



RYAN

高島さん厳選の牡蠣 Oyster

真牡蠣 生 岩手県陸前高田 1ヶ Fresh oyster	900
真牡蠣 焼き 1ヶ Grilled oyster	900
炙り真牡蠣 ウニ・キャビアのせ 1ヶ Seared oyster with Uni and caviar	2500

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
ボタン海老 2本 Botan shrimp (2pieces)	1800
鱈 Aji-horse mackerel (8pieces)	1800
真鯛 Snapper (8pieces)	1800
生本鮪 Tuna (8pieces)	2000
鱈 Sawara Mackerel (8pieces)	2200

最初に Starter

ししとうの素揚げ山椒ごま醤油掛け Fried Shishitoh green pepper	600
お新香盛り合わせ Pickled vegetables	600
雷庵のスルメイカ塩辛 北海道 Salted and fermented Surume-Squid	600
舞茸とクレソンのお浸し Dashi marinated Maitake mushroom and Watercress	700
ニシンの燻製 Smoked Herring	1000
春菊と柿のサラダ 石榴とチーズ Persimmon and Edible chrysanthemum salad	1100
焼き野菜サラダ Grilled seasonal vegetable salad	1200
ズワイガニと柿の白和え Zuwai-crab and persimmon with Tofu sauce	1300
アボカドのお浸し ホタテタルタルと生ウニのせ Dashi-Avocado with chopped scallop and Uni	1800
蒸し黒アワビ 肝ソースかけ Steamed Black Abalone	2500
芝海老と百合根のパラパラ揚げ Shibaebi-shrimp and lily's root tempura	1200
ジャンボわたり蟹のから揚げ Deep fried soft shell crab	1400
海老と野菜の天ぷら Prawn and vegetable tempura	1300
白子の天ぷら カラスミかけ 4ヶ Soft cod roe tempura 4pieces	1400

揚げ物 Deep fried

出汁・蒸し物 Dashi dish / Steamed

だし巻き玉子 Japanese omelet seasoned with Dashi stock	800
海老芋の唐揚げ ズワイガニあんかけ 1ヶ Ebiimo-yam wirth Zuwai crab sauce	1100
アワビとイクラの茶碗蒸し 1ヶ Steamed egg custard, Abalone	1500
真タラの煮おろし 2ヶ Deep fried Cod with Dashi soup	2000
天然真鯛かま焼き Grilled Snapper jaw	1600
寒鱈の塩焼き 2切れ Sawara Mackerel from Ishikawa (2pieces)	2000
合鴨照り焼き 150g Teriyaki duck 150g	2800
黒毛和牛ステーキ 150g Grilled Wagyu beef 150g	3200
黒毛和牛サーロイン すき焼き風 1人前 ~黒トリュフと卵黄のつけだれ~ Seared Wagyu sirloin, Sukiyaki sauce and truffle	2700
チーズと畑のリンゴジャム 蕎麦せんべい 2kinds cheese with apple jam and Soba cracker	1800

焼き物 Grilled

チーズ Cheese

蕎麦 SOBA

せいろ Seiro - Chilled soba with dipping sauce	900
のりせいろ Seiro, Nori seaweed	1000
ゴマダレせいろ Seiro, sesame dipping sauce	1100
聖護院かぶのおろしせいろ Soba, Grated Kabu turnip	1400
豚せいろ カレー風味 パクチー添え Seiro, pork curry soup and Coriander	1500
鴨せいろ Seiro, duck in warm dipping soup	1700
海老とキス、野菜の天せいろ Seiro, prawn and Kisu-Whiting tempura	1800
和牛温玉せいろ Seiro, wagyu in warm dipping soup	2000
いろいろ刻み野菜とおろしのまぜ蕎麦 Maze Soba, grated Daikon, chopped vegetables	1300
しらすと生うにとイクラのまぜ蕎麦 Maze Soba, young sardine, Uni-sea urchin	1900
かけ Kake - Hot Soba	900
トロロとわかめのかけ Kake, Wakame seaweed and grated yam	1300
ニシン蕎麦 Kake, soy braised herring	1500
鴨南蛮 Kake, duck	1700
海老とキス、野菜の天ぷら南蛮 Kake, prawn and whiting tempura	1800
お蕎麦少しおおめ Large serving of Soba noodle	+300
せいろもう一枚 Additional Soba noodle	+600



RYAN

"Cedar" シダー
7000 / per person

先付け
Starter

前菜
Appetizer

お造り
Sashimi of the day

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

ずわい蟹とカマンベールの茶碗蒸し
Zuwai-crab and cheese Chawanmushi egg custard

黒毛和牛すき焼き風
Sukiyaki Wagyu sirloin

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
Sashimi of the day

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

ずわい蟹とカマンベールの茶碗蒸し
Zuwai-crab and cheese Chawanmushi egg custard

甘鯛松笠揚げ 聖護院かぶ餡 いくらのせ
Deepfried Amadai snapper with Dashi sauce and Ikra

黒毛和牛すき焼き風 生うにのせ
Sukiyaki Wagyu sirloin with Uni seaurhin

せいろ蕎麦
Chilled Soba with dipping sauce

甘味
Dessert



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
2kinds of cheese with apple jam and Soba cracker

甘味 Dessert

煎茶のムース 600
Sencha green tea mousse

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