

<p><b>"Cedar" シダー</b> 7000 / per person</p> <p>先付け Starter 前菜 Appetizer お造り Sashimi おつまみ盛り合わせ Assorted of Japanese Delicacies 鮎魚女と新じゅん菜のお椀 柚子 長ネギ AINAME-Greenling soup with seasonal vegetables 岩中豚ロースと賀茂茄子焼き Grilled pork せいろ蕎麦 Chilled Soba with dipping sauce 甘味 Dessert</p> <p><b>"Oak" オーク</b> 9000 / per person</p> <p>先付け Starter 前菜 Appetizer お造り Sashimi おつまみ盛り合わせ Assorted of Japanese Delicacies 鮎魚女と新じゅん菜のお椀 柚子 長ネギ AINAME-Greenling soup with seasonal vegetables 蒸し鮑と蕎麦の実リゾット Steamed Abalone with buckwheat risotto 黒毛和牛ローストビーフと賀茂茄子焼き 生うにのせ Roasted Wagyu せいろ蕎麦 Chilled Soba with dipping sauce 甘味 Dessert</p>
---

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
前菜いろいろ Appetizer	
ぬか漬け盛り合わせ Blan pickled vegetables	600
ししとうの素揚げ山椒ごま醤油掛け Fried Shishitoh green pepper	600
しらすとクレソンと若布のナムル Young sardine, Watercress and Seaweed Namul	800
ニシンとホタルイカの燻製 Smoked Herring and Hotaru Squid	1000
焼き野菜サラダ Grilled seasonal vegetable salad	1200
桜海老とパクチーのサラダ Sakura shrimp and Coriander salad	1200
新じゅん菜と水タコの酢の物 Junsai water shield and Octopus vinaigrette	1300
ズワイ蟹とフルーツトマト 土佐酢ジュレがけ Zuwai Crab and Tomato with Tosa vinegar jelly	1300
アボカドのお浸し 生うにとホタテのタルタル Dashi-Avocado with chopped scallop and Uni	1800
季節のフルーツ マスカルポーネの白和え Seasonal Fruits with Mascarpone Tofu sauce	2000
生本鮪と生うにのタルタル 2人前 Tuna and uni sea urchin tartar	2400
アオリイカのキャビアのせ 2人前 Aoriika squid with caviar	3600

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
イサキ Isaki grunt ( 8pieces )	2000
水タコ Mizutako Octopus ( 8pieces )	2000
アオリイカ Aoriika Squid ( 8pieces )	2200
真鯛 Madai Snapper ( 8pieces )	2200
ミル貝 Mirugai geoduck ( 8pieces )	2200
生本鮪 Tuna ( 8pieces )	2200
揚げ物 Deep fried	
アイナメ カマの唐揚げ Deep fried Ainame greenling jaw	1000
アジのパン粉揚げ 自家製タルタル Breaded Aji mackerel with Homemade tartar sauce	1000
アオリイカゲソの磯辺天 Aoriika squid Tempura with seaweed	1000
小柱と三つ葉と新じゃがのパラパラ揚げ Little scallops, Mitsuba parsley and Potatoes tempura	1100
稚鮎と山菜の天ぷら Young Ayu Sweetfish, Wild vegetable tempura	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
白海老のから揚げ カラスミがけ Shiroebi Glass shrimp with Dried mullet roe	1500

温物 Warm dish	
だし巻き玉子 Japanese omelet seasoned with Dashi stock	800
ホタルイカと空豆の茶碗蒸し 1ヶ Firefly squid and Broad bean egg custard pudding	1000
焼きマス 季節の野菜あんかけ 1ヶ Grilled Masu Trout, Seasonal vegetable Kudzu sauce	1300
蕎麦米 TKG 1ヶ Whole Buckwheat Rice bowl (白海老、いくら醤油漬 カラスミ、林屋極上焼き海苔)	2000
焼き物 Grilled	
真鯛の白子焼き Grilled Madai snapper soft roe	1000
頭の塩焼き Grilled Fish head 本マス Masu Trout 1000 真鯛 Madai snapper 1200 金目鯛 Kinmedai Red snapper 1600	
カマスの1本焼き Grilled whole Kamasu Barracuda	1400
金目鯛の塩焼き 1切れ Grilled Kinmedai Red snapper	1600
岩中豚のローストポーク 150g Roasted Iwachu pork 150g	2400
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	4500
チーズ Cheese	
チーズ2種 蓮華はちみつ梅と蕎麦せんべい 2kinds cheese with honey flavored salted plum and Soba cracker	1800

蕎麦 SOBA

せいろ Seiro - Chilled soba with dipping sauce	900
ゴマダレせいろ Seiro, sesame dipping sauce	1100
薬味せいろ Seiro, Assortment of Seasonings	1500
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
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

