

蕎麦前 SOBAMAE

GREEN CHILI SOBAMISO 自家製青唐辛子の蕎麦味噌	550円 [税込605]
MARINATED CUCUMBER & MYOGA RADISH WITH CHINESE CHIVES SHOYU 胡瓜と茗荷のニラ醤油	600円 [税込660]
TURNIP GREENS “OHITASHI”・VEGETABLES SOAKED IN BROTH 長野県産 野沢菜のお浸し	650円 [税込715]
“ITAWASA” KAMABOKO WITH WASABI 小田原の極上板わさ	700円 [税込770]
 SIMMERED MEMMA 極太メンマ煮	700円 [税込770]
GREEN PEPPER, WHITEBAIT & KUJO LEEK SOAKED IN BROTH 京都府・渋谷農園 万願寺唐辛子と 釜揚げしらす、九条ネギのお浸し	700円 [税込770]
MOZUKU SEAWEED & CHINESE YAM KIMUCHI WITH UMEBOSHI 沖縄県産 もずくと長芋の梅キムチ	750円 [税込825]
FRIED YUBA MISO DENGAKU WITH SANSHO 揚げ湯葉の田楽・山椒風味	750円 [税込825]
JAMON SERRANO & MUSTARD MIZUNA, WHITE CELERY SALAD WITH MISO DRESSING ハモンセラノと赤からし水菜、 ホワイトセロリのサラダ・西京味噌ドレッシング	750円 [税込825]

天麩羅 TEMPURA

SOFT BOILED EGG TEMPURA 名古屋コーチン半熟卵の天麩羅	400円 [税込440]
KYOTO EGGPLANT TEMPURA 京茄子の天麩羅	600円 [税込660]
NAMEKO MUSHROOM TEMPURA 飛騨ジャンボなめこの天ぷら	650円 [税込715]

天麩羅盛り合わせ 大海老・鱧・野菜四種 ASSORTEDE TEMPURA - SHRIMP, SAND BORER & VEGETABLES TEMPRA

2200円 [税込2420]

GRILLED KYOTO EGGPLANT WITH YUZU PEPPER PONZU 京茄子の炭火焼き・柚子胡椒ほん酢	700円 [税込770]
 SPICY MISO GRILLED TOCHIO AGE TOFU 栃尾揚げの辛味噌焼き	850円 [税込925]
CHARCOAL GRILLED TAMBA-AKADORI CHICKEN WITH YUZU PEPPER & DRIED TOMATO MISO 丹波赤鶏の炭火焼き 柚子胡椒・ドライトマト味噌	1350円 [税込1485]

“SHIOKARA” SALTED & FERMENTED SQUID 自家製アオリイカの塩辛・蕎麦屋の返し漬け	850円 [税込935]
MARINATED GEODUCK CLAM & BITTER GOURD WITH MUSTARD VINEGAR MISO 北海道産黒シール貝と ゴーヤの辛子酢味噌和え	850円 [税込935]
MARINATED SALMON, BOCCONCINI & AVOCADO WITH SESAME 静岡県産 紅富士サーモンと ボッコンチーニ、アボカドの胡麻和え	1000円 [税込1100]
OCTOPUS KARAGE 徳島県・鳴門海峡産 真蛸の唐揚げ	1000円 [税込1100]
SPICY HORSE MEAT YUKHOE 会津若松産 馬肉の辛味噌ユッケ	1500円 [税込1650]
DASHIMAKI TAMAGO - JAPANESE OMELETTE 厚焼き出汁巻き玉子焼き	1000円 [税込1100]
 CHICKEN KARAGE 蕎麦屋の鶏の唐揚げ	900円 [税込990]
DEEP FRIED TARO “TATSUTA-AGE” 里芋の竜田揚げ・海老塩といぶりがっくタルタル	900円 [税込990]

YUBA TEMPURA 汲み上げ湯葉の天麩羅	700円 [税込770]
SHRIMP TEMPURA 大海老の天麩羅	900円 [税込990]
CONGER EEL TEMPURA 江戸前穴子の天麩羅	1800円 [税込1980]

SAIKYO MISO GRILLED BLACK COD 銀鱈の西京味噌焼き	1400円 [税込1540]
PORK WRAPPED FRUIT TOMATO WITH BLACK GARLIC SAUCE あつぎ豚とフルーツトマトの豚バラ巻き 黒大蒜ソース	1400円 [税込1540]
CHARCOAL GRILLED DUCK & AMANAGA PEPPER 近江鴨と甘長唐辛子の炭火焼き	1900円 [税込2090]

