

<b>"Cedar" シダー</b> 7000 / per person
カリフラワーのすり流し 炙り帆立とトリュフ Appetizer 真鱈の白子のパン粉揚げ Cod's roe 寒鰯 炙り海苔巻き Buri Yellowtail 春菊とズワイ蟹、虎河豚皮の金柑ジュレサラダ Seasonal salad 揚げ出汁 Agedashi soup 茶碗蒸し Steamed Egg Custerd 和牛リブローズすき焼き Wagyu rib loin Sukiyaki せいろ蕎麦 Soba 苺とベリーのベニエ Dessert
<b>"Oak" オーク</b> 9000 / per person
カリフラワーのすり流し 炙り帆立とトリュフ Appetizer 真鱈の白子のパン粉揚げ Cod's roe 寒鰯 炙り海苔巻き Buri Yellowtail 春菊とズワイ蟹、虎河豚皮の金柑ジュレサラダ Seasonal salad 揚げ出汁 Agedashi soup のど黒と生雲丹の蕎麦の実ごはん Nodokuro rosy seabass 茶碗蒸し Steamed Egg Custerd 和牛ミスジすき焼き Wagyu Misuji Sukiyaki せいろ蕎麦 Soba 苺とベリーのベニエ Dessert

牡蠣 Oyster	
真牡蠣 生 1ヶ 北海道 Fresh Pacific Oyster	1000
真牡蠣 焼き 1ヶ Pacific Oyster Grilled or Tempura	1000
真牡蠣 天ぷら 1ヶ Pacific Oyster Grilled or Tempura	1000
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
下仁田ネギと牡蠣のオイル煮 Oiled oyster with Shimonita leek	700
牛ハツユッケ Beef hearts tartare	900
寒鰯と聖護院大根のぬた Yellow tail with sweet Miso vinaigrette	900
苺とクレソンとナッツの白和え Strawberry,Watercress and Nuts with Mascarpone Tofu sauce	900
ニシンの燻製 Smoked Herring	1000
焼き野菜サラダ Grilled seasonal vegetable salad	1200
春菊と文旦、燻製タコの胡麻ダレサラダ Shungiku-leaf vege salad with smoked octopus	1200
アボカドのお浸し いくらとずわい蟹のせ Dashi-Avocado with Zuwai-crab and salmon roe	1800
生本鮪と旬魚介のタルタル 2人前 Tuna and seasonal seafood tartar	3000

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
ボタン海老 1尾 Button shrimp ( 1pieces )	500
水タコ Octopus ( 8pieces )	1800
サワラ Swara-mackerel ( 8pieces )	2000
鰯 Yellowtail ( 8pieces )	2000
平目 Hirame-flounder ( 8pieces )	2200
生本鮪 Tuna ( 8pieces )	2200
虎河豚 Fugu-blowfish ( 8pieces )	2600
揚げ物 Deep fried	
芝海老、芽キャベツと百合根のパラパラ揚げ Shrimp, Brussels sprouts, lily bulb Tempura	1000
真鱈の白子パン粉揚げ 2ヶ Breaded Cod's roe	1000
寒鱈の天ぷら ライムと藻塩 Sawara-mackerell Tempura	1200
海老と野菜の天ぷら Prawn and vegetable Tempura	1400

温物 Warm dish	
だし巻き玉子 Japanese omelet seasoned with Dashi stock	800
牛モツ大根 Beefgiblets and daikon raddish stew	1200
鮑とこのわたの茶碗蒸し 1ヶ Egg Custerd with abalone and seacucumber roe	1300
焼き物 Grilled	
鱈カマ塩焼き Grilled Sawara mackerel jaw	800
穴子の白焼き Grilled Anago-eel	1200
カマスの塩焼き 1尾 Grilled Kamasu-barracuda	1600
やまゆり豚ロースステーキ 150g Grilled Yamayuri Pork 150g	2300
牛リブローズすき焼き 1人前 ~トリュフと温泉卵~ Seared Beef Sukiyaki sauce, truffle, slow cooked egg	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
黒毛和牛ローストビーフ 150g Wagyu Roast beef 150g	4500
チーズ Cheese	
チーズ2種とスモークナッツ盛り合わせ 2kinds cheese with smoked nuts and Soba cracker	1800
スモークナッツ from TYSONS&COMPANY Smoked nuts from TYSONS&COMPANY	700



RYAN

### 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	
穴子天ぷら 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	
かけ蕎麦	900
Kake - Hot Soba	
山かけ蕎麦	1000
Kake - Hot Soba grated yam	
穴子天ぷら かけ蕎麦	1900
Kake - Anago Conger tempura	
海老とキス、野菜の天ぷら かけ蕎麦	1900
Kake, prawn and Kisu-whiting tempura	
鴨かけ蕎麦	1900
Kake, duck	
ニシン蕎麦	1900
Kake, soy braised herring	
牡蠣いそべ蕎麦	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	