蕎麦をもっと Extra noodle

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

薬味 Seasonings

薬味いろいろ盛り合わせ Assortment of Seasonings (蓮華はちみつ梅、桜海老の揚げ玉、 みょうが、わかめ、とろろ)	600
蓮華はちみつ梅 Honey flavored salted plum	200
のり Nori dried seaweed	100
わかめ Wakame seaweed	200
みょうが Myoga ginger	200
大根おろし Grated Daikon radish	200
とろろ Grated yam	200
温泉卵 Slow cooked egg	200



RYAN

## チーズ Cheese

チーズ二種盛りとハチミツ梅 蕎麦せんべい 1800  
2kinds cheese with honey flavored salted plum and Soba cracker

## 甘味 Dessert

日向夏と清見オレンジのフローズンゼリー 600  
Hyuganatsu and Kiyomi Oranges Frozen Jelly

ほうじ茶のシフォンケーキ 600  
Roasted green tea chiffon cake

黒胡麻プリン 600  
Black sesame pudding

そば茶のムース 600  
Soba tea mousse

## 余韻のお酒 DIGESTIF

雪貴御 (ゆきみ) 酒 [氷結 華鳩 にごり 貴醸酒] 900  
Sake Snow [Frozen cloudy sake]

山形正宗 貴醸酒 (山形) 900  
Yamagatamasamune Noble-brew-Sake

氷温 完全焙煎麦焼酎 荒 900  
Full roasted barley Shochu

シャトー カントグリル ソーテルヌ 900  
Chateau CANTEGRIL Sauternes (Bordeaux / France)

白州 12年 1800  
Hakushu 12years

山崎 12年 1800  
Yamazaki 12years

## お茶 / コーヒー Tea / 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 by NOZY COFFEE 600  
Frenchpress Coffee roasted by NOZY COFFEE

## "Cedar" シダー

### 先付け

季節のフルーツとホタテの土佐酢ジュレ

### 前菜

車海老パン粉揚げ

### お造り

お刺身2種

### おつまみ盛り合わせ

さくらんぼ マスカルポーネ白和え  
とうもろこしと万願寺とうがらし揚げ  
新枝豆塩ゆで  
キビナゴ南蛮漬け  
モロヘイヤといくらのお浸し

### 温もの

鮎魚女と新じゅん菜のお椀 柚子 長ネギ

### 焼き物

岩中豚と賀茂茄子焼き

### 蕎麦

せいろ蕎麦

### 甘味

パイナップルのジェラート

## "Oak" オーク

### 先付け

季節のフルーツとホタテの土佐酢ジュレ

### 前菜

車海老パン粉揚げ

### お造り

お刺身2種

### おつまみ盛り合わせ

さくらんぼ マスカルポーネ白和え  
とうもろこしと万願寺とうがらし揚げ  
新枝豆塩ゆで  
キビナゴ南蛮漬け  
モロヘイヤといくらのお浸し

### 温もの

鮎魚女と新じゅん菜のお椀 柚子 長ネギ

### 逸品

蒸し鮑と蕎麦の実リゾット

### 焼き物

黒毛和牛ローストビーフ 賀茂茄子焼き ウニのせ

### 蕎麦

せいろ蕎麦

### 甘味

パイナップルのジェラート

## "Cedar"

### **Starter**

Scallop and seasonal fruits with Tosazu jelly

### **Appetizer**

Breaded Kuruma shrimp

### **Sashimi**

2kinds of Sashimi

### **Assortment of Delicacies**

Sakuranbo cherry with tofu sauce

Deep fried corn and Manganji pepper

Edamame

Deep fried Kibinago herring with Namban sauce

Dashi marinated salmon roe and Nalta jute

### **Warm dish**

AINAME-Greenling soup with seasonal vegetables

### **Maindish**

Grilled pork

### **Soba**

Chilled Soba with Dipping Sauce

### **Dessert**

Pineapple Gelato

## "Oak"

### **Starter**

Scallop and seasonal fruits with Tosazu jelly

### **Appetizer**

Breaded Kuruma shrimp

### **Sashimi**

2kinds of Sashimi

### **Assortment of Delicacies**

Sakuranbo cherry with tofu sauce

Deep fried corn and Manganji pepper

Edamame

Deep fried Kibinago herring with Namban sauce

Dashi marinated salmon roe and Nalta jute

### **Warm dish**

AINAME-Greenling soup with seasonal vegetables

### **Special Dish**

Steamed Abalone with buckwheat risotto

### **Maindish**

Roasted Wagyu

### **Soba**

Chilled Soba with Dipping Sauce

### **Dessert**

Pineapple Gelato