

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

週替わりの蕎麦と
小井、ひとくち最中のセットです。
内容は随時変更の可能性がございますので
詳細は店舗にご確認ください。

"シダー Cedar"

蕎麦前いろいろ Appetizers
蕎麦 Soba from the list
ひとくち最中 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
鮭の味噌焼き Miso grilled salmon
蕎麦 Soba from the list
甘味 Dessert

コーヒー, 紅茶, 蕎麦茶 Coffee, organic tea or Soba tea

せいろ	3500
Seiro - Chilled soba with dipping sauce	
のりせいろ	3600
Seiro, Nori seaweed	
ゴマダレせいろ	3700
Seiro, sesame dipping sauce	
豚せいろ カレー風味 パクチー添え	3900
Seiro, pork curry soup and Coriander	
海老とキス、野菜の天せいろ	4100
Seiro, prawn and Kisu-whiting tempura	
鴨せいろ	4100
Seiro, duck in warm dipping soup	
和牛温玉せいろ	4200
Seiro, wagyu in warm dipping soup	
いろいろ刻み野菜とおろしのまぜ蕎麦	3800
Soba, grated Daikon, chopped vegetables	
しらすと生うにとイクラのまぜ蕎麦	4100
Soba, young sardine, Uni-sea urchin	
かけ	3500
Kake - Hot Soba	
トロロとわかめのかけ	3800
Kake, Wakame seaweed, grated yam	
海老とキス、野菜の天ぷら南蛮	4100
Kake, prawn and Kisu-whiting tempura	
鴨南蛮	4100
Kake, duck	
ニシン蕎麦	4100
Kake, soy braised herring	

蕎麦をもっと Extra noodle

蕎麦 少しおおめ +300
Large serving of Soba noodle

蕎麦 もう一枚 +600
Another Soba noodle

薬味いろいろ Seasonings and Tempura

わかめ 200
Wakame seaweed

みょうが 200
Myoga ginger

大根おろし 200
Grated Daikon radish

とろろ 200
Grated yam

温泉卵 200
Slow cooked egg

海老と野菜の天ぷら(単品) 1400
Prawn and vegetable tempura

食後に Tea and coffee

そば茶 600
Soba tea

有機紅茶かおり (静岡県産) 600
Organic tea from Shizuoka, Japan

フレンチプレスコーヒー(NOZY COFFEE) 600
Frenchpress Coffee by NOZY COFFEE

土日・祝日
ランチメニュー

WEEKEND / HOLIDAY
LUNCH MENU

最初に Starter

今週の蕎麦前 三種 Weekly 3 kinds of seasonal appetizers	600
スルメイカ塩辛 Salted and fermented Surume-Squid	600
雷庵のぬか漬け Pickled vegetables	600
アメラトマトの白和え Amela tomato with Tofu sauce	800
菜の花とズワイガニのナムル Nanohana green vegetable and Zuwaigani-crab Namul	800
ニシンの燻製 Smoked Herring	1000
スミイカゲソと九条葱の酢味噌がけ Simiika squid's leg with Miso vinegrette	1000
ホタルイカと山菜の黄身酢ジュレがけ Hotaruika squid and wild vegetables with dashi jelly	1100
ハッサクと燻製じゃこのサラダ Hassaku grapefruit and smoked baby sardine salad	1200
焼き野菜サラダ Grilled seasonal vegetable salad	1200
生本鮪と生うにのタルタル Tuna and uni sea urchin tartar	1300
スミイカのキャビアのせ Sumiika squid with caviar	1800
アボカドのお浸し～ホタテタルタルと生ウニのせ～ Dashi marinade Avocado with egg yolk	1800

高島さんの牡蠣 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

刺身 Sashimi

刺身 おまかせ三種 盛合わせ 3kinds of Sashimi (4pieces each)	3200
刺身 おまかせ五種 盛合わせ 5kinds of Sashimi (4pieces each)	5000

