

蕎麦前 SOBAMAE



自家製青唐辛子の蕎麦味噌

550円 [税込550]

胡瓜と茗荷のニラ醤油

600円 [税込660]

長野県産 野沢菜のお浸し

650円 [税込715]

極太メンマ煮

700円 [税込770]

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

750円 [税込825]

沖縄県産 もずくと長芋の梅キムチ

750円 [税込825]

マグロ中落ちとオクラの山かけ

750円 [税込825]

小田原の極上板わさ

700円 [税込770]

自家製アオリイカの塩辛

850円 [税込935]

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 [税込935]

広島県産 牡蠣の山椒煮

900円 [税込990]

静岡県産 紅富士サーモンとボックンチーニ、アボカドの胡麻和え

1000円 [税込1100]

里芋の竜田揚げ

900円 [税込990]

蕎麦屋の鶏の唐揚げ

900円 [税込990]

厚焼き出汁巻き玉子焼き

1000円 [税込1100]

蘇枋の炭火焼き CHARCOAL GRILL

茨城県産 長茄子の炭火焼き

700円 [税込770]

栃尾揚げの辛味噌焼き

850円 [税込925]

丹波赤鶏の炭火焼き

1350円 [税込1485]

近江鴨と甘長唐辛子の炭火焼き

1100円 [税込1210]

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 1500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]

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

MIXED CONDIMENTS & NATTO BUKKAKE SOBA
十四種薬味のぶっかけ蕎麦 1500円 [税込1650]
ところろ・卵・オクラ・納豆・カイワレ・鰹節・大葉・茗荷・胡瓜・海苔・長葱・なめこ・野沢菜・天かす

温かいお蕎麦 HOT SOBA

季節限定 SEASONAL LIMITED HOT SOBA

JUMBO NAMEKO MUSHROOM & MALABAR SPINACH SOBA
飛驒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・ところろ・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。

2500円 [税込2750]

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
- πWATER

πウォーター使用
TL 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。