

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、タラの芽、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

豚天と温玉のまぜ蕎麦 / 漬けいくら丼 / ひとくち最中

Soba and Rice bowl

Chilled Soba topped with pork tempura and slow cooked egg / Marinated salmon roe rice bowl / Monaka wafers

1,600

SEASONAL SOBA			
季節の蕎麦			
山菜天ぷらせいろ 山うど、蒟の茎、タラの芽、こごみ.....		真鯛の天ぷらと桜海老、とろろのまぜ蕎麦.....	
Chilled soba with wild vegetables tempura		Chilled soba topped with snapper tempura, shrimp, grated yam	
黒毛和牛ロースと筍せいろ.....		蛤蕎麦.....	
Chilled soba with wagyu and bamboo shoots in warm dipping soup		Hot soba with hamaguri clam	

SOBA			
蕎麦			
せいろ		かけ	
Chilled soba with dipping sauce		Hot soba	
ゴマダレせいろ		海老と野菜の天ぷらかけ蕎麦	
Chilled soba with sesame and walnus dipping sauce		Hot soba with prawn and vegetable tempura	
薬味せいろ 春ニラおろし、蒟の茎揚げ玉、もずくと桜海老		穴子と野菜の天ぷらかけ蕎麦.....	
Chilled soba, leek and radish, fukinoto crumbles, sea weed and shrimp		Hot soba with anago eel and vegetable tempura	
海老と野菜の天ぷらせいろ.....		鴨かけ蕎麦	
Chilled soba with prawn and vegetable tempura		Hot soba with duck	
穴子と野菜の天ぷらせいろ		牛チャーシュー 蕎麦.....	
Chilled soba with anago eel and vegetable tempura		Hot soba with slow cooked beef	
鴨せいろ.....			
Chilled soba with duck in warm dipping soup			
シラスと生雲丹とイクラのまぜ蕎麦.....			
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)		大根おろし／のり	
Extra serving of soba noodles		Grated Daikon radish / Nori dried seaweed (each)	
蕎麦大盛り (120g)		みょうが／とろろ／温泉卵.....	
Large serving of soba noodles		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스가特徴です。

アメラトマトの

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、こごみ、蒟の茎、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		SASHIMI	
サラダ		刺身	
甘夏と春香味野菜のサラダ1,280		刺身 おまかせ三種.....3,580	
Amanatsu orange and green salad		3 kinds of sashimi (4 pieces each)	
焼き野菜サラダ		刺身 おまかせ四種.....4,680	
Grilled seasonal vegetable salad		4 kinds of sashimi (4 pieces each)	

APPETIZER		DEEP FRIED	
前菜		揚げ物	
蕎麦前三種盛り (1人前).....780		キス天ぷら磯辺巻き (1尾).....730	
3 kinds of appetizers for 1		Whiting tempura with nori seaweed for 1	
ぬか漬け		白海老と香菜のバラバラ揚げ1,280	
Blan pickled vegetables		Glass shrimp and coriander tempura	

真蛸のやわらか煮		海老と野菜の天ぷら	
Soy braised octopus		Prawn and vegetable tempura (2 pieces each)	
帆立といくらの松前漬け		蝦夷鹿の天ぷら	
Soy marinated scallops and salmon roe		Yezo deer tempura	

松坂ポークのステーキ	
柚子胡椒ボン酢かけ焼き 150g.....	2,380
Grilled matsuzaka pork 150g	

黒毛和牛ステーキ 150g	
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	