

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
または、シングルオリジンコーヒー(+200)
SobaTea
or *Single origin coffee by Nozy coffee (+200)*



RYAN

PLEASE CHOOSE ONE SOBA FROM BELOW

蕎麦をひとつお選びください

せいろ 3,650 Chilled soba with dipping sauce	真鯛の天ぷらと桜海老、とろろのまぜ蕎麦 4,650 Chilled soba topped with snapper tempura, shrimp, grated yam
ゴマダレせいろ 3,950 Chilled soba with sesame and walnut dipping sauce	しらすと生雲丹とイクラのまぜ蕎麦 4,850 Chilled Soba topped with young sardine, uni and salmon roe
山菜天ぷらせいろ 山うど、露の蓋、クラの芽、こごみ 4,350 Chilled soba with wild vegetables tempura	かけ 3,850 Hot Soba
薬味せいろ 春ニラおろし、露の蓋揚げ玉、もずくと桜海老 4,350 Chilled soba, leek and radish, fukinoto crumbles, sea weed and shrimp	海老と野菜の天ぷらかけ蕎麦 4,850 Hot soba with prawn and vegetable tempura
海老と野菜の天ぷらせいろ 4,850 Chilled soba with prawn and vegetable tempura	蛤蕎麦 4,950 Hot soba with hamaguri clam
穴子と野菜の天ぷらせいろ 4,950 Chilled soba with sea water eel (anago) and vegetable tempura	穴子と野菜の天ぷらかけ蕎麦 4,950 Hot soba with sea water eel (anago) and vegetable tempura
鴨せいろ 4,850 Chilled soba with duck in warm dipping soup	鴨かけ蕎麦 4,850 Hot soba with duck
黒毛和牛ロースと筍せいろ 5,150 Chilled soba with wagyu and bamboo shoots in warm dipping soup	牛チャーシュー蕎麦 4,850 Hot soba with slow cooked beef

今週の蕎麦と小どんぶり

帆立とおおさのつけ蕎麦 / 鶏ひじきご飯 / ひとくち最中

Soba and Rice bowl

Chilled Soba with scallops and aosa seaweed in warm dipping soup / Chicken and hijiki seaweed rice bowl / Monaka wafers

1,600

SEASONAL SOBA

季節の蕎麦

山菜天ぷらせいろ 山うど、蒨の蓋、タラの芽、ごごみ.....1,680

Chilled soba with wild vegetables tempura

黒毛和牛ロースと筍せいろ.....2,480

Chilled soba with wagyu and bamboo shoots in warm dipping soup

真鯛の天ぷらと桜海老、とろろのまぜ蕎麦.....1,980

Chilled soba topped with snapper tempura, shrimp, grated yam

蛤蕎麦.....2,280

Hot soba with hamaguri clam

SOBA

蕎麦

せいろ900

Chilled soba with dipping sauce

ゴマダレせいろ1,280

Chilled soba with sesame and walrus dipping sauce

薬味せいろ 春ニラおろし、蒨の蓋揚げ玉、もずくと桜海老1,680

Chilled soba, leek and radish, fukinoto crumbles, sea weed and shrimp

海老と野菜の天ぷらせいろ2,180

Chilled soba with prawn and vegetable tempura

穴子と野菜の天ぷらせいろ2,280

Chilled soba with anago eel and vegetable tempura

鴨せいろ2,180

Chilled soba with duck in warm dipping soup

シラスと生雲丹とイクラのまぜ蕎麦.....2,180

Chilled soba topped with young sardine, Uni and salmon roe

EXTRA NOODLE & SEASONINGS

蕎麦をもっと / 薬味

蕎麦少しだけ多め (60g)+380

Extra serving of soba noodles

蕎麦大盛り (120g)+680

Large serving of soba noodles

大根おろし／のり各 100

Grated Daikon radish / Nori dried seaweed (each)

みょうが／とろろ／温泉卵.....各 200

Myoga ginger / Grated yam / Slow cooked egg (each)

SIGNATURE & SEASONAL OFFER

おすすめと季節のいろいろ

【高島さん厳選の牡蠣】

真牡蠣 岩手県陸前高田1,180

Pacific oyster

年間を通して安定した品質の牡蠣産地として有名な陸前高田ですが、春は特に「雪解け牡蠣」と呼ばれミルクィで旨味たっぷりに育っています。

岩牡蠣 島根県隠岐.....1,380

Rock oyster

春に海水が17~19℃になり、牡蠣の味が最も凝縮する島根の岩牡蠣。「春香（はるか）」というブランド名で呼ばれ、弾力のある食感と、濃厚なエキスが特徴です。

アメリマトマトの

マスカルポーネ白和え1,080

Amera tomato with tofu and mascarpone sauce

生蛸烏賊の天ぷら 富山県産1,180

Firefly squid tempura tempura

山菜の天ぷら

山うど、ごごみ、蒨の蓋、タラの芽1,380

Wild vegetables tempura (2 pieces each)

2年熟成メークインの蒸し揚げ

ジョンさんの沖縄チーズと1,080

和牛サーロインの

パン粉揚げ (1皿).....3,280

Deep fried wagyu bread crumbs with sesame sauce

黒毛和牛サーロインすき焼き

サマートリュフと温泉玉子3,380

Seared sukiyaki beef, Sea urchin, slow cooked egg

SALAD

サラダ

甘夏と春香味野菜のサラダ1,280

Amanatsu orange and green salad

焼き野菜サラダ1,480

Grilled seasonal vegetable salad

APPETIZER

前菜

蕎麦前三種盛り (1人前).....780

3 kinds of appetizers for 1

ぬか漬け780

Blan pickled vegetables

真蛸のやわらか煮1,180

Soy braised octopus

帆立といくらの松前漬け1,180

Soy marinated scallops and salmon roe

SASHIMI

刺身

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 pieces 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

白海老と香菜のバラバラ揚げ1,280

Glass shrimp and coriander tempura

海老と野菜の天ぷら1,480

Prawn and vegetable tempura (2 pieces each)

蝦夷鹿の天ぷら2,580

Yezo deer tempura

WARM DISH

温物

だし巻き玉子980

Japanese omelet seasoned with dashi stock

GRILL

焼き物

霧島ポークのステーキ

柚子胡椒ポン酢かけ焼き 150g.....2,380

Grilled matsuzaka pork 150g

黒毛和牛ステーキ 150g4,880

Grilled wagyu beef 150g

NUTS

お酒と

あおさ海苔塩麴カシューナッツ780

Cashew nuts coated with seaweed and rice malt