

SEASONAL SOBA

季節の蕎麦

牛もつカレーせいろ 2,000
Chilled soba with beef offal in warm dipping curry soup

薬味せいろ
(蟹の焼き味噌、クリームチーズとブルーチーズの真鱈白子ソース、アボカドすり流しとアンチョビ バルサミコソース) 2,200
Chilled soba with seasonal condiments(Grilled miso with crab, Cream cheese and blue cheese with cod milt sauce, Avocado puree and anchovy balsamic sauce)

和牛テールのかけ蕎麦 2,300
Hot soba with wagyu beef tail

牡蠣の玉子餡かけませ蕎麦 2,600
Chilled soba with oyster and gravy style egg

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 2,200
Chilled soba with seasonal vegetable tempura

海老と野菜の天ぷらせいろ 2,480
Chilled soba with prawn and vegetable tempura

穴子と野菜の天ぷらせいろ 2,580
Chilled soba with anago eel and vegetable tempura

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

和牛すき焼き蕎麦 2,800
Chilled soba with sukiyaki wagyu beef

シラスと生雲丹とイクラのませ蕎麦 2,480
Chilled soba topped with young sardine, sea urchin and salmon roe

かけ 1,200
Hot soba

旬野菜天ぷらかけ蕎麦 2,300
Hot soba with seasonal vegetable tempura

海老と野菜の天ぷらかけ蕎麦 2,580
Hot soba with prawn and vegetable tempura

穴子と野菜の天ぷらかけ蕎麦 2,680
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)



RYAN

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



DINNER COURSE MENU

コースメニュー

L.O 21:00

CEDAR

シダーコース

¥9,800

炙り帆立とアメルマトのお浸し
花わさびと旨出汁ジュレ
Dashi marinated seared scallop and tomato,
wasabi flowers and dashi jelly

白身魚塩昆布和え イクラのせ
White fish with salted kelp and salmon roe

蓮根まんじゅう ズワイガニと下仁田葱の餡掛け
Lotus root dumpling with crab and Shimonita leek paste

苺とモッツアレラチーズ、緑野菜のサラダ
塩麴ドレッシングと生胡椒

Green salad with strawberry and mozzarella cheese,
salted rice malt dressing and fresh pepper

鮫鱈天ぷらと漬けあん肝磯辺巻き
奈良漬けと黒七味

Monkfish tempura and marinated monkfish liver with nori seaweed,
Narazuke pickles and black shichimi pepper

岩中豚西京焼き

Grilled miso marinated Iwachu pork

蕎麦

Soba

生チョコティラミス

Japanese ganache tiramisu

OAK

オークコース

¥12,800

炙り帆立とアメルマトのお浸し
花わさびと旨出汁ジュレ
Dashi marinated seared scallop and tomato,
wasabi flowers and dashi jelly

お刺身2種盛り

2 kinds of sashimi

真鱈と白子の蒸し物 豆乳雲丹餡掛け
Steamed Pacific cod and milt with sea urchin paste

八寸

8 kinds of appetizers

(鱈照り焼き、金柑蜜煮、あん肝旨煮、蕎麦豆腐、
たこ煮、和牛ローストビーフ、芽キャベツ焼き浸し、はじかみ)
(Teriyaki yellowtail, kumquat simmered in honey,
simmered monkfish liver, soba tofu, simmered octopus,
roasted wagyu beef, grilled dashi marinated Brussels sprouts,
pickled myoga ginger)

真牡蠣天ぷら磯辺巻きロディジャーノチーズ
マルドン塩とレモン

Pacific oyster tempura with seaweed, Lodigiano cheese,
maldon salt and lemon

和牛サーロインと下仁田葱のすきしゃぶ仕立て
龍のたまごとトリュフオイル

Wagyu sirloin shabu-shabu style, Shimonita leek,
truffle oil and egg yolk

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)

炙り帆立とアメルマトのお浸し
花わさびと旨出汁ジュレ (1皿)..... 1,200
Dashi marinated seared scallop and tomato,
wasabi flowers and dashi jelly for 1

苺とピスタチオの
マスカルポーネ白和え 1,600
Strawberry and pistachio
with mascarpone tofu sauce

蕎麦豆腐 生雲丹のせ (1皿).. 1,400
Soba tofu with sea urchin and dashi paste for 1

寒鰯の昆布締め
山わさびと鬼おろし (1皿)..... 1,650
Yellowtail with kelp, wasabi and
grated daikon radish for 1

金目鯛炙り
国産フィンガーライム (1皿).....2,600
Seared red-eyed snapper with finger lime

白魚と百合根、芽キャベツのパラパラ揚げ
酒盗香煎とすじあら海苔 1,600
Deep-fried whitebait, lily bulbs, and Brussels sprouts
with fermented fish intestines and nori seaweed

真鱈白子と帆立のしゅうまい
土佐唐墨かけ 自家製ポン酢 (2個)... 1,850
Dumplings with cod milt and scallop,
mullet roe and homemade ponzu sauce (2 pieces)

蓮根まんじゅう ズワイガニと
下仁田葱の餡掛け (1皿)..... 1,300
Lotus root dumpling with crab and
Shimonita leek paste for 1

金目鯛鱗焼き
国産フィンガーライム (1皿)3,300
Grilled red-eye snapper with finger lime for 1

岩中豚西京焼き 2,300
Grilled miso marinated Iwachu pork

APPETIZER

前菜

前菜三種 (1人前) 2,000
3 kinds of appetizers for 1
・和牛ローストビーフ 白酢
・あん肝旨煮 奈良漬けと黒七味
・芽キャベツ焼き浸し 切り胡麻

ぬか漬け盛り合わせ 700
Bran pickled vegetables

真蛸のやわらか煮 1,380
Soy braised octopus

SALAD

サラダ

苺とモッツアレラチーズ、
緑野菜のサラダ
塩麴ドレッシングと生胡椒 2,200
Green salad with strawberry and mozzarella cheese,
salted rice malt dressing and fresh pepper

焼き野菜サラダ 1,600
Grilled seasonal vegetable salad

SASHIMI

刺身

刺身 おまかせ三種 3,980
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) 850
Whiting tempura
with nori seaweed and mixed peppers for 1

海老と野菜の天ぷら 1,740
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 4,380
Seared sukiyaki beef, sea urchin, slow cooked egg

黒毛和牛ステーキ 150g..... 5,480
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