

"Cedar" シダー
7000 / per person

あんぽ柿とマスカルポーネチーズの白和え最中
Appetizer
カリフラワーのピューレと出汁ジュレ 生雲丹のせ
Surinagashi Soup
生ししゃもの塩焼き
Shishamo from Hokkaido
寒鰯と聖護院蕪のぬた
Yellow Tail
ゆり根とホタテの天ぷら トリュフ塩
Seasonal Tempura
鮑と真鱈白子と生海苔の茶碗蒸し
Steamed Egg Custerd
和牛リブロースのすき焼き
Sliced Wagyu Sukiyaki
せいろ蕎麦
Soba
柚子と文旦のグラニテ
Dessert

"Oak" オーク
9000 / per person

あんぽ柿とマスカルポーネチーズの白和え最中
Appetizer
カリフラワーのピューレと出汁ジュレ 生雲丹のせ
Surinagashi Soup
生ししゃもの塩焼き
Shishamo from Hokkaido
寒鰯と聖護院蕪のぬた
Yellow Tail
ゆり根とホタテの天ぷら トリュフ塩
Seasonal Tempura
蕎麦米 のどぐろイクラ丼
Donburi
鮑と真鱈白子と生海苔の茶碗蒸し
Steamed Egg Custerd
黒毛和牛ローストビーフのすき焼き
Roasted Wagyu with Sukiyaki sauce
せいろ蕎麦
Soba
柚子と文旦のグラニテ
Dessert



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

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

水タコとイチジクのぬた和え 800
Miso and vinegar marinated Octopus and fig

栗カボチャのすり流し 900
Pumpkin Surinagashi Soup

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 いくらとずわい蟹のせ 1800
Dashi-Avocado with Zuwai-crab and salmon roe

生本鮪と生うにのタルタル 2人前 2400
Tuna and uni sea urchin 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 2100
Shimaaji Yellow jack (8pieces)

スズキ 2200
Suzuki Sea perch (8pieces)

サワラ 2200
Spanish mackerel (8pieces)

生本鮪 2200
Tuna (8pieces)

揚げ物 Deep fried

生ししゃもの天ぷら 2尾 900
Shishamo Smelt Tempura

和牛の一口カツ 2ヶ 1000
bite beef cutlet

芝海老、芽キャベツと百合根のパラパラ揚げ 1000
Shrimp, Brussels sprouts, lily bulb Tempura

キノコの天ぷら (舞茸、松茸、えのき) 1200
Mushrooms Tempura

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

蓮根饅頭 松茸とずわい蟹餡 1ヶ 1300
Lotus root's dumpling

聖護院大根と真蛸のやわらか煮 1300
Soft boiled Shogoin radish and Octopus

焼き物 Grilled

スズキのカマ塩焼き 1000
Grilled Suzuki Sea perch head

シマアジ頭塩焼き 1000
Grilled Shimaaji horse mackerel's head

ブリの塩焼き 1切れ 1200
Grilled Yellow tail

新さんま塩焼き 1尾 1300
Grilled Sanma Pike

やまゆり豚ロースステーキ 150g 2300
Grilled Yamayuri 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	900
Seiro - Chilled soba with dipping sauce	
ゴマダレせいろ	1100
Seiro, sesame dipping sauce	
豚せいろ カレー風味 パクチー添え	1500
Seiro, pork curry soup and Coriander	
薬味せいろ	1900
温玉トリュフ、唐墨おろし、カレー揚げ玉	
Seiro, Egg & truffle, mullet roe, curry crumbles	
海老とキス、野菜の天せいろ	1900
Seiro, prawn and Kisu-Whiting tempura	
穴子天せいろ	1900
Seiro, Anago conger 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	
しらすと生うにとイクラのまぜ蕎麦	1900
Maze Soba, young sardine, Uni-sea urchin	
ズワイ蟹と唐墨のまぜ蕎麦	2000
Soba, Zuwai crab and dried mullet roe	
かけ	900
Kake - Hot Soba	
山かけ蕎麦	1000
Kake - Hot Soba grated yam	
穴子天蕎麦	1900
Kake - Anago Conger tempura	
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	
牡蠣蕎麦	2000
Kake, steamed oyster with seaweed	

蕎麦をもっと Extra noodle

蕎麦少しおおめ (+40g)	+300
Large serving of Soba noodle	
せいろもう一枚 (80g)	+600
Additional Soba noodle	

薬味 Seasonings

薬味いろいろ盛り合わせ	1000
Assortment of Seasonings	
温玉トリュフ 唐墨おろし カレー揚げ玉	
Egg & truffle, mullet roe, curry crumbles	
大根おろし	100
Grated Daikon radish	
のり	100
Nori dried seaweed	
みょうが	100
Myoga ginger	
とろろ	200
Grated yam	
温泉卵	200
Slow cooked egg	