

"Cedar" シダー 7000 / per person	
釜揚げ白魚と生雲丹 Appetizer	
新筍と蛤のスープ Soup	
蕎麦タコス Soba taco	
寒鱈と菜花の昆布締め Kobujime	
鴨カツ Duck	
出汁巻き 桜えび餡 Japanese omelette	
岩中豚ロースと熟成醤油 Grilled Iwachu-pork	
せいろ蕎麦 Soba	
和歌山県産キウイと大葉のシャーベット Dessert	
"Oak" オーク 9000 / per person	
釜揚げ白魚と生雲丹 Appetizer	
新筍と蛤のスープ Soup	
蕎麦タコス Soba buckwheat Taco	
寒鱈と菜花の昆布締め Kobujime	
鴨カツ Duck	
出汁巻き 桜えび餡 Japanese omelette	
蒸し金目鯛とずわい蟹 キャビアを添えて Red snapper	
黒毛和牛ミスジステーキ Grilled wagyu	
せいろ蕎麦 Soba	
和歌山県産キウイと大葉のシャーベット Dessert	

	
前菜いろいろ Appetizer	
ぬか漬け盛り合わせ Blan pickled vegetables	600
蕎麦豆腐 (1人前) Buckwheat tofu	600
塩トマトのマスカルポーネ白和え Tomato with Mascarpone	600
菜の花 からし和え Dashi and mustard marinated Nanohana blossoms	700
蒟の薑 玉みそのせ Deep fried Fukinoto-plant with Tama-miso	700
ナマコ酢 Vinegared sea cucumber	800
真蛸のやわらか煮 Braised Madako octopus	900
鹿ユッケ 1人前 Deer tartare	900
焼き野菜サラダ Grilled seasonal vegetable salad	1200
鰯タタキ Seared yellowtail	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

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
真鯛 Madai Snapper (8pieces)	2000
平目 Hirame Flounder (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
鴨手羽タンタン Szechuan sesame hot duck wings	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
海老と野菜の天ぷら Prawn and vegetable tempura	1200
穴子カツ 甘らっきょ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	800
新筍と蛤のスープ Bamboo shoot and Hamaguri-clam with dashi soup	1000
金目鯛とカブのふかし煮 Steamed red snapper and turnip	1900
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
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
鯖のカマ塩焼き Grilled Sawara Mackerell's jaw	800
鰯のカマ塩焼き Grilled Yellowtail's jaw	2100
薩摩鶏の山椒味噌焼き 150g Grilled chicken with Sansho peppered miso	1600
岩中豚ロースステーキ 熟成醤油 Grilled Iwachu-pork 150g	2400
牛リブロースすき焼き 1人前 ~トリュフと温泉卵~	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 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	
春の山菜天せいろ	1700
Seiro, wild vegetables tempura	
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	
春の山菜かけ蕎麦	1700
Hot Soba with wild vegetables tempura	
若竹蕎麦	1800
Hot Soba with Wakame-seaweed and bamboo shoot	
海老と野菜の天ぶら 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	

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	