

"Cedar" シダー 7000 / per person
新じゅん菜と真つぶ貝 雲丹 Appetizer 稚鮎天ぷら 海苔巻き Tempura 初鰹刺し 山わさびと行者にんにく醤油 Sashimi 岩中豚ロースとポーク香味ポン酢おろし Roasted pork 真鯛と紀州椎茸の生姜餡かけ Ankake 新とうもろこしとズワイ蟹の春巻き Springroll 桜鱒付け焼き 山菜チップ Grilled Sakura trout せいろ蕎麦 Soba 八重山パインのシャーベット Dessert
"Oak" オーク 9000 / per person
新じゅん菜と真つぶ貝 雲丹 Appetizer 稚鮎天ぷら 海苔巻き Tempura 初鰹刺し 山わさびと行者にんにく醤油 Sashimi 岩中豚ロースとポーク香味ポン酢おろし Rosted pork 白海老のキャビア和え Shiroebi Shrimp with caviar 真鯛と紀州椎茸の生姜餡かけ Ankake 新とうもろこしとズワイ蟹の春巻き Spring roll 黒毛和牛ステーキ 山菜チップ Grilled Wagyu せいろ蕎麦 Soba 八重山パインのシャーベット Dessert

牡蠣 / Oyster	
真牡蠣 生 / 焼き / 天ぷら Oyster Fresh / Grilled / Tempura	1000
前菜いろいろ / Appetizer	
ぬか漬け Blan pickled vegetables	600
蕎麦みそ Soba miso	600
蕎麦豆腐 1人前 Buckwheat Tofu	600
じゅん菜ともずく酢 Water Shield and Mozuku- seaweed vinegar	700
エノキとあいこのナムル Enoki mushroom and wild vegetables namul	700
金時草とイクラのお浸し Dashi marinated Kinjisou spinach and salmon roe	800
落の薑 玉みそのせ Deep fried Fukinoto-plant with Tama-miso	800
アメーラトマトのマスカルポーネ白和え Tomato with Tofu and Mascarpone sauce	800
真蛸のやわらか煮 Braised Madako octopus	900
クレソンと苺のサラダ Watercress and strawberry salad	900
焼き野菜サラダ Grilled seasonal vegetable salad	1300
鯖のタタキ Seared Mackerel	1600
アオリイカのキャビア和え Aoriika squid with caviar	1800
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

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
鰹 Bonito (8pieces)	1800
鯖 Mackerel (8pieces)	2000
平目 flounder (8pieces)	2100
アオリイカ Squid (8pieces)	2200
生本鮪 Tuna (8pieces)	2200
揚げ物 / Deep fry	
キスのカレー天ぷら Curry flavored whiting tempura	600
ヤングコーンの天ぷら Young corn tempura	700
鴨手羽タンタン Szechuan sesame hot duck wings	800
落の薑のブルーチーズ揚げ Tempura Fukinoto-plant stuffed with chopped scallop and blue cheese	800
桜海老と生海苔と生姜のパラパラ揚げ Sakura shrimp, seaweed and ginger tempura	1000
アオリイカ下足の天ぷら Aoriika squid tempura	1100
海老と野菜の天ぷら Prawn and vegetable tempura	1200
穴子カツ 甘らっきよと塩昆布のタルタル Deep fried Anago-eel with Ken's tartar sauce	1700

温物 / Warm dish	
だし巻き玉子 Japanese omelette seasoned with dashi stock	900
合鴨と蓮根まんじゅう 1ヶ Duck and lotus roots dumpling	1000
桜マスの煮付け Soy braised Sakura trout	1200
焼き物 / Grill	
焼きナス 落みそ田楽 Grilled eggplant with Miso	700
桜鯛の香味焼き Grilled flavored snapper	1200
鯖のカマ塩焼き Griied Mackerel's jaw	1000
桜マスのカマ塩焼き Grilled Sakura trout's jaw	1000
金目鯛の頭塩焼き Grilled red snapper's head	1000
真鯛の頭塩焼き Grilled snapper's head	1800
岩中豚ロースステーキ 150 g Grilled Iwachu-pork 150g	2400
牛リブロースすき焼き 1人前 ~ 生雲丹と温泉卵 ~ Seared beef sukiyaki sauce, sea urchin, slow cooked egg	2800
黒毛和牛ステーキ 150g Grilled wagyu beef 150g	4500
お酒と / Nuts	
スモークナッツ Smoked nuts	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	
山菜の天ぷら せいろ	1700
Seiro, wild vegetables tempura	
薬味せいろ 生うに温玉、香味おろし、カレー揚げ玉	1800
Seiro, Egg & Uni, grated radish, curry crumbles	
海老と野菜の天ぷら せいろ	1900
Seiro, prawn and vegetable tempura	
穴子と野菜の天ぷら 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
Chilled Soba, young sardine, Uni-sea urchin, salmon roe	
ズワイ蟹とフルーツトマトのまぜ蕎麦	2000
Chilled Soba topped with Zuwai crab and fruit tomato	

かけ	1000
Hot Soba	
山かけ蕎麦	1300
Hot Soba with grated yam	
山菜の天ぷら かけそば	1800
Hot Soba with wild vegetables tempura	
海老と野菜の天ぷら かけ蕎麦	2000
Hot Soba with prawn and vegetable tempura	
穴子と野菜の天ぷら かけ蕎麦	2000
Hot Soba with Anago eel tempura and vegetable tempura	
鴨かけ蕎麦	2000
Hot Soba with duck	
ニシン蕎麦	2000
Hot Soba with soy braised herring	

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	900
Assortment of Seasonings	
生うに温玉、香味おろし、カレー揚げ玉 Egg & Uni, grated raddish, curry crumbles	
大根おろし	100
Grated Daikon radish	
のり	100
Nori dried seaweed	
みょうが	200
Myoga ginger	
とろろ	200
Grated yam	
温泉卵	200
Slow cooked egg	