

"Cedar" シダー  
7000 / per person

先付け  
Starter  
稚鮎の天ぷらと子うるか 海苔巻き仕立て  
Appetizer  
刺身  
Sashimi  
おつまみ盛り合わせ  
Assorted of Japanese Delicacies  
茶碗蒸し  
Steamed Egg Custerd  
岩中豚ロースステーキ  
Grilled pork  
せいろ蕎麦  
Chilled Soba with dipping sauce  
甘味  
Dessert

"Oak" オーク  
9000 / per person

先付け  
Starter  
稚鮎の天ぷらと子うるか 海苔巻き仕立て  
Appetizer  
刺身  
Sashimi  
おつまみ盛り合わせ  
Assorted of Japanese Delicacies  
茶碗蒸し  
Steamed Egg Custerd  
蒸し鮑 雲丹のせ  
Steamed Abalone  
黒毛和牛ローストビーフ  
Roasted Wagyu Rump  
せいろ蕎麦  
Chilled Soba with dipping sauce  
甘味  
Dessert



RYAN

前菜いろいろ Appetizer

金時草となまり節のお浸し 600  
Dashi marinated Kinjisou and boiled bonito  
ぬか漬け盛り合わせ 600  
Blan pickled vegetables  
ししとうの素揚げ山椒ごま醤油掛け 900  
Fried Shishitoh green pepper  
蕎麦豆腐 ズワイ蟹とじゅんさい 1000  
Soba tofu with Zuwaigani-crab and Junsai  
アメーラトマトと夏野菜のお浸し 1000  
Dashi marinated Summer vegetables and Tomato  
ニシンの燻製 1000  
Smoked Herring  
焼き野菜サラダ 1200  
Grilled seasonal vegetable salad  
桜海老とパクチーのサラダ 1200  
Sakura shrimp and Coriander salad  
新じゅん菜と水タコの酢の物 1300  
Junsai water shield and Octopus vinaigrette  
季節のフルーツ マスカルポーネの白和え 1600  
Seasonal Fruits with Mascarpone Tofu sauce  
アボカドのお浸し 生うにとずわい蟹のせ 1800  
Dashi-Avocado with Zuwai-crab and Uni  
白海老 雲丹キャビアのせ 1800  
Shiroebi shrimp with Uni and caviar  
生本鮪と生うにのタルタル 2人前 2400  
Tuna and uni sea urchin tartar

牡蠣 Oyster

真牡蠣 生 岩手県陸前高田 1ヶ 900  
Fresh oyster  
真牡蠣 焼き 1ヶ 900  
Grilled oyster

刺身 Sashimi

刺身 おまかせ三種 3000  
3kinds of Sashimi ( 4pieces each )  
刺身 おまかせ五種 4800  
5kinds of Sashimi ( 4pieces each )  
水タコ 1800  
Mizutako Octopus ( 8pieces )  
イサキ 2000  
Isaki grunt ( 8pieces )  
真鯛 2200  
Snapper ( 8pieces )  
ツブ貝 2200  
Tsubugai shellfish ( 8pieces )  
生本鮪 2200  
Tuna ( 8pieces )

揚げ物 Deep fried

水タコの梅磯辺天ぷら 800  
Mizutako Octopus plum flavored tempura with seaweed  
生ホタテのパン粉揚げ 1000  
Breaded Scallops  
とうもろこしと金時芋と新しょうがパラパラ揚げ 1000  
Corn,Sweet potato and Ginger tempura  
海老と野菜の天ぷら 1400  
Prawn and vegetable tempura  
白海老のから揚げ カラスミがけ 1500  
Shiroebi Glass shrimp with Dried mullet roe

温物 Warm dish

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

焼き物 Grilled

鮎の塩焼き 1本 900  
Grilled Ayu Sweetfish  
スズキの頭塩焼き 1000  
Grilled Sea perch head  
鯛頭塩焼き 1200  
Grilled Snapper's head  
岩中豚ロース昆布焼き 150g 2500  
Grilled Iwachu Pork 150g  
牛リブロースすき焼き 1人前 2700  
~生うにと地鶏の卵黄つけだれ~  
Seared Beef Sukiyaki sauce and Seaurchin  
合鴨照り焼き 150g 3200  
Teriyaki duck 150g  
黒毛和牛ローストビーフ 100g 3800  
Wagyu Roast beef 100g  
黒毛和牛ステーキ 150g 4500  
Grilled Wagyu beef 150g

チーズ Cheese

チーズ2種盛り合わせ 蕎麦せんべい 1800  
2kinds cheese with Soba cracker

## 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 (+40g) Large serving of Soba noodle	+300
せいろもう一枚 (80g) Additional Soba noodle	+600

## 薬味 Seasonings

薬味いろいろ盛り合わせ Assortment of Seasonings (梅おろし、桜海老の揚げ玉、 みょうが、とろろ)	600
大根おろし Grated Daikon radish	200
のり Nori dried seaweed	100
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