

平日ランチメニュー
WEEKDAY LUNCH MENU

"今週の蕎麦と小どんぶり"
"Soba and Rice bowl"
1600

カレー南蛮蕎麦
Hot Soba with curry soup

鶏そぼろ丼
Rice bowl with soy braised chicken mince

ひとつち最中
Monaka Wafers

お蕎麦少しおおめ (+60g)
Large serving of Soba noodle
+300

せいろもう一枚 (120g)
Additional Soba noodle
+600

"シダー Cedar"

蕎麦前いろいろ Appetizers
蕎麦 Soba from the list
ひとつち最中 Monaka Wafers

せいろ 1300
Seiro - Chilled soba with dipping sauce
のりせいろ 1400
Seiro, Nori seaweed
ゴマダレせいろ 1500
Seiro, sesame dipping sauce
豚せいろ カレー風味 パクチー添え 1700
Seiro, pork curry soup and Coriander
海老とキス、野菜の天せいろ 1900
Seiro, prawn and Kisu-whiting 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

いろいろ刻み野菜とおろしのまぜ蕎麦 1600
Soba, grated Daikon, chopped vegetables
しらすと生うにとイクラのまぜ蕎麦 1900
Soba, young sardine, Uni-sea urchin

かけ 1300
Kake - Hot Soba
トロロとわかめのかけ 1600
Kake, Wakame seaweed, grated yam
海老とキス、野菜の天ぷら南蛮 1900
Kake, prawn and Kisu-whiting tempura
鴨南蛮 1900
Kake, duck
ニシン蕎麦 1900
Kake, soy braised herring

"オーク Oak"

蕎麦前いろいろ Appetizers
刺身三種 3kinds of Sashimi
秋鮭マッシュルーム味噌焼き Grilled salmon
蕎麦 Soba from the list
甘味 Dessert
コーヒー or 蕎麦茶 French press coffee or Soba tea

せいろ 3300
Seiro - Chilled soba with dipping sauce
のりせいろ 3400
Seiro, Nori seaweed
ゴマダレせいろ 3500
Seiro, sesame dipping sauce
豚せいろ カレー風味 パクチー添え 3700
Seiro, pork curry soup and Coriander
海老とキス、野菜の天せいろ 3900
Seiro, prawn and Kisu-whiting tempura
鴨せいろ 3900
Seiro, duck in warm dipping soup
和牛温玉せいろ 4000
Seiro, wagyu in warm dipping soup

いろいろ刻み野菜とおろしのまぜ蕎麦 3600
Soba, grated Daikon, chopped vegetables
しらすと生うにとイクラのまぜ蕎麦 3900
Soba, young sardine, Uni-sea urchin

かけ 3300
Kake - Hot Soba
トロロとわかめのかけ 3600
Kake, Wakame seaweed, grated yam
海老とキス、野菜の天ぷら南蛮 3900
Kake, prawn and Kisu-whiting tempura
鴨南蛮 3900
Kake, duck
ニシン蕎麦 3900
Kake, soy braised herring

土日・祝日ランチメニュー WEEKEND/HOLIDAY LUNCH MENU

"オーク Oak"

