000 Chilled soba with seasonal condiments (butter bur miso, pureed potato, duck tartare)	筍とそら豆、アメルアトマトのまぜ蕎麦 福島県いわき産エクストラバージン オリーブオイルとアンチョビソースかけ..... 2,300 Chilled soba with bamboo shoot and fava bean, Fukushima E.V olive oil and anchovy sauce

SOBA

蕎麦

せいろ1,000 Chilled soba with dipping sauce	かけ 1,200 Hot soba
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	旬野菜天ぷらかけ蕎麦.....2,580 Hot soba with seasonal vegetable tempura
旬野菜天ぷらせいろ 2,480 Chilled soba with seasonal vegetable tempura	海老と野菜の天ぷらかけ蕎麦.....2,580 Hot soba with prawn and 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かけ蕎麦..... 2,680 Hot soba with anago eel 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	鴨かけ蕎麦 2,480 Hot soba with duck
鴨せいろ 2,380 Chilled soba with duck in warm dipping soup	
和牛すき焼き蕎麦..... 2,800 Chilled soba with sukiyaki wagyu beef, warm dipping soup	
シラスと生雲丹とイクラのまぜ蕎麦 2,480 Chilled soba topped with young sardine, sea urchin and salmon roe	

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	大根おろし / のり各 100 Grated daikon radish / nori seaweed (each)
蕎麦大盛り (120g) +700 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)

アレルギーメニューの詳細はこちらから：
Please scan for allergy information:



RYAN

LUNCH SHORT COURSE

ランチショートコース

4,800

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

6,800

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

薬味せいろ（落の薑味噌、新じゃがの摺り流し、鴨ユッケ）... + 1,000
Chilled soba with seasonal condiments(butter bur miso, pureed potato, duck tartare)

桜海老と山芋の揚げ団子つけ蕎麦..... + 1,300
Chilled soba with sakura shrimp and fried yam dumpling, warm dipping soup

筍とそら豆、アメルマトマトのまぜ蕎麦
国産オリーブオイルとアンチョビソースかけ..... + 1,300
Chilled soba with bamboo shoot and fava bean,
domestic olive oil and anchovy sauce

旬野菜の天ぷらせいろ + 1,480
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..... + 1,480
Chilled Soba topped with young sardine, sea urchin and salmon roe

和牛すき焼き蕎麦..... + 1,800
Chilled soba with sukiyaki wagyu beef, warm dipping soup

かけ..... + 200
Hot Soba

深川かけ蕎麦..... + 800
Hot soba with clam and wild vegetables

旬野菜の天ぷらかけ蕎麦..... + 1,580
Hot soba with seasonal vegetable tempura

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)

アメルマトマト甲州煮 雲丹チーズ
煎り蕎麦の実（1皿）.....1,100
Simmered tomato with red wine, sea urchin cheese
and roasted buckwheat for 1

メロンとキウイのマスカルポーネ白和え
花穂とアーモンド1,700
Melon and kiwi with mascarpone tofu sauce,
flower spike and almonds

蕎麦豆腐 生雲丹のせ（1皿）..... 1,400
Soba tofu with sea urchin and dashi paste for 1

初鰹たたき
蕎麦味噌と辛味大根（1皿）..... 1,850
Seared katsuo bonito with buckwheat miso
and daikon radish for 1

伝助穴子とあつばアオサの
パラパラ揚げ 山椒..... 1,800
Deep fried anago and aosa seaweed
with sansho pepper

桜海老の和風しゅうまい
自家製ポン酢（2個）..... 1,300
Sakura shrimp dumpling,
homemade ponzu sauce (2 pieces)

焼き蕎麦豆腐と
地鶏の治部煮（1人前）..... 1,300
Stewed grilled soba tofu and chicken for 1

ソフトシェルシュリンプ西京焼き
夏みかんおろし（1皿） 1,300
Grilled soft shell shrimp with saikyo miso,
grated daikon radish and orange for 1

落の薑揚げ 西京チーズ味噌 1,600
Deep fried butter bur with saikyo cheese miso

岩中豚ステーキ 柚子胡椒バター... 2,600
Iwachu pork steak with yuzu citrus pepper butter

APPETIZER

前菜

ぬか漬け盛り合わせ 700
Bran pickled vegetables

真蛸のやわらか煮1,380
Soy braised octopus

SALAD

サラダ

スモークサーモンと
モツァレラチーズ 緑野菜のサラダ
パッションフルーツドレッシング ...2,400
Green salad with smoked salmon and
mozzarella cheese, passion fruit dressing

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

SASHIMI

刺身

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)

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)

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 4,380
Seared sukiyaki beef, sea urchin, slow cooked egg

黒毛和牛ステーキ 150g..... 5,480
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