



RYAN

高島さん厳選の牡蠣 Oyster

岩牡蠣 徳島県 1ヶ Fresh oyster from Tokushima	1200
焼き岩牡蠣 1ヶ Grilled oyster	1200
岩牡蠣のパン粉揚げ 1ヶ Breaded oyster	1300
炙り岩牡蠣 ウニ・キャビアのせ 1ヶ Seared Rock oyster with Uni and caviar	2500

最初に Starter

ししとうの素揚げ山椒ごま醤油掛け Fried Shishitoh green pepper, with sesame soy sauce	600
今日のお漬物 Today's pickles	700
巨峰の天ぷら マスカルポーネ白和え Kyoho grape tempura Tofu sesame sauce	900
アボカドのお浸し Dashi marinade Avocado with egg yolk	900

絹皮ナスの焼き浸し Dashi marinated eggplant	900
おつまみ合鴨ロース Slow cooked duck loin	1000
ニシンの燻製 Smoked Herring	1000
焼き野菜サラダ Grilled seasonal vegetable salad	1100
パクチーとタコ燻製のサラダ Coriander and kippered Octopus salad	1100
ハモとフルーツマトの土佐酢ジュレがけ Hamo-eel and fruit tomato with vinegrette jelly	1200
冷製茶碗蒸し 子うるかあんかけ 2ヶ Chilled Steamed egg custard	1400
蒸し黒アワビ 肝ソースかけ Steamed Black Abalone	2500

お刺身盛り合わせ Sashimi of the Day

二種 盛合わせ 2kinds of Sashimi	2000
三種 盛合わせ 3kinds of Sashimi	3000
四種 盛合わせ 4kinds of Sashimi	3900
五種 盛合わせ 5kinds of Sashimi	4800
ヒラメ 北海道 Hirame-Flounder	1500
ミズタコ 北海道 Octopus	
サンマ 北海道 Sanma pike	
白イカ 長崎 Squid	
イサキ 長崎 Isaki	
生本マグロ 長崎 Tuna	

揚げ物 Deep fried

トウモロコシと桜海老のパラパラ揚げ Corn and Sakura shrimp tempura	900
ソフトシェルクラブの唐揚げ 香味ソース Deep fried soft shell crab	1200
海老と野菜の天ぷら Prawn and vegetable tempura	1300
3種きのこパン粉揚げ 松茸, エノキ, 舞茸 Breaded mushroomes - Matsutake, Maitake, Enoki	2000

出汁・蒸し物 Dashi dish / Steamed

だし巻き玉子 Japanese omelet seasoned with Dashi stock	800
ホタテと冬瓜のスープ 薄葛仕立て 2ヶ Scallop, Wax gourd and Buckwheat seed soup	1200
マダイの和風トウチ蒸し 2ヶ Steamed Snapper with black soy sauce	1200

焼き物 Grilled

新サンマの塩焼き Grilled Sanma Pike	1000
黒毛和牛のゴボウ巻き つけ焼き Grilled burdock wrapped with Wagyu sirloin	1800
やまゆり豚ステーキ パッションフルーツソース Grilled pork with Passion fruit sauce	2200
黒毛和牛ステーキ Grilled Wagyu beef	2600



RYAN
ディナーコースメニュー
DINNER COURSE MENU

"Cedar" シダー
7000 / per person

先付け
Starter

前菜
Appetizer

お造り 三種
3kinds of Sashimi

おつまみ盛り合わせ
Assorted of Japanese Delicacies

揚げ蓮根まんじゅう 菊花あん
Deepfried Renkon root vegetable dumpling

やまゆりポークの西京焼き
Miso marinated grilled pork

せいろ蕎麦
Chilled Soba with dipping sauce

甘味
Dessert

"Oak" オーク
9000 / per person

先付け
Starter

前菜
Appetizer

お造り 三種
3kinds of Sashimi

おつまみ盛り合わせ
Assorted of Japanese Delicacies

松茸と和牛サーロインの吸い物仕立て
Matsutake and wagyu Shabushabu

合鴨ロースト 山葡萄ソース
Grilled duck with Japanese wild grape sauce

せいろ蕎麦
Chilled Soba with dipping sauce

甘味
Dessert



RYAN

蕎麦 SOBA

せいろ	900
Seiro - Chilled soba with dipping sauce	
のりせいろ	1000
Seiro, Nori seaweed	
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	
海老とキス、野菜の天せいろ	1800
Seiro, prawn and Kisu-Whiting tempura	
鴨せいろ	1700
Seiro, duck in warm dipping soup	
和牛温玉せいろ	2000
Seiro, wagyu in warm dipping soup	
松茸と鱧のせいろ	2500
Seiro, Matsutake, Hamo eel in warm dipping soup	
冷かけ蕎麦	900
Chilled Soba with cold Dashi soup	
鱧とスダチの冷かけ蕎麦	1900
Chilled Soba, Hamo sea eel, Sudachi with cold Dashi soup	
鬼もずくとトロロのまぜ蕎麦	1300
Maze Soba, Mozuku-seaweed and grated yam	
いろいろ刻み野菜とおろしのまぜ蕎麦	1300
Maze Soba, grated Daikon, chopped vegetables	
しらすと生うにとイクラのまぜ蕎麦	1900
Maze Soba, young sardine, Uni-sea urchin	
かけ	900
Kake - Hot Soba	
トロロとわかめのかけ	1300
Kake, Wakame seaweed and grated yam	
ニシン蕎麦	1500
Kake, soy braised herring	
海老とキス、野菜の天ぷら南蛮	1800
Kake, prawn and whiting tempura	
鴨南蛮	1700
Kake, duck	
松茸と鱧のかけ	2500
Kake, Matsutake, Hamo eel	



RYAN

甘味 Dessert

季節のフルーツとフロズンヨーグルト Frozen yogurt	600
雷庵のカステラ Kasutera cake	600
牛乳プリン マンゴーソース Milk pudding with mango sauce	600

余韻のお酒 / DIGESTIF

雪貴御 (ゆきみ) 酒 [氷結 華鳩 にごり 貴醸酒] Sake Snow [Frozen cloudy sake]	800
福来 本みりん 三年熟成 Junmai-honmirin (Gifu)	800
シャートー カントグリル ソーテルヌ Chateau CANTEGRIL Sauternes (Bordeaux / France)	800
知多 シングルモルト CHITA Single Malt	850
グレンフィディック12年 シングルモルト Glenfiddich 12years Single Malt	850
メーカーズマーク バーボン Maker's Mark Bourbon Whiskey	850

フレンチプレスコーヒー Frenchpress Coffee roasted by NOZY COFFEE

コスタリカ - Familia Jimenez 農園 Farmer; Familia Jimenez, Costa Rica 品種; Caturra, Catuai ノート; 青リンゴ NOTE; Green apple	600
--	-----