LUNCH COURSE

ランチコース

蕎麦前三種 Appetizers

刺身 Sashimi

中皿 Seasonal dish

蕎麦 Soba from the list

甘味 Dessert

そば茶 Nozy Coffeeのシングルオリジンコーヒー(+200、ホット、または水出し) SobaTea

Single origin coffee by Nozy coffee (+200, hot or cold brew)

PLEASE CHOOSE ONE SOBA FROM BELOW

蕎麦をひとつお選びください

せいろ	秋鮭とイクラ、とろろのまぜ蕎麦
ゴマダレせいろ	しらすと生雲丹とイクラのまぜ蕎麦
薬味せいろ 焼き味噌柚子風味、酒盗おろし、蓮根と胡麻の揚げ玉	
秋野菜の天ぷらせいろ	カンけ
海老と野菜の天ぷらせいろ	海老と野菜の天ぷらかけ蕎麦
穴子と野菜の天ぷらせいろ	穴子と野菜の天ぷらかけ蕎麦
秋刀魚のつみれ蕎麦4,450 Chilled soba with pacific saury fish balls in warm dipping soup	鴨かけ蕎麦
鴨せいろ	地鶏と松茸のかけ蕎麦5,250 Hot soba with free-range chicken and matsutake masshrooms



今週の蕎麦と小どんぶり 温玉とろろ混ぜ蕎麦/鶏のロースト丼/ひとくち最中

Soba and rice bowl

Chilled soba with soft boiled egg and grated yum / Roated chicken rice bowl / Monaka wafers

1,600

SEASONAL SOBA

季節の蕎麦

秋刀角のつるれ茶書

秋野菜の天 どらせいる

秋野菜の天ぶらせいろ	秋刀魚のつみれ蕎麦1,680 Chilled soba with pacific saury fish balls in warm dipping soup
秋鮭とイクラ、とろろのまぜ蕎麦1,890 Chilled soba topped with salmon, salmon roe and grated mountain yam	地鶏と松茸のかけ蕎麦2,480 Hot soba with free-range chicken and matsutake mushrooms
	BA
著	麦
せいろ900 Chilled soba with dipping sauce	シラスと生雲丹とイクラのまぜ蕎麦2,180 Chilled soba topped with young sardine, Uni and salmon roe
ゴマダレせいろ	
薬味せいろ焼き味噌柚子風味、酒盗おろし、蓮根と胡麻の揚げ玉	かけ
海老と野菜の天ぷらせいろ2,180 Chilled soba with prawn and vegetable tempura	海老と野菜の天ぷらかけ蕎麦2,180 Hot soba with prawn and vegetable tempura
穴子と野菜の天ぷらせいろ	穴子と野菜の天ぷらかけ蕎麦2,280 Hot soba with anago eel and vegetable tempura
鴨せいろ	鴨かけ蕎麦2,180 Hot soba with duck
EXTRA NOODLE 蕎麦をもっ	& SEASONINGS と / 薬味
蕎麦少しだけ多め (60g)+380 Extra serving of soba noodles	大根おろし/のり各 100 Grated Daikon radish / Nori dried seaweed (each)
蕎麦大盛り (120g)+680 Large serving of soba noodles	みょうが/とろろ/温泉卵各 200 Myoga ginger / Grated yam / Slow cooked egg (each)



1 680

SIGNATURE & SEASONAL OFFER

おすすめと季節のいろいろ

OYSTER

厳選の牡蠣

土蠣2種食べ比べ2,380 kinds of pacific oyster sampler	蕎麦豆腐 生雲丹の Soba tofu topped with sea u
本各地の名産地から届いた牡蠣を食べ比べで	
3楽しみいただく雷庵の定番メニューです。1年を	春菊と
値して身質と風味の良い牡蠣を目利きの牡蠣業者	ズワイガニのお浸し
もよりご紹介いただいております。 生、焼き、天	Crown daisy and snow crab
らからお選びいただけます。	
	小海老とさつま芋と
卓牡蠣1,250	新生姜のパラパラ揚
Dyster of the day	Shrimp, sweet potato and gi
lease chose from raw, grilled, or tempura.	
の日におすすめする牡蠣をご案内しております。	秋のおつまみフライ
E、焼き、又は天ぷらからお選びいただけます。	Seasonal deep fried vegetable
4 DDET17ED	C + C I
APPETIZER	SASH
前菜	刺身

せ (1 皿)......1,000 urchin for 1

 $(1 \, \text{m})$1,100 steeped in dashi for 1

け......1,000 ginger tempura

(1 m).....800 oles chips for 1

真鱈白子の青さ海苔天ぷら....1,900 Soft cod roe and aosa seaweed tempura

海老芋の

白味噌グラタン (1皿)......900 Ebiimo potato gratin, white miso sauce for 1

秋刀魚の塩焼き......1,800 Grilled pacific saury

岩中豚ロースの照り焼き150g......2,400 Grilled iwachu pork 150g

蕎麦前三種盛り(1人前)......780 3 kinds of appetizers for 1 ぬか清け盛り合わせ.... Blan pickled vegetables 真蛸のやわらか煮......1,180 Soy braised octopus

SALAD

サラダ

焼き野菜サラダ......

Grilled seasonal vegetable salad

IIMI

刺身 おまかせ三種.....3.580 3 kinds of sashimi (4 pieces each)

刺身 おまかせ四種.......4,680 4 kinds of sashimi (4 piaeces each)

DEEP FRIED

揚げ物

キス天ぷら磯辺巻き (1尾)......730 Whiting tempura with nori seaweed for 1

春菊と柿のサラダ......1,000 巨峰の天ぷら マスカルポーネ白和え1,000 Crown daisy greens and persimmon salad Grape tempura with mascarpone sauce ...1,480

2年熟成メークインの蒸し揚げ Deep fried two yrs matured potato with cheese

海老と野菜の天ぷら1,480 Prawn and vegetable tempura (2 pieces each)

WARM DISH

温物

だし卷き玉子......980 Japanese omelet seasoned with dashi stock

GRILL

焼き物

黒毛和牛サーロインすき焼き 秋トリュフと温泉玉子..... Seared sukiyaki beef, truffle, slow cooked egg

黒毛和牛ステーキ 150g....... 4,880 Grilled wagyu beef 150g

NUTS

お酒と

あおさ海苔塩麹カシューナッツ.....780 Cashew nuts coated with seaweed and rice malt