



蕎麦前小皿  
SOBA-MAE KOZARA



盛り合わせ

|         |        |      |
|---------|--------|------|
| 3種盛り合わせ | 3KINDS | 1450 |
| 6種盛り合わせ | 6KINDS | 2800 |

自家製青唐辛子蕎麦味噌  
“SOBA-MISO”  
BUCKWHEAT & SPICY MISO

糸島メンマの山椒オイル煮  
“MENMA”  
SPICY BAMBOO SHOOTS

小田原の極上板わさ  
“TA-WASA”  
KAMABOKO & WASABI

京成立石 八百大商店  
ぬか漬け  
NUKA-ZUKE PICKLES

長芋のワサビ漬け  
“WASABI-ZUKE”  
CHINESE YAM & WASABI

奈良漬クリームチーズ  
CREAM CHEESE  
with NARAZUKE PICKLES

TOASTED NORI  
坂井海苔店 有明海の焼き海苔  
炭を焚いた桐箱に入れた、香り豊かな焼き海苔。  
そのままでも、他の小皿と一緒に召し上がるのもおすすめです。

あて巻き ROLLS

|                                                    |      |
|----------------------------------------------------|------|
| トロたく<br>“TORO-TAKU” TUNA & PICKLED RADISH          | 8500 |
| 真鱈の辛味なめろう<br>“NAMEROU” CHOPPED HORSE MACKEREL      | 7500 |
| 黒シシル貝の山椒オイル漬け<br>SANSHO OIL MARINATED GEODOCK CLAM | 8000 |

|                                                       |      |
|-------------------------------------------------------|------|
| 江戸前煮穴子と実山椒<br>SIMMERED CONGER EEL WITH SANSHO PEPPERS | 8000 |
| 大人の干瓢巻<br>“KANPYO” SIMMERED DRIED GOURD SHAVINGS      | 7000 |

|                                                        |      |
|--------------------------------------------------------|------|
| アカイカの卵黄醤油漬け<br>SHOYU MARINATED EGG YOLK & SQUID        | 8000 |
| 会津若松産馬肉の辛味噌<br>“YUKHOE” RAW HORSE MEAT with SPICY MISO | 6000 |

冷たい蕎麦前 COLD SOBAMAE APPETIZERS

|                                                                                        |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ガリトマト<br>“GARU-TOMATO” DASHI SIMMERED TOMATO WITH PICKLED GINGER                       | 7500 |
| 丸茄子と生木耳の揚げ浸し<br>FRIED EGGPLANT & WOOD EAR MUSH ROOM SOAKED IN DASHI                    | 8000 |
| 栃木県・河内町産クレソンのサラダ 梅おかとシエリー ヴィネグレット<br>WATERCRESS SALAD with UMEBOSHI SHERRY VINAIGRETTE | 6000 |

|                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------|-------|
| 会津若松産馬肉の辛味噌<br>“YUKHOE” RAW HORSE MEAT TARTAR WITH SPICY MISO | 18000 |
| 自家製ホタルイカの沖漬け<br>MARINATED FIREFLY SQUID                       | 8000  |

温かい蕎麦前 HOT SOBAMAE APPETIZERS

|                                                        |       |
|--------------------------------------------------------|-------|
| 水餃子 自家製香味ダレ<br>BOILED GYOZA DUMPLINGS                  | 6000  |
| 厚焼ぎ出汁巻ぎ卵焼<br>“DASHIMAKI TAMAGO” JAPANESE OMELETTE      | 10500 |
| 帆立貝柱と黄韭のクリーム春巻<br>SCALLOP & CHINESE CHIVE SPRING ROLLS | 6000  |

|                                                                             |      |
|-----------------------------------------------------------------------------|------|
| 米澤豚と海老のもち米シユウマイ 大蒜赤柚子胡椒<br>PORK & SHRIMP SHUMAI with RED GARLIC YUZU PEPPER | 6000 |
| 自家製イカ墨揚げ<br>SQUID INK “SATSUMAGE” DEEP FRIED FISH CAKE                      | 8000 |

|                                                                                 |      |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|
| 八色椎茸のフライアオサセチーズ<br>FRIEDSHITAKE MUSHROOMS with HARISSA TARTAR                   | 8000 |
| トンボロワイフシの唐辛子煎葉唐辛子と山椒塩<br>CHILI PEPPERED SARDINES with LEAF PEPPER & SANSHO SALT | 8000 |

焼き物 YAKIMONO from charcoal grill

|                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| 銀鱈の西京味噌焼<br>SAIKYO MISO MARINATED COD                                 | 14500 |
| 土佐はちきん地鶏の炭火焼 生胡椒と生七味<br>GRILLED “HACHIKIN” CHICKEN with FRESH PEPPERS | 16000 |
| あつぎ豚と黄韭の豚バラ巻 蕎麦味噌<br>PORK WRAPPED CHINESE CHIVES with SOBA MISO       | 17500 |

|                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 兵庫県・淡路島産金猪豚の炭火焼 大蒜味噌漬<br>GRILLED INOBU TA GOLDEN BOAR PORK with RED GARLIC MISO | 13000 |
| 国産牛の牛タン焼 自家製辛味噌<br>“GYUTAN” BEEF TONGUE with HOMEMADE SPICY MISO                | 26000 |

