

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

平日限定の週替わりのそばと丼、デザート
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
店舗にご確認をお願い致します。

"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 Seiro - Chilled soba with dipping sauce	1300
ゴマダレせいろ Seiro, sesame dipping sauce	1500
豚せいろ カレー風味 パクチー添え Seiro, pork curry soup and Coriander	1700
海老とキス、野菜の天せいろ Seiro, prawn and Kisu-whiting tempura	1900
鴨せいろ Seiro, duck in warm dipping soup	1900
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 Soba, grated Daikon, chopped vegetables	1600
しらすと生うにとイクラのまぜ蕎麦 Soba, young sardine, Uni-sea urchin	1900
かけ Take - Hot Soba	1300
海老とキス、野菜の天ぷら南蛮 Take, prawn and Kisu-whiting tempura	1900
鴨南蛮 Take, duck	1900
ニシン蕎麦 Take, soy braised herring	1900

"オーク Oak"

蕎麦前いろいろ Appetizers
刺身三種 3kinds of Sashimi
焼きスズキ 青海苔あん Grilled Seaperch
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 Seiro - Chilled soba with dipping sauce	3500
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 Take - Hot Soba	3500
海老とキス、野菜の天ぷら南蛮 Take, prawn and Kisu-whiting tempura	4100
鴨南蛮 Take, duck	4100
ニシン蕎麦 Take, soy braised herring	4100

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

薬味いろいろ盛り合わせ 600
Assortment of Seasonings
(梅おろし、桜海老の揚げ玉、
みょうが、とろろ)

のり 100
Nori dried 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

	高島さんの牡蠣 Oyster		温物 Warm dish		蕎麦 SOBA	
	真牡蠣 生 岩手県陸前高田 1ヶ Fresh oyster	900	だし巻き玉子 Japanese omelet seasoned with Dashi stock	800	田舎蕎麦と九割蕎麦 食べ比べ 2kinds Soba, countryside style and Tokyo style	1400
	真牡蠣 焼き 1ヶ Grilled oyster	900	そばがき Sobagaki	1000	せいろ Seiro - Chilled soba with dipping sauce ゴマダレせいろ Seiro, sesame dipping sauce 薬味せいろ Seiro, Assortment of Seasonings 豚せいろ カレー風味 パクチー添え Seiro, pork curry soup and Coriander 鴨せいろ Seiro, duck in warm dipping soup 海老とキス、野菜の天せいろ Seiro, prawn and Kisu-Whiting tempura 和牛温玉せいろ Seiro, wagyu in warm dipping soup	細 田舎 900 1100 1100 1300 1500 1700 1500 1700 1700 1900 1800 2000 2000 2200
前菜いろいろ Appetizer	刺身 Sashimi		焼き物 Grilled			
今週の蕎麦前 三種 Weekly 3 kinds of seasonal appetizers	刺身 おまかせ三種 盛合わせ 3kinds of Sashimi (4pieces each)	600 3200	スズキの頭塩焼き Grilled Sea perch head	1000		
ぬか漬け盛り合わせ Blan pickled vegetables	刺身 おまかせ五種 盛合わせ 5kinds of Sashimi (4pieces each)	600 5000	鮎の塩焼き 1本 Grilled Ayu Sweetfish	900	いろいろ刻み野菜とおろしのまぜ蕎麦 Maze Soba, grated Daikon, chopped vegetables しらすと生うにとイクラのまぜ蕎麦 Maze Soba, young sardine, Uni-sea urchin	1300 1500 1900 2100
ししとうの素揚げ山椒ごま醤油掛け Fried Shishitoh green pepper		600	岩中豚ロースステーキ 150g Grilled Iwachu Pork 150g	2300		
アメーラトマトと夏野菜のお浸し Dashi marinated Summer vegetables and Tomato		900	牛リブロースすき焼き 1人前 ~生うにと地鶏の卵黄つけだれ~ Seared Beef Sukiyaki sauce and Seaurchin	2700	かけ Take - Hot Soba ニシン蕎麦 Take, soy braised herring	900 1100 1500 1700
ニシンの燻製 Smoked Herring		1000	合鴨照り焼き 150g Teriyaki duck 150g	3200	鴨南蛮 Take, duck 海老とキス、野菜の天ぶら南蛮 Take, prawn and whiting tempura	1700 1900 1800 2000
焼き野菜サラダ Grilled seasonal vegetable salad		1200	黒毛和牛ステーキ 150g Grilled Wagyu beef 150g	4500		
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	生ホタテのパン粉揚げ Breaded Scallops	1300 1000			蕎麦少しおおめ (+60g) Large serving of Soba noodle せいろもう一枚 (120g) Additional Soba noodle	細 田舎 +300 +400 +600 +800
アボカドのお浸し 生うにとずわい蟹のせ Dashi-Avocado with Zuwai-crab and Uni	とうもろこしと金時芋と新しょうがパラパラ揚げ Corn,Sweet potato and Ginger tempura	1800 1000				
季節のフルーツ マスカルポーネの白和え Seasonal Fruits with Mascarpone Tofu sauce	海老と野菜の天ぶら Prawn and vegetable tempura	2000 1400				
生本鮪と生うにのタルタル 2人前 Tuna and uni sea urchin tartar	白海老のから揚げ カラスミがけ Shiroebi Glass shrimp with Dried mullet roe	2400 1500	チーズ二種盛り 蕎麦粉ベニエ 2kinds cheese with Soba cracker	1800	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



RYAN

ランチコース LUNCH COURSE
"オーク Oak"
 蕎麦前三種
 Appetizers
 刺身
 Sashimi
 焼きスズキ 青海苔あんかけ
 Grilled Suzuki Sea bass
 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 4200
 2kinds Soba, countryside style and Tokyo style

細 田舎
 せいろ 3500 3700
 Seiro - Chilled soba with dipping sauce
 ゴマダレせいろ 3700 3900
 Seiro, sesame dipping sauce
 薬味せいろ 3900 4100
 Seiro, Assortment of Seasonings
 豚せいろ カレー風味 パクチー添え 3900 4100
 Seiro, pork curry soup and Coriander
 海老とキス、野菜の天せいろ 4100 4300
 Seiro, prawn and Kisu-whiting tempura
 鴨せいろ 4100 4300
 Seiro, duck in warm dipping soup
 和牛温玉せいろ 4200 4400
 Seiro, wagyu in warm dipping soup

いろいろ刻み野菜とおろしのまぜ蕎麦 3800 4000
 Soba, grated Daikon, chopped vegetables
 しらすと生うにとイクラのまぜ蕎麦 4100 4300
 Soba, young sardine, Uni-sea urchin

かけ 3500 3700
 Kake - Hot Soba
 海老とキス、野菜の天ぶら南蛮 4100 4300
 Kake, prawn and Kisu-whiting tempura
 鴨南蛮 4100 4300
 Kake, duck
 ニシン蕎麦 4100 4300
 Kake, soy braised herring

蕎麦をもっと Extra noodle

細 田舎
 蕎麦少しおおめ (+60g) +300 +400
 Large serving of Soba noodle
 せいろもう一枚 (120g) +600 +800
 Additional Soba noodle

薬味 Seasonings

薬味いろいろ盛り合わせ 600
 Assortment of Seasonings
 (梅おろし、桜海老の揚げ玉、
 みょうが、とろろ)

梅おろし 200
 Ume salted plum with grated Daikon

のり 100
 Nori dried 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