蘇枋のお蕎麦

蘇枋の細麵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。

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 3:00 p.m. on weekends & holidays.
土日祝15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。

ALL NATURAL

- NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural "UMAMI" dishes
- ZERO TRANS FAT
NON GMO

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat Oil
- NATURAL SALT

自然製法の塩
Natural Salt
- ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar
- FI WATER

ろウオーター使用
FI Water

We use domestically produced rice.
All carefully cooked
with natural ingredients.
No processed ingredients anywhere.

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。

季節限定

SEASONAL LIMITED COLD SOBA
冷たい手打ちお蕎麦

SOBA WITH SESAME SAUCE & NIKU MISO

冷やし胡麻ダレの坦々つけ蕎麦

1450円 [税込1595]

紅芯大根・茗荷・きゅうり・肉味噌・煮玉子・九条葱・辣油・山椒オイル・白胡麻

SOBA WITH MOZUKU, GRATED YUM & NAMEKO MUSHROOM

青森県産天然・花もずく

ジャンボなめこの冷やし山かけ蕎麦

1650円 [税込1815]

花もずく・ジャンボなめこ・ところろ・オクラ・茗荷・九条葱

CLAMS & NORI KAKE SOBA

九十九里浜産 ぜんなんと生海苔の冷やかけ蕎麦

1850円 [税込2035]

ぜんな・生海苔・三つ葉・針生姜

冷たい手打ちお蕎麦 HAND MADE COLD SOBA

SEIRO SOBA

せいろ 刻み葱・山葵

900円 [税込990]

NORIKAKE SOBA

のりかけ 刻み葱・刻み海苔・山葵

1000円 [税込1100]

SOBA WITH GRATED YAM

ところろ蕎麦 ところろ・うずらの卵・青海苔

1400円 [税込1540]

WALNUT SOBA

くるみ蕎麦 くるみダレ・刻み葱・山葵

1400円 [税込1540]

SOBA WITH 3 KINDS OF DIPPING SAUCE

三味蕎麦 ところろ・くるみダレ・辛汁

1450円 [税込1595]

SOBA WITH WARM CURRY DIPPING SAUCE

カレーつけ蕎麦 米澤豚・玉ねぎ・九条葱・しめじ・煮卵

1450円 [税込1595]

SEASONAL VEGETABLE TEMPURA SEIRO

旬野菜の天せいろ 季節の野菜天・刻みネギ・山葵

1700円 [税込1870]

DUCK SEIRO

近江鴨せいろ 鴨肉の炙り・鴨団子・しめじ・刻み葱

1900円 [税込2090]

CLAMS & NORI SEIRO

九十九里浜 ぜんなんと生海苔のつけせいろ

1850円 [税込2035]

ぜんな・生海苔・三つ葉・生姜

CONGER EEL TEMPURA SEIRO

江戸前穴子一本天ぷらせいろ

2300円 [税込2530]

穴子天・野菜天・刻み葱・山葵

SHRIMP TEMPURA SEIRO

大海老天せいろ 大海老天・野菜天・刻み葱・山葵

2300円 [税込2530]

温かいお蕎麦 HOT SOBA

KAKE SOBA

かけそば

900円 [税込990]

刻み葱・鯖昆布出汁

HANAMAKI SOBA

花巻き

1000円 [税込1100]

刻み葱・海苔・鯖昆布出汁

SPICY CURRY SOBA

カレー南蛮

1450円 [税込1595]

米澤豚バラ肉・九条葱・玉ねぎ

DUCK NAMBAN

近江鴨南蛮

1900円 [税込2090]

鴨肉の炙り・九条葱・鴨団子・鯖昆布出汁

SEASONAL VEGETABLE TEMPURA SOBA

旬野菜の天ぷら蕎麦

1700円 [税込1870]

季節の野菜天・鯖昆布出汁・刻み葱

CONGER EEL TEMPURA SOBA

江戸前穴子一本天ぷら蕎麦

2300円 [税込2530]

穴子天・野菜天・刻み葱・山葵

SHRIMP TEMPURA SOBA

大海老天ぷら蕎麦

2300円 [税込2530]

大海老天・野菜天・鯖昆布出汁・刻み葱