天麩羅 TEMPURA

|                                             |               |                                                           |              |
|---------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------|--------------|
| 天ぷら盛り合わせ<br>ASSORTED TEMPURA                | 3400 [税込3740] | アカイカの天ぷら<br>“AKA-IKA” SQUID TEMPURA                       | 950 [税込1045] |
| 旬野菜の天ぷら盛り合わせ<br>SEASONAL VEGETABLES TEMPURA | 1600 [税込1760] | カチヨカバロチーズの磯部天ぷら<br>CACIOCAVALL O CHEESE TEMPURA with NORI | 800 [税込880]  |
| とろ茄子「白茄子」の天ぷら<br>WHITE EGGPLANT TEMPURA     | 800 [税込880]   | 土佐はちきん地鶏の鶏天<br>“TORI-TEN” CHICKEN TEMPURA                 | 900 [税込990]  |

菫のお蕎麦

菫の細麺の二八蕎麦は素材にとことんこだわり、時季に合わせた最良の国産蕎麦粉を使用して作ります。  
鹿児島県から取り寄せた二年熟成の厚切り枯節でしっかりと出汁をとり、特徴がそれぞれ違う  
二種類の醤油とオーガニックの砂糖で作る蕎麦つゆが蕎麦の美味しさをさらに引き立てます。

冷たい手打ち蕎麦 HANDMADE COLD SOBA

|                                                                  |               |                                                            |               |
|------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------|---------------|
| せいろ<br>SEIRO SOBA                                                | 900 [税込990]   | かけそば<br>KAKE SOBA                                          | 900 [税込990]   |
| のりかけ<br>NORIKAKE SOBA                                            | 1000 [税込1100] | 花巻蕎麦<br>HANAMAKI SOBA                                      | 1100 [税込1210] |
| 三味蕎麦「から汁・とろろ・くるみ」<br>SOBA with TRIP DIPPING SAUCE                | 1450 [税込1595] | あつぎ豚と那須の美ナス蕎麦<br>YONEZAWA-PORK & EGGPLANT                  | 1500 [税込1650] |
| 十四種薬味のぶっかけ蕎麦<br>BUKKAKE SOBA                                     | 1650 [税込1815] | 名古屋コーナンの玉子とじ蕎麦<br>TAMAGO TOJI SOBA -dropped egg soba       | 1400 [税込1540] |
| 釜揚げしらすと辛味大根のぶっかけ蕎麦<br>BABY SARDINES & DAIKON RADISH BUKKAKE SOBA | 1600 [税込1760] | 飛騨産ジャンボなめこ揚げ餅<br>JUMBO NAMEKO MUSHROOM & FRIED MOCHI       | 1600 [税込1760] |
| 土佐はちきん地鶏と黄韭のせいろ<br>CHICKEN & YELLOW CHIVE SEIRO                  | 1750 [税込1925] | 土佐はちきん地鶏南蛮<br>CHICKEN NANBAN                               | 1750 [税込1925] |
| 近江鴨せいろ<br>DUCK SEIRO                                             | 1850 [税込2005] | 近江鴨南蛮<br>DUCK NANBAN                                       | 1850 [税込2005] |
| 大海老と旬野菜の天せいろ<br>TEMPURA SEIRO -prawn & seasonal vegetables       | 2400 [税込2640] | 大海老と旬野菜の天ぷら蕎麦<br>TEMPURA SOBA -prawn & seasonal vegetables | 2400 [税込2640] |

温かい蕎麦 HOT SOBA

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用  
No MSG on our natural  
“UMAMI” dishes

LOW TRANS FAT

低温圧搾抽出法油  
低トランス脂肪酸  
Low Transfat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩  
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖  
Organic Sugar

π WATER

πウォーター使用  
π Water

WE USE DOMESTICALLY PRODUCED RICE.  
ALL CAREFULLY COOKED WITH NATURAL INGREDIENTS.  
NO PROCESSED INGREDIENTS ANYWHERE.  
PLEASE NOTE THAT ¥440 A PERSON WILL BE ADDED  
AS A TABLE CHARGE AFTER 5:00 P.M. ON WEEKDAYS  
& AFTER 11:00 A.M. ON WEEKENDS & HOLIDAYS.

当店は国産米を使用しています。店内調理では自然由来の  
素材を使用し、化学的に精製されたものは使用しておりません。  
平日17時以降/土日祝11時以降、テーブルチャージ【席料】  
としてお一人様440円頂戴しております。