

"Cedar" シダー  
7000 / per person

蕎麦豆腐 えんどう豆のすり流し  
Buckwheat tofu  
落の薑と燻製じゃが芋、カマンベールの春巻き  
Spring roll  
寒鰯と本鰯の大根寿司  
Buri Yellowtail and Tuna with daikon raddish  
合鴨コース煮と下仁田葱  
Duck with Shimonita leek  
白魚とそら豆のバラバラ揚げ 唐墨かけ  
Tempura with dried mullet roe  
蟹しんじょとしじみのお椀  
Crab cake with clam  
岩中豚ステーキと山椒味噌  
Grilled Iwachu Pork  
せいろ蕎麦  
Soba  
苺と酒粕のアイスクリーム 鳳凰美田吟醸酒  
Dessert

"Oak" オーク  
9000 / per person

蕎麦豆腐 えんどう豆のすり流し  
Buckwheat tofu  
落の薑と燻製じゃが芋、カマンベールの春巻き  
Spring roll  
寒鰯と本鰯の大根寿司  
Buri Yellowtail and Tuna with daikon raddish  
合鴨コース煮と下仁田葱  
Duck with Shimonita leek  
白魚とそら豆のバラバラ揚げ 唐墨かけ  
Tempura with dried mullet roe  
蟹しんじょとしじみのお椀  
Crab cake with clam  
のどぐろ炙り 蕎麦の実井 雲丹ちらし  
Nodokuro rosy seabass with sea urchin  
黒毛和牛ミスジステーキ  
Grilled Wagyu  
せいろ蕎麦  
Soba  
苺と酒粕のアイスクリーム 鳳凰美田吟醸酒  
Dessert



前菜いろいろ Appetizer

おつまみヒヨコ豆 Deepfried Hiyoko beans	500
ぬか漬け盛り合わせ Blan pickled vegetables	600
蕎麦豆腐 1人前 Buckwheat tofu	600
菜の花 からし和え Dashi and mustard marinated Nanohana blossoms	700
落の薑 玉みそのせ Deep fried butterbur scape with tamamiso	700
合鴨手羽元の燻製 Smoked duck wings source	700
ナマコ酢 Vinegared sea cucumber	800
ホタルイカと黄ニラの酢味噌和え Fire Fly spuid and yellow leek with Miso Vinegrette	800
真蛸のやわらか煮 Braised Madako Octopus	900
牛ハツユッケ 1人前 Beef hearts tartare	900
ほたての昆布ㇼ Scallops marinated with kombu kelp	1100
焼き野菜サラダ Grilled seasonal vegetable salad	1200
アボカドのお浸し 生ウニとずわい蟹のせ Dashi-Avocado with Zuwai-crab and Uni sea urchin	1800

牡蠣 Oyster

真牡蠣 生 1ヶ 岩手 Fresh oyster	1000
真牡蠣 焼き 1ヶ Grilled oyster	1000
真牡蠣 天ぷら 1ヶ Tempura oyster	1000

刺身 Sashimi

刺身 おまかせ三種 3kinds of Sashimi ( 4pieces each )	3000
刺身 おまかせ五種 5kinds of Sashimi ( 4pieces each )	4800
水蛸 Octopus ( 8pieces )	1800
鰯 Yellowtail ( 8pieces )	1800
黒鯛 Black Snapper ( 8pieces )	2100
鯖 Mackerel ( 8pieces )	2100
生本鰯 Tuna ( 8pieces )	2200

揚げ物 Deep fried

キスカレー天ぷら Curry flavored Whiting tempura	600
落の薑、燻製じゃが芋とカマンベールの春巻き Fukinoto Petasites japonicus and Smoked potato's Spring roll	900
海老と野菜の天ぷら Prawn and vegetable Tempura	1200
白魚と空豆のバラバラ揚げ 唐墨かけ Icefish and broadbeans tempura with dried mullet roe	1300
穴子カツ 甘らっきよと塩昆布のタルタル Deep fried Ango Conger	1700

温物 Warm dish

だし巻き玉子 Japanese omelet seasoned with Dashi stock	800
鰯の煮おろし Deepfried Yellowtail with Dashi soup	1200
蟹しんじょとしじみのお椀 Crab cake and Shijimi clam with dashi soup	1100

焼き物 Grilled

鯖のごま醤油焼き Mackerel with sesame soy souce	1200
鰯塩焼き Grilled Yellowtail	1400
鯖カマ塩焼き Grilled Sawara Mackerel's jaw	800
鰯カマ塩焼き Grilled Yellowtail's jaw	2100
岩中豚 ロースステーキ 150g Grilled Iwachu Pork 150g	2300
牛リブ ロースすき焼き 1人前 ~トリュフと温泉卵~ Seared Beef Sukiyaki sauce, truffle, slow cooked egg	2700
黒毛和牛ステーキ 150g Grilled Wagyu beef 150g	4500

チーズ Cheese

チーズ2種とスモークナッツ盛り合わせ 2kinds cheese with smoked nuts and Soba cracker	1800
スモークナッツ from TYSONS&COMPANY Smoked nuts from TYSONS&COMPANY	700



### 蕎麦 SOBA

せいろ	900
Seiro - Chilled soba with dipping sauce	
ゴマダレせいろ	1100
Seiro, sesame dipping sauce	
豚せいろ カレー風味 パクチー添え	1500
Seiro, pork curry soup and Coriander	
薬味せいろ 温玉トリュフ、唐墨おろし、カレー揚げ玉	1900
Seiro, Egg & truffle, mullet roe, curry crumbles	
海老と野菜の天せいろ	1900
Seiro, prawn and vegetable tempura	
穴子と野菜の天せいろ	1900
Seiro, Anago and vegetable tempura	
鴨せいろ	1900
Seiro, duck in warm dipping soup	
和牛温玉せいろ	2000
Seiro, wagyu in warm dipping soup	

しらすと生うにとイクラのまぜ蕎麦	1900
Soba, young sardine, Uni-sea urchin	
ズワイ蟹と唐墨のまぜ蕎麦	2000
Soba, Zuwai crab and dried mullet roe	

かけ	900
Hot Soba	
山かけ蕎麦	1000
Hot Soba with grated yam	
海老と野菜の天ぷら かけ蕎麦	1900
Hot Soba with prawn and vegetable tempura	
穴子天かけ蕎麦	1900
Hot Soba with Anago eel tempura	
鴨かけ蕎麦	1900
Hot Soba with duck	
ニシン蕎麦	1900
Hot Soba with soy braised herring	
すっぽん蕎麦	2400
Hot Soba with soft-shelled turtle soup	

### 蕎麦をもっと Extra noodle

蕎麦少しおおめ	+300
Large serving of Soba noodle	
せいろもう一枚	+600
Additional Soba noodle	

### 薬味 Seasonings

薬味いろいろ盛り合わせ	1000
Assortment of Seasonings	
温玉トリュフ 唐墨おろし カレー揚げ玉 Egg & truffle, mullet roe, curry crumbles	
大根おろし	100
Grated Daikon radish	
のり	100
Nori dried seaweed	
みょうが	100
Myoga ginger	
とろろ	200
Grated yam	
温泉卵	200
Slow cooked egg	