



RYAN

夜のお料理いろいろ

Dinner Food Menu

真牡蠣 生 岩手県釜石 1ヶ Fresh oyster	900	蕎麦 SOBA	
真牡蠣 焼き 1ヶ Grilled oyster	900	せいろ Seiro - Chilled soba with dipping sauce	900
炙り真牡蠣 ウニ・キャビアのせ 1ヶ Seared oyster with Uni and caviar	2500	のりせいろ Seiro, Nori seaweed	1000
刺身 おまかせ三種 盛合わせ 3kinds of Sashimi (4pieces each)	3000	ゴマダレせいろ Seiro, sesame dipping sauce	1100
刺身 おまかせ五種 盛合わせ 5kinds of Sashimi (4pieces each)	4800	豚せいろ カレー風味 パクチー添え Seiro, pork curry soup and Coriander	1500
スミイカゲソと九条葱の酢味噌がけ Squid's legs with Miso vinaigrette	700	鴨せいろ Seiro, duck in warm dipping soup	1700
菜の花とズワイガニのナムル Nanohana green vegetable and Zuwaigani-crab Namul	800	海老とキス、野菜の天せいろ Seiro, prawn and Kisu-Whiting tempura	1800
ワカサギの南蛮漬け Deepfried Wakasagi fish, Japanese vinaigrette	800	和牛温玉せいろ Seiro, wagyu in warm dipping soup	2000
子持ち昆布と水菜のお浸し Dashi marinated Herring roe on kelp	1000		
虎河豚皮の煮ごごり Umami jelly with globefish's skin	1000	いろいろ刻み野菜とおろしのまぜ蕎麦 Maze Soba, grated Daikon, chopped vegetables	1300
ニシンの燻製 Smoked Herring	1000	しらすと生うにとイクラのまぜ蕎麦 Maze Soba, young sardine, Uni-sea urchin	1900
ハッサクと燻製じゃこのサラダ Hassaku grapefruit and smoked baby sardine salad	1200	かけ Kake - Hot Soba	900
焼き野菜サラダ Grilled seasonal vegetable salad	1200	トロロとわかめのかけ Kake, Wakame seaweed and grated yam	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	ニシン蕎麦 Kake, soy braised herring	1500
椎茸の合鴨メンチ揚げ 1ヶ Breaded Shiitake mushroom and minced duck 1p	900	鴨南蛮 Kake, duck	1700
白子の天ぷら 4貫 Soft cod roe tempura 4pieces	1100	海老とキス、野菜の天ぷら南蛮 Kake, prawn and whiting tempura	1800
芝海老と芽キャベツとうどのパラパラ揚げ Shrimp and Brussel sprout tempura	1200		
わたり蟹のから揚げ 香味ソースかけ Deep fried soft shell crab	1400		
穴子 一本パン粉揚げ Breaded Anago eel	1800	甘味 Dessert	
ナメタガレイの塩焼き Grilled Karei flounder	1400	煎茶のムース Sencha green tea mousse	600
ブリの昆布×焼き 2切れ Grilled Yellow tail 2pieces	1800	あずきシフォンケーキ Red bean chiffon cake	600
合鴨照り焼き 150g Teriyaki duck 150g	3200	黒胡麻プリン Black sesame pudding	600
黒毛和牛ステーキ 150g Grilled Wagyu beef 150g	3800	写楽 大吟醸 酒粕ジェラート Sake Gelato	600



RYAN

"Cedar" シダー
7000 / person

"Oak" オーク
9000 / person

LUNCH TIME

Open
11:30

先付け
Starter

先付け
Starter

Food L.O
14:30

前菜
Appetizer

前菜
Appetizer

Drink L.O
15:00

鮪たるたる
Tuna Tartar Ryan style

鮪たるたる
Tuna Tartar Ryan style

Close
15:30

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

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

DINNER TIME

新筍と桜鯛の蒸し物
Steamed Bamboo Shoot and Sakura Snapper

新筍と桜鯛の蒸し物
Steamed Bamboo Shoot and Sakura Snapper

Open
17:30

岩中豚のローストポーク
Roasted Iwachu Pork

そばがき磯辺巻き 生雲丹のせ
Sobagaki Dumpling, Karasumi dried mullet roe

Food L.O
22:00

せいろ蕎麦
Chilled Soba with dipping sauce

黒毛和牛ランプ 玉ねぎ醤油
Grilled Wagyu Rump

Drink L.O
22:30

甘味
Dessert

せいろ蕎麦
Chilled Soba with dipping sauce

Close
23:00

甘味
Dessert