

SEASONAL SOBA

季節の蕎麦

旬野菜天ぷらせいろ.....1,950 Chilled soba with seasonal vegetable tempura	夏の和牛まぜ蕎麦.....2,400 Chilled soba topped with wagyu, salmon roe and seasonings
酸辣湯風つけ蕎麦.....1,700 Chilled soba with Sichuan style spicy and sour soup	もずくと冷やかけ蕎麦.....1,800 Chilled soba with mozuku seaweed in cold soup

SOBA

蕎麦

せいろ.....900 Chilled soba with dipping sauce	かけ.....1,100 Hot soba
ゴマダレせいろ.....1,280 Chilled soba with sesame and walnut dipping sauce	海老と野菜の天ぷらかけ蕎麦.....2,180 Hot soba with prawn and vegetable tempura
薬味せいろ 鴨肉味噌、オリーブレモン、季節の揚げ玉.....1,600 Chilled soba with seasonal condiments (Duck flakes miso, grated daikon with olive oil and lemon, agedama crumbles)	穴子と野菜の天ぷらかけ蕎麦.....2,280 Hot soba with anago eel and vegetable tempura
海老と野菜の天ぷらせいろ.....2,180 Chilled soba with prawn and vegetable tempura	鴨かけ蕎麦.....2,180 Hot soba with duck
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, sea urchin and salmon roe	

EXTRA NOODLE & SEASONINGS

蕎麦をもっと / 薬味

蕎麦少しだけ多め (40g)+380 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 (80g)+680 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)



RYAN

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



DINNER COURSE MENU

コースメニュー
L.O 21:30

CEDAR

シダーコース
¥8,000

アメルトマト甲州煮
雲丹チーズと蕎麦の実

Amela tomatoes simmered with red wine
topped with sea urchin cheese sauce and buckwheat

魚介和風ユッケ
Seafood tartar

丹波黒鶏治部煮

Chicken 'jibuni' simmered with soy based sauce

桃とモッツアレラチーズ、緑のサラダ
塩麴ドレッシング

Green salad with peach, mozzarella cheese
and shiokoji dressing

帆立とトウモロコシのパラパラ揚げ
Scallop and corn tempura

岩中豚ステーキ
Grilled iwachu pork

蕎麦
Soba

抹茶葛まんじゅう
Matcha flavored kuzu jelly with anko

OAK

オークコース
¥11,000

前菜三種
3 kinds of appetizers

・京鴨甲州煮 Duck simmered with red wine
・川海老照り煮 Shrimp simmered with sweet soy
・無花果の白和え Fig with tofu mascarpone sauce

勘八とアボカドの和風ユッケ
Amberjack and avocado tartare

鱧と蓴菜の茶碗蒸し
Chawanmushi

pike conger and watershield

桃とモッツアレラチーズ、緑のサラダ
塩麴ドレッシング

Green salad with peach, mozzarella cheese
and shiokoji dressing

帆立とトウモロコシのパラパラ揚げ
Scallop and corn tempura

昆布締めローストビーフと本わさび
Kelp cured roasted beef with wasabi

太刀魚手網焼き
Grilled hairtail

蕎麦
Soba

抹茶葛まんじゅう
Matcha flavored kuzu jelly with anko

SIGNATURE & SEASONAL OFFER

おすすめと季節のいろいろ

OYSTER

厳選の牡蠣

真牡蠣と岩牡蠣の食べ比べ2,980
2 kinds of oysters sampler

日本各地の名産地から届いた牡蠣を食べ比べで
お楽しみいただく雷庵の定番メニューです。1年を
通して身質と風味の良い牡蠣を目利きの牡蠣業者
様よりご紹介いただいております。生、焼き、天
ぷらからお選びいただけます。

真牡蠣 1,250
Pacific oyster

生、焼き、又は天ぷらからお選びいただけます。
Please chose from raw, grilled, or tempura.

岩牡蠣 1,850
Rock oyster

生、焼き、又は天ぷらからお選びいただけます。
Please chose from raw, grilled, or tempura.

岩牡蠣の土佐酢ジュレがけ
岩もずくと蓴菜2,400
Oyster with tosa vinegar jelly,
mozuku seaweed and watershield

アメルトマト甲州煮
雲丹チーズと蕎麦の実 (1皿) ...850
Amela tomatoes simmered with red wine
topped with sea urchin cheese sauce and
buckwheat

無花果（いちじく）の
黒胡麻白和え950
Fig with tofu black sesame mascarpone sauce

蕎麦豆腐
生雲丹のせ (1皿) 1,200
Soba tofu topped with sea urchin for 1

炙り伊佐木のたたき
香味和え (1皿) 1,500
Seared Isaki grunt with seasonings for 1

芝海老と甘長ししとう、
水茄子のパラパラ揚げ 1,400
Shibaebi shrimp, shishito pepper and
eggplant tempura

房付きヤングコーンの天ぷら
かえしと八代海苔 (1皿)850
Young corn tempura
with aosa seaweed and soba sauce

丹波黒鶏の治部煮 (1皿)1,100
Chicken 'Jibu-ni' simmered with soy based sauce

銀鱈西京焼き (1皿) 1,300
Grilled miso marinated sablefish for 1

岩中豚の照り焼き 150g2,400
Teriyaki iwachu pork

APPETIZER

前菜

前菜三種 (1人前)1,400
3 kinds of appetizers for 1

・京鴨甲州煮
・川海老照り煮
・無花果の白和え

ぬか漬け盛り合わせ 650
Blan pickled vegetables

真蛸のやわらか煮1,400
Soy braised octopus

SALAD

サラダ

季節のサラダ
桃とモッツアレラチーズ、緑のサラダ
塩麴ドレッシング 1,800
Green salad with peach, mozzarella cheese
and shiokoji dressing

焼き野菜サラダ1,480
Grilled seasonal vegetable salad

SASHIMI

刺身

刺身 おまかせ三種 3,780
3 kinds of sashimi (4 pieces each)

刺身 おまかせ四種 4,800
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 and mixed peppers for 1

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

WARM DISH

温物

だし巻き玉子980
Japanese omelet seasoned with dashi stock

GRILL

焼き物

黒毛和牛サーロインすき焼き
生雲丹と温泉玉子3,680
Seared sukiyaki beef, sea urchin, slow cooked egg

黒毛和牛ステーキ 150g 4,950
Grilled wagyu beef

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 shiokoji