

"Cedar" シダー  
7000 / per person

栗カボチャのすり流し  
Surinagashi Soup  
一口牛カツと新銀杏  
Breaded Wagyu bites  
秋の山かけ～生本鮪・イクラ・柿～  
Maguro tuna Yamakake  
蕎麦の実の蛸飯  
Tako-meshi  
芝海老、芽キャベツとむかごのパラパラ揚げ  
Seasonal Tempura  
蓮根饅頭 松茸とズワイガニ餡  
Lotus root's dumpling  
やまゆりポークのロースト  
Roasted Yamayuri pork  
せいろ蕎麦  
Chilled Soba  
温州みかんとラフランスの白ワインゼリー  
White wine jelly with Unshu orange and La France pear

"Oak" オーク  
9000 / per person

栗カボチャのすり流し  
Surinagashi Soup  
一口牛カツと新銀杏  
Breaded Wagyu bites  
秋の山かけ～生本鮪・イクラ・柿～  
Maguro tuna Yamakake  
蕎麦の実の蛸飯  
Tako-meshi  
芝海老、芽キャベツとむかごのパラパラ揚げ  
Seasonal Tempura  
のど黒炙り 生雲丹のせ  
Seared Nodokuro belly sashimi with Uni-sea urchi  
蓮根饅頭 松茸とズワイガニ餡  
Lotus root's dumpling  
合鴨のロースト 秋トリュフと焼きねぎ  
Roasted duck  
せいろ蕎麦  
Chilled Soba  
温州みかんとラフランスの白ワインゼリー  
White wine jelly with Unshu orange and La France pear



RYAN

牡蠣 Oyster

真牡蠣 生/焼き/天ぷら 1ヶ 北海道 1000  
Pacific Oyster Fresh, Grilled or Tempura

前菜いろいろ Appetizer

自家茹で落花生 600  
Peanut boiled

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 600  
Fried Shishitoh green pepper

合鴨のロース煮 1000  
Duck loin cooked

巨峰の天ぷら マスカルポーネ白和え 1000  
Tempura Kyoho grape with Mascarpone Tofu sauce

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

アボカドのお浸し 生うにずわい蟹のせ 1800  
Dashi-Avocado with Zuwai-crab and salmon roe

蒸し鮑と賀茂茄子の冷製 生雲丹のせ 1ヶ 1800  
Steamed Abalone with Kamonasu eggplant

白海老とシャインマスカットのタルタル 2400  
いくらのせ 2人前  
Shiroebi and Shine Muscat tartar

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  
Octopus ( 8pieces )

シマアジ 2000  
Yellow jack ( 8pieces )

ヒラメ 2200  
Hirame flounder ( 8pieces )

サワラ 2200  
Spanish mackerel ( 8pieces )

生本鮪 2200  
Tuna ( 8pieces )

ノド黒 炙り刺し 2400  
Nodokuro ( 6pieces )

揚げ物 Deep fried

水タコの梅磯辺天ぷら 800  
Mizutako Octopus plum flavored tempura with seaweed

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

太刀魚の天ぷら 磯辺巻き 2ヶ 1300  
Tempura of hairtail Isobe winding

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

温物 Warm dish

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

揚げ出汁そばがき ズワイ蟹と旬野菜 1ヶ 900  
Sobagaki dumpling with crab and mushroom sauce

銀だらカマ煮付け 2ヶ 1200  
Soy braised Gintara-cod

焼き物 Grilled

サワラ頭 塩焼き 900  
Grilled Sawara-mackerel's head

ハタ頭 塩焼き 1400  
Grilled Hata Grouper head

新さんま塩焼き 1尾 1300  
Grilled Sanma Pike

岩中豚ロースステーキ 150g 2300  
Grilled Iwachu Pork 150g

牛リブロースすき焼き 1人前 2700  
トリュフと地鶏の卵黄つけだれ  
Seared Beef Sukiyaki sauce, truffle

合鴨照り焼き 150g 3200  
Teriyaki duck 150g

黒毛和牛ステーキ 150g 4500  
Grilled Wagyu beef 150g

チーズ Cheese

チーズ2種とスモークナッツ盛り合わせ 1800  
2kinds cheese with smoked nuts and Soba cracker

スモークナッツ from TYSONS&COMPANY 700  
Smoked nuts from TYSONS&COMPANY

## 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
海老とキス、野菜の天せいろ Seiro, prawn and Kisu-Whiting tempura	1800
鴨せいろ Seiro, duck in warm dipping soup	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
海老とキス、野菜の天ぷら南蛮 Kake, prawn and whiting tempura	1800
ニシン蕎麦 Kake, soy braised herring	1800
鴨南蛮 Kake, duck	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
とろろ Grated yam	200
温泉卵 Slow cooked egg	200