

SEASONAL SOBA

季節の蕎麦

季節の薬味せいろ

(焼き味噌と鳴門金時、にしんの煮物 自然薯がけ、
辛味大根と蕎麦スプラウト) 1,980
Chilled soba with seasonal condiments (Grilled miso with sweet potato,
simmered herring with wild yam, grated daikon radish with buckwheat sprout)

猪のまぜ蕎麦..... 2,780
Chilled soba with boar

牡蠣と下仁田葱のつけ蕎麦.....2,400
Chilled soba, warm dipping sauce with oyster and Shimonita green onion

白子と蟹玉のかけ蕎麦..... 3,300
Hot soba with cod roe, egg and crab

SOBA

蕎麦

せいろ1,000
Chilled soba with dipping sauce

ゴマダレせいろ (クルミが含まれております)..... 1,400
Chilled soba with sesame and walnut dipping sauce

旬野菜天ぷらせいろ 2,280
Chilled soba with seasonal vegetable tempura

海老と野菜の天ぷらせいろ 2,380
Chilled soba with prawn and vegetable tempura

穴子と野菜の天ぷらせいろ 2,480
Chilled soba with anago eel and vegetable tempura

鴨せいろ 2,380
Chilled soba with duck in warm dipping soup

シラスと生雲丹とイクラのまぜ蕎麦2,380
Chilled soba topped with young sardine, sea urchin and salmon roe

かけ 1,200
Hot soba

海老と野菜の天ぷらかけ蕎麦.....2,480
Hot soba with prawn and vegetable tempura

穴子と野菜の天ぷらかけ蕎麦.....2,580
Hot soba with anago eel and vegetable tempura

鴨かけ蕎麦 2,480
Hot soba with duck

EXTRA NOODLE & SEASONINGS

蕎麦をもっと / 薬味

蕎麦少しだけ多め (40g)+400
Extra serving of soba noodle

蕎麦大盛り (80g) +700
Large serving of soba noodle

大根おろし / のり各 100
Grated daikon radish / nori seaweed (each)

みょうが / とろろ / 温泉卵 各 200
Myoga ginger / grated yam / slow cooked egg (each)

アレルギーメニューの詳細はこちらから：
Please scan for allergy information:



RYAN

DINNER COURSE MENU

コースメニュー

L.O 21:00

CEDAR

シダーコース

¥9,000

ちぢみほうれん草とずわい蟹、いくらのお浸し
Dashi marinated spinach with zwai crab and salmon roe

本鯖とアボカドのタルタル仕立て 山わさび
Tuna and avocado tartare topped with horseradish

黒鶏と海老芋の治部煮 和芥子
Simmered chicken and ebi-imo potato with karashi mustard

ザクロとモッツァレラチーズのサラダ
塩麹ドレッシングと生胡椒
Green salad with pomegranate and mozzarella cheese,
ermented rice dressing and fresh pepper

鮫鱈天ぷら磯辺巻き あん肝味噌と金柑
Monkfish tempura with nori seaweed,
monkfish liver miso and kumquat

岩中豚の照り焼き
Teriyaki Iwachu pork

蕎麦
Soba

生チョコティラミス
Japanese ganache tiramisu

OAK

オークコース

¥12,000

前菜三種
3 kinds of appetizers
・なまこ酢 Vinegared sea cucumber
・ローストビーフとキャビア Roasted wagyu beef with caviar
・白菜とずわい蟹 いくらがけ Chinese cabbage and zwai crab with salmon roe

クエの炙りと生雲丹 生海苔ポン酢ジュレ
Seared kue grooper with sea urchin, nori seaweed ponzu jelly

真牡蠣と下仁田葱の和風味噌グラタン
ロディジャーノチーズ
Pacific oyster and Shimonita green onion
with miso white sauce, lodigiano cheese

京鴨の天ぷら 粒マスタード
Duck tempura with grain mustard

和牛サーロインのすきしゃぶ仕立て
グレートリュフと龍の卵
Slow cooked wagyu beef with truffle and egg york

銀鱈西京焼き
Grilled miso marinated sablefish

蕎麦
Soba

生チョコティラミス
Japanese ganache tiramisu

SIGNATURE & SEASONAL OFFER

おすすめと季節のいろいろ

OYSTER

厳選の牡蠣

真牡蠣 (生、1個) 1,400
Pacific oyster (raw, 1 piece)

真牡蠣 (焼き、1個) 1,400
Pacific oyster (grilled, 1 piece)

真牡蠣 (天ぷら、1個) 1,400
Pacific oyster (tempura, 1 piece)

ちぢみほうれん草とずわい蟹、
いくらのお浸し (1皿) 1,300
Dashi marinated spinach with zwai crab
and salmon roe for 1

デコポンと苺のマスカルポーネ
白和え 三種のナッツ 1,300
Orange and strawberry with
mascarpone tofu sauce, 3 kinds of nuts

蕎麦豆腐
生雲丹のせ (1皿) 1,260
Soba tofu with sea urchin and dashi paste for 1

紅しぐれ大根と
天然鱈のたたきポン酢 (1皿) ... 1,900
Daikon radish and yellowtail
with ponzu sauce for 1

白魚と芽キャベツの
パラパラ揚げ 唐墨がけ 1,400
Deep fried white fish and brussels sprouts
with mullet roe

百合根の海苔塩揚げ 1,400
Deep fried lily bulb and nori seaweed

真鱈白子と芝海老の
和風しゅうまい (2個) 1,300
Steamed cod roe and shiba shrimp
dumplings (2 pieces)

黒鶏と海老芋の治部煮
和芥子 (1皿) 1,500
Simmered chicken and ebi-imo potato
with karashi mustard for 1

冬メカジキの
朴葉ゆず味噌焼き (1皿) 2,000
Grilled swordfish with yuzu citrus miso
and hoba leaf for 1

岩中豚の照り焼き 2,200
Teriyaki Iwachu pork

APPETIZER

前菜

前菜三種 (1人前) 2,000
3 kinds of appetizers for 1
・なまこ酢
・ローストビーフとキャビア
・白菜とずわい蟹 いくらがけ

ぬか漬け盛り合わせ 700
Bran pickled vegetables

真蛸のやわらか煮 1,340
Soy braised octopus

SALAD

サラダ

ザクロとモッツァレラチーズのサラダ
塩麹ドレッシングと生胡椒 2,400
Green salad with pomegranate and mozzarella
cheese, fermented rice dressing and fresh pepper

焼き野菜サラダ 1,540
Grilled seasonal vegetable salad

SASHIMI

刺身

刺身 おまかせ三種 3,900
3 kinds of sashimi (4 pieces each)

刺身 おまかせ四種 4,980
4 kinds of sashimi (4 pieces each)

DEEP FRIED

揚げ物

キス天ぷら磯辺巻き (1尾) 810
Whiting tempura
with nori seaweed and mixed peppers for 1

海老と野菜の天ぷら 1,540
Prawn and vegetable tempura (2 pieces each)

WARM DISH

温物

だし巻き玉子 1,000
Japanese omelet seasoned with dashi stock

GRILL

焼き物

黒毛和牛サーロインすき焼き
生雲丹と温泉玉子 4,180
Seared sukiyaki beef, sea urchin, slow cooked egg

黒毛和牛ステーキ 150g 5,360
Grilled wagyu beef

SNACK

お酒と

あおさ海苔塩麴カシューナッツ 810
Cashew nuts coated with seaweed
and fermented rice

お酒によく合うビーフジャーキー
淡路島の海塩熟成 1,580
Sea salt beef jerky