# SEASONAL SOBA

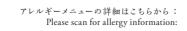
季節の蕎麦

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)	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
SOE	BA
蕎麦	٤
せいろ	かけ
ゴマグレせいろ (クルミが含まれております) 1,400 Chilled soba with sesame and walnut dipping sauce	海老と野菜の天ぷらかけ蕎麦2,480 Hot soba with prawn and vegetable tempura
旬野菜天ぷらせいろ	穴子と野菜の天ぷらかけ蕎麦
海老と野菜の天ぷらせいろ	鴨かけ蕎麦2,480 Hot soba with duck
穴子と野菜の天ぷらせいろ	
鴨せいろ	
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	

# EXTRA NOODLE & SEASONINGS

蕎麦をもっと / 薬味

蕎麦少しだけ多め (60g)+400	大根おろし / のり各 100
Extra serving of soba noodle	Grated daikon radish / nori seaweed (each)
蕎麦大盛り (120g)+700	みょうが / とろろ / 温泉卵







### LUNCH SHORT COURSE

ランチショートコース 4,500

> 先付け Appetizer

向付 Seafood dish

中皿 Seasonal dish

揚げ物 Deep fried dish

蕎麦 リストから一つお選びください。 Soba from the list

> 甘味 Dessert

## LUNCH OMAKASE COURSE

ランチおまかせコース 6,500

先付け Appetizer

向付 Seafood dish

中皿 Seasonal dish

揚げ物 Deep fried dish

焼き物 Grilled dish

蕎麦 リストから一つお選びください。 Soba from the list

> 甘味 Dessert

そば茶、またはコーヒーをお選びください。 (コーヒーはホット、アイス、ホットラテ、アイスラテ、エスプレッソ) Soba tea or single origin coffee

#### OPTIONAL SOBA LIST

オプションとして、下記の蕎麦もお選びいただけます

せいろfree Chilled soba with dipping sauce	かけ Hot Soba
ゴマダレせいろ(クルミが含まれております) + 400 Chilled soba with sesame and walnut dipping sauce	海老と野菜 Hot soba with pr
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、	穴子と野菜( Hot Soba with an
辛味大根と蕎麦スプラウト)+980 Chilled soba with seasonal condiments (Grilled miso with sweet potato, simmered herring with wild yam,	鴨かけ蕎麦 Hot soba with du
grated daikon radish with buckwheat sprout)  旬野菜の天ぷらせいろ	白子と蟹玉の Hot soba with co
海老と野菜の天ぷらせいろ+1,380 Chilled soba with prawn and vegetable tempura	
穴子と野菜の天ぷらせいろ+1,480 Chilled soba with anago eel and vegetable tempura	
鴨せいろ+1,380 Chilled soba with duck in warm dipping soup	
牡蠣と下仁田葱のつけ蕎麦+1,400 Chilled soba, warm dipping sauce with oyster and Shimonita green onion	
シラスと生雲丹とイクラのまぜ蕎麦+ 1,380 Chilled Soba topped with young sardine, sea urchin and salmon roe	
猪のまぜ蕎麦+1,780	

Chilled soba with boar

2010-20 1 /2/21/ 0/ 8		
かけ		
海老と野菜の天ぷらかけ蕎麦+ 1,480 Hot soba with prawn and vegetable tempura		
穴子と野菜の天ぷらかけ蕎麦+ 1,580 Hot Soba with anago eel and vegetable tempura		
鴨かけ蕎麦+ 1,480 Hot soba with duck		
白子と蟹玉のかけ蕎麦 + 2,300 Hot soba with cod roe, egg and crab		

## 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)

直牡蠣 (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)..... Soba tofu with sea urchin and dashi paste for 1

紅しぐれ大根と 天然鰤のたたきポン酢 (1 皿)...1,900 Daikon radish and vellowtail 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

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)...... 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

百合根の海苔塩揚げ......

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

岩中豚の昭り焼き...... 2.200 Teriyaki Iwachu pork

# **APPETIZER**

前菜

... 700 ぬか漬け盛り合わせ...... Bran pickled vegetables

真蛸のやわらか者..... ..1.340 Sov 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

..3,900 刺身 おまかせ三種... 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

...1,000 だし巻き玉子...... 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...... 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

あおさ海苔塩麹カシューナッツ.....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