

蕎麦前 SOBAMAE

GREEN CHILI SOBAMISO 自家製青唐辛子の蕎麦味噌	550円
MARINATED CUCUMBER & MYOGA RADISH WITH CHINESE CHIVES SHOYU 胡瓜と茗荷のニラ醤油	600円
TURNIP GREENS “OHITASHI”・VEGETABLES SOAKED IN BROTH 長野県産 野沢菜のお浸し	650円
“ITAWASA” KAMABOKO WITH WASABI 小田原の極上板わさ	700円
SIMMERED MEMMA 極太メンマ煮	700円
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
MOZUKU SEAWEED & CHINESE YAM KIMUCHI WITH UMEBOSHI 沖縄県産 もずくと長芋の梅キムチ	750円
EGGPLANT MISO DENGAKU WITH SANSHO 茨城県産 長茄子の田楽・山椒風味	750円
JAMON SERRANO & MUSTARD MIZUNA, SHUNGIKU SALAD WITH MISO DRESSING ハモンセラノと赤からし水菜、 春菊のサラダ・西京味噌ドレッシング	750円

天麩羅 TEMPURA

SOFT BOILED EGG TEMPURA 名古屋コーチン 半熟卵の天麩羅	400円
NAMEKO MUSHROOM TEMPURA 飛騨ジャンボなめこの天麩羅	650円
BROCCOLINI TEMPURA 山形県 米沢市 スティックブロッコリーの天麩羅	700円

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

蘇枋の炭火焼き CHARCOAL GRILL

GRILLED EGGPLANT WITH YUZU PEPPER PONZU 茨城県産 長茄子の炭火焼き・柚子胡椒ぽん酢	700円
SPICY MISO GRILLED TOCHIO AGE TOFU 栃尾揚げの辛味噌焼き	850円
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

“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
SMOKED CHICKEN YODARE-DORI 福島県産 伊達鶏の燻製よだれ鶏	850円
MARINATED GEODUCK CLAM & WOOD EAR MUSHROOM & MITSUBA WITH MUSTARD VINEGAR MISO 北海道産 黒シル貝と生木耳、 根三つ葉の辛子酢味噌和え	850円
STEWED OYSTER WITH SANSHO 広島県産 牡蠣の山椒煮	900円
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
SPICY HORSE MEAT YUKHOE 会津若松産 馬肉の辛味噌ユッケ	1500円
DASHIMAKI TAMAGO - JAPANESE OMELETTE 厚焼き出汁巻き玉子焼き	1000円
CHICKEN KARAGE 蕎麦屋の鶏の唐揚げ	900円
DEEP FRIED TARO “TATSUTA-AGE” 里芋の竜田揚げ・海老塩といふりがごとタルタル	900円

CHICKEN TEMPURA 福島県産 伊達鶏の磯部天・紫蘇風味	850円
SHRIMP TEMPURA 大海老の天麩羅	900円
CONGER EEL TEMPURA 江戸前穴子の天麩羅	1800円
SAIKYO MISO GRILLED BLACK COD 銀鱈の西京味噌焼き	1400円
PORK WRAPPED CHINWSW CHIVE WITH BLACK GARLIC SAUCE 厚木豚とブラウンエのき、黄いろの 豚バラ巻き 黒大蒜ソース	1400円
CHARCOAL GRILLED DUCK & AMANAGA PEPPER 近江鴨と甘長唐辛子の炭火焼き	1900円

蘇枋のお蕎麦

蘇枋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 HAND MADE COLD SOBA

季節限定 SEASONAL LIMITED COLD SOBA

ATSUGI PORK, BLACK MAITAKE & CHINESE CHIVE SEIRO
厚木豚と黒舞茸、黄韭のつけせいろ 1550円〔税込1705〕
厚木豚・黒舞茸・黄韭・三つ葉・辣油・胡麻・鯖昆布出汁

SEIRO SOBA
せいろ 刻み葱・山葵 600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
とろろ蕎麦 とろろ・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〕

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

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〕

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〕

ぶっかけ蕎麦 BUKKAKE COLD SOBA

“TAN-TAN SOBA” RICH & SPICY SESAME SAUCE WITH PORK MISO

濃厚胡麻ダレの坦々蕎麦 1450円〔税込1595〕
肉味噌・カイワレ・茗荷・紅芯大根・きゅうり・九条葱・香味ネギ・煮卵

BOILED WHITEBAIT, UME & GRATED DAIKON RADISH BUKKAKE SOBA

釜揚げしらすと梅干しのおろしぶっかけ 1500円〔税込1650〕
釜揚げしらす・梅・大葉・大根おろし・茗荷・九条葱・糸削り

温かいお蕎麦 HOT SOBA

季節限定 SEASONAL LIMITED HOT SOBA

JUMBO NAMEKO MUSHROOM & MALABAR SPINACH SOBA
飛騨ジャンボなめこと蔓紫の鬼おろし 1600円〔税込1760〕
ジャンボなめこ・蔓紫・大根鬼おろし・鯖昆布出汁

STEWED OYSTER, MITSUBA & GRILLED LEEK SOBA
広島県産牡蠣の山椒煮と根三つ葉焼き葱 2300円〔税込2530〕
牡蠣・山椒・根三つ葉・焼きネギ・柚子・鯖昆布出汁

KAKE SOBA
かけそば 刻み葱・鯖昆布出汁 900円〔税込990〕

RAW NORI & GRATED YUM SOBA
静岡県産生海苔の山かけ蕎麦 1450円〔税込1595〕
生海苔・とろろ・うずら・三つ葉・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

ADD TOASTED NORI

焼き海苔

炭を焚いた桐箱に入れた、香り豊かな焼き海苔。

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
- IT WATER

ITウォーター使用
IT 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。

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。