

COURSE MENU

—

COURSE

コース

蕎麦前三種
Apetizers

刺身
Sashimi

中皿
Seasonal dish

蕎麦
Soba from the list

甘味
Dessert

そば茶
季節のハーブティー
Soba Tea or Herb tea

PLEASE CHOOSE ONE

蕎麦をひとつお選びください

せいろ 3,500
Chilled soba with dipping sauce

ゴマダレせいろ 3,800
Chilled soba with sesame and walnuts dipping sauce

薬味せいろ（蟹いくら，海苔ビーナッツ揚げ玉，辛味おろし） 4,500
Chilled soba with crab, salmon roe, nori peanurts crumbles, and radish

たっぷり木の子の牛もつせいろ カレー風味 4,500
Chilled Soba with mushrooms and beef intestin curry soup

海老と野菜の天ぷらせいろ 4,700
Chilled soba with prawn and vegetable tempura

穴子と野菜の天ぷらせいろ 4,700
Chilled soba with Anago eel and vegetable tempura

鴨せいろ 4,700
Chilled soba with duck in warm dipping soup

松茸と真鯛のせいろ 5,000
Chilled soba with matsutake mushroom, snapper in warm dipping soup

しらすと生うにとイクラのまぜ蕎麦 4,700
Chilled Soba topped with young sardine, uni and salmon roe

かけ 3,700
Hot Soba

海老と野菜の天ぷらかけ蕎麦 4,700
Hot Soba with prawn and vegetable tempura

穴子と野菜の天ぷらかけ蕎麦 4,700
Hot Soba with Anago eel and vegetable tempura

鴨かけ蕎麦 4,700
Hot Soba with duck

牛チャーシュー蕎麦 4,700
Hot soba with slow cooked beef



RYAN

DAILY APPETIZER SPECIAL

本日の前菜盛り合わせ

蕎麦前三種盛り 600
3 kinds of appetizers

和素材の前菜盛り合わせ。

「蕎麦前」とは江戸時代から始まったとされる、蕎麦屋の食前酒や前菜を指す言葉です。

DAILY COFFEE SPECIAL

本日のコーヒー

シングルオリジンコーヒー350
Single origin coffee roasted by Nozy coffee

自社焙煎、Nozy coffee のシングルオリジンコーヒーを
ご一緒にお楽しみ下さい。

コスタリカ、エル・アルト農園、エンリケ・ナバーロさん
【カップコメント】 ラズベリー、白ワイン、シルキー
(コーヒーのみのご注文は 750(税込) でございます。)

今週の蕎麦と小どんぶり

きのことセリのかぶらおろしつけ蕎麦 / 親子丼 / ひとくち最中

Soba and Rice bowl

Chilled Soba with mushrooms and japanese parsley,grated turnip soup / Rice bowl with chicken and egg / Monaka wafers

1,600

SEASONAL SOBA

季節の蕎麦

牛チャーシュー蕎麦2,100
Hot soba with slow cooked beef

たっぷり木の子の牛もつせいろ カレー風味1,900
Chilled Soba with mushrooms and beef intestin curry soup

SOBA

蕎麦

せいろ900
Chilled soba with dipping sauce

しらすと生うにとイクラのまぜ蕎麦2,100
Chilled soba topped with young sardine, Uni and salmon roe

ゴマダレせいろ1,200
Chilled soba with sesame and walrus dipping sauce

薬味せいろ (蟹いくら, 海苔ビーナッツ揚げ玉, 辛味おろし)1,900
Chilled soba with crab, salmon roe, nori peanuts crumbles, and radish

かけ1,100
Hot soba

海老と野菜の天ぷらせいろ2,100
Chilled soba with prawn and vegetable tempura

穴子と野菜の天ぷらかけ蕎麦2,100
Hot soba with anago eel and vegetable tempura

穴子と野菜の天ぷらせいろ2,100
Chilled soba with anago eel and vegetable tempura

海老と野菜の天ぷらかけ蕎麦2,100
Hot soba with prawn and vegetable tempura

鴨せいろ2,100
Chilled soba with duck in warm dipping soup

鴨かけ蕎麦2,100
Hot soba with duck

EXTRA NOODLE & SEASONINGS

蕎麦をもっと / 薬味

蕎麦少しだけ多め (60g)+350
Extra serving of Soba noodle

大根おろし／のり／みょうが各 100
Grated Daikon radish / Nori dried seaweed / Myoga ginger (each)

蕎麦大盛り (120g)+650
Large serving of Soba noodle

とろろ／温泉卵各 200
Grated yam / Slow cooked egg (each)

A LA CARTE

—

DEEP FRIED

揚げ物

キス天ぷら磯辺巻き (1尾)650
Whiting tempura with nori seaweed for 1

旬素材のパラパラ揚げ
原木椎茸、アオリイカ、隠元、唐墨1,400
Mushroom, squid, green bean tempura, mullet roe

海老と野菜の天ぷら1,400
Prawn and vegetable tempura 2 pieces each

ワカサギの
一夜干し天ぷら (4尾)2,000
Smelt tempura 4 pieces

WARM DISH

温物

だし巻き玉子960
Japanese omelet seasoned with dashi stock

GRILL

焼き物

牛リブローズすき焼き2,600
グレートリュフと温玉
Seared sukiyaki beef , gray truffle and slow cooked egg

黒毛和牛ステーキ 150g4,800
Grilled wagyu beef 150g

NUTS & CHEESE

お酒と

あおさ海苔塩麹カシューナッツ750
Cashew nuts coated with seaweed and rice malt

ジョンさんの沖縄チーズ2種1,500
2kinds of cheese by THE CHEESE GUY

DESSERT

甘味

シルクスイートの芋羊羹650
Imo-yokan cake

雷庵の珈琲ゼリー 卵アイス800
Ryan coffee jelly with egg ice cream

ひとくち最中150
Bite size Monaka
- rice wafers filled red bean jam

TEA

お茶

そば茶630
Soba tea

季節のハーブティー630
Herb tea (Elderflower, hibiscus, rooibos, ginger)