蕎麦前いろいろ Appetizers

刺身三種 3kinds of Sashimi

秋鮭マッシュルーム味噌焼き Grilled salmon

蕎麦 Soba from the list

甘味 Dessert

コーヒーor蕎麦茶 Frenchpress coffee or Soba tea

せいろ

3300

Seiro - Chilled soba with dipping sauce

のりせいろ

3400

Seiro, Nori seaweed

ゴマダレせいろ

3500

Seiro, sesame dipping sauce

豚せいろ カレー風味 パクチー添え

3700

Seiro, pork curry soup and Coriander

海老とキス、野菜の天せいろ

3900

Seiro, prawn and Kisu-whiting tempura

鴨せいろ

3900

Seiro, duck in warm dipping soup

和牛温玉せいろ

4000

Seiro, wagyu in warm dipping soup

いろいろ刻み野菜とおろしのまぜ蕎麦

3600

Soba, grated Daikon, chopped vegetables

しらすと生うにとイクラのまぜ蕎麦

3900

Soba, young sardine, Uni-sea urchin

かけ

3300

Kake - Hot Soba

トロロとわかめのかけ

3600

Kake, Wakame seaweed, grated yam

海老とキス、野菜の天ぷら南蛮

3900

Kake, prawn and Kisu-whiting tempura

鴨南蛮

3900

Kake, duck

ニシン蕎麦

3900

Kake, soy braised herring

高島さん厳選の牡蠣 Oyster

真牡蠣 生 1ヶ

900

Fresh oyster

真牡蠣 焼き 1ヶ

900

Grilled oyster

炙り真牡蠣 ウニ・キャビアのせ 1ヶ

2500

Seared oyster with Uni and caviar

最初に Starter

今週の蕎麦前 3種

600

Weekly 3 kinds of seasonal appetizers

雷庵のスルメイカ塩辛 北海道

600

Salted and fermented Surume-Squid

茄子の浅漬け

600

Pickled egg plant

舞茸とクレソンのお浸し

700

Dashi marinated Maitake mushroom and Watercress

合鴨とイチジクぬた和え

1100

Slow cooked duck, fig and Nuta miso sauce

柿と春菊のサラダ

1100

Persimmon and Edible chrysanthemum salad

ズワイガニと柿の白和え

1300

Zuwai-crab and persimmon with Tofu sauce

アボカドのお浸し~ホタテタルタルと生ウニのせ 1600

Dashi marinade Avocado with egg yolk

蒸し黒アワビ 肝ソースかけ

2500

Steamed Black Abalone

刺身 Sashimi

刺身 おまかせ三種 盛合わせ

3000

3kinds of Sashimi (4pieces each)

刺身 おまかせ五種 盛合わせ

4800

5kinds of Sashimi (4pieces each)

揚げ物 Deep fried

穴子とゴボウ、パクチーのパラパラ揚げ 1000
Coriander and Burdock,Conger-eel tempura

本ししゃもパン粉揚げ 2尾 そば出汁ソース 1200
Breaded Willow leaf fish, Dashi-worcestershire Sauce

海老と野菜の天ぷら 1300
Prawn and vegetable tempura

白子の天ぷら カラスミかけ 4ヶ 1400
Soft cod roe tempura 4pieces

出汁・蒸し物 Dashi dish / Steamed

だし巻き玉子 800
Japanese omelet seasoned with Dashi stock

車海老とイクラの茶碗蒸し 1ヶ 1200
Steamed egg custard with Kuruma shrimp and Ikra

渡り蟹から揚げ ズワイガニと卵あん 1800
Deep fried soft shell crab with Dashi egg sauce

焼き物 Grilled

秋鮭マッシュルーム味噌焼き 2切れ 1800
Grilled salmon, mushroom Miso sauce 2pieces

天然ブリの塩焼き 北海道 2切れ 2000
Grilled Yellowtail from Hokkaido for 2pieces

合鴨照り焼き 150g 2800
Teriyaki duck 150g

チーズ Cheese

チーズと畑のリンゴジャム 蕎麦粉ベニエ 1800
2kinds cheese with apple jam and Soba cracker

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

鴨せいろ 1700
Seiro, duck in warm dipping soup

海老とキス、野菜の天せいろ 1800
Seiro, prawn and Kisu-Whiting tempura

和牛温玉せいろ 2000
Seiro, wagyu in warm dipping soup

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

鴨南蛮 1700
Kake, duck

海老とキス、野菜の天ぷら南蛮 1800
Kake, prawn and whiting tempura



RYAN

チーズ Cheese

チーズ二種と畑のリンゴジャム 蕎麦粉ベニエ 1800
2 kinds of cheese with apple jam and Soba cracker

甘味 Dessert

フローズンヨーグルト 文旦とブルーベリー 600
Frozen yogurt with blue berry and Buntan-citrus

味噌シフォンケーキ 600
Miso chiffon cake

レアチーズケーキ 600
No-bake cheese cake

抹茶プリン 600
Matcha green tea pudding

余韻のお酒 / DIGESTIF

雪貴御 (ゆきみ) 酒 [氷結 華鳩 にごり 貴醸酒] 800
Sake Snow [Frozen cloudy sake]

福来 本みりん 三年熟成 800
Junmai-honmirin (Gifu)

シャトー カントグリル ソーテルヌ 800
Chateau CANTEGRIL Sauternes (Bordeaux / France)

知多 シングルモルト 850
CHITA Single Malt

グレンフィディック12年 シングルモルト 850
Glenfiddich 12years Single Malt

メーカーズマーク バーボン 850
Maker's Mark Bourbon

フレンチプレスコーヒー

Frenchpress Coffee roasted by NOZY COFFEE

Honduras INTEGRAL EL CIPRES lote 2 600

ホンジュラス インテグラル エル シプレス ロテ 2
Variety (品種): Catuai

Processing (生産処理): Fully Washed

NOTE ; Apricot, lemongrass, chocolate

ノート ; アプリコット、レモングラス、チョコ