揚げ物 Deep fried

椎茸の合鴨メンチ揚げ 1ヶ Breaded Shiitake mushroom and minced duck 1p	900
白魚のアオサノリ揚げと山菜の天ぷら Icefish and wild vegetable tempura	1200
芝海老、芽キャベツ、ウドのパラパラ揚げ Shrimp and Brussel sprout tempura	1200
スズキのパン粉揚げ Breaded Suzuki sea bass	1200
わたり蟹のから揚げ 香味ソースかけ Deep fried soft shell crab	1400
海老と野菜の天ぷら Prawn and vegetable tempura	1400

温物 Warm dish

だし巻き玉子 Japanese omelet seasoned with Dashi stock	800
そばがき Sobagaki	1000

焼き物 Grilled

スズキ頭の塩焼き Grilled suzuki sea bass head	1000
真鯛頭の塩焼き Grilled Madai Snapper Head	1200
サワラの山椒味噌焼き 1切れ Grilled sawara mackerel with sansho pepper miso	1100
金目鯛の塩焼き 1切れ Grilled kinmedai red snapper	1400
黒毛和牛すき焼き風 1人前 ～生うにと地鶏の卵黄つけだれ～ Seared Wagyu, Sukiyaki sauce and Seaurchin	2700
合鴨照り焼き 150g Teriyaki duck 150g	3200
黒毛和牛ステーキ 150g Grilled Wagyu beef 150g	3800

チーズ Cheese

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

蕎麦 SOBA

田舎蕎麦と九割蕎麦食べ比べ 2kinds Soba, countryside style and Tokyo style 田舎蕎麦	1400
Countryside style chilled Soba	1100
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
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 Take - Hot Soba	900
トコロとわかめのかけ Take, Wakame seaweed and grated yam	1300
ニシン蕎麦 Take, soy braised herring	1500
鴨南蛮 Take, duck	1700
海老とキス、野菜の天ぷら南蛮 Take, prawn and whiting tempura	1800
蕎麦少しおおめ (+60g)	+300
Large serving of Soba noodle せいろもう一枚 (120g)	+600
Additional Soba noodle	
田舎蕎麦少しおおめ (+60g)	+400
Large serving of Soba noodle 田舎せいろもう一枚 (120g)	+800
Additional Soba noodle	



RYAN

ランチコース LUNCH COURSE

"オーク Oak"

蕎麦前三種
Appetizers
刺身
Sashimi
鮭の味噌焼き
Grilled Miso salmon
蕎麦
Soba from the list
甘味
Dessert
コーヒー、有機紅茶または蕎麦茶
Frenchpress coffee, Organic tea or Soba tea

田舎蕎麦と九割蕎麦食べ比べ 2kinds Soba, countryside style and Tokyo style	4200
田舎蕎麦 Countryside style chilled Soba	3700
せいろ Seiro - Chilled soba with dipping sauce	3500
のりせいろ Seiro, Nori seaweed	3600
ゴマダレせいろ Seiro, sesame dipping sauce	3700
豚せいろ カレー風味 パクチー添え Seiro, pork curry soup and Coriander	3900
海老とキス、野菜の天せいろ Seiro, prawn and Kisu-whiting tempura	4100
鴨せいろ Seiro, duck in warm dipping soup	4100
和牛温玉せいろ Seiro, wagyu in warm dipping soup	4200
いろいろ刻み野菜とおろしのまぜ蕎麦 Soba, grated Daikon, chopped vegetables	3800
しらすと生うにとイクラのまぜ蕎麦 Soba, young sardine, Uni-sea urchin	4100
かけ Kake - Hot Soba	3500
トロロとわかめのかけ Kake, Wakame seaweed, grated yam	3800
海老とキス、野菜の天ぷら南蛮 Kake, prawn and Kisu-whiting tempura	4100
鴨南蛮 Kake, duck	4100
ニシン蕎麦 Kake, soy braised herring	4100