



蕎麦前小皿
SOBA-MAE KOZARA



盛り合わせ

3種盛り合わせ	3KINDS	1450 [税込1595]
6種盛り合わせ	6KINDS	2800 [税込3080]

あて巻き ROLLS

トロたく "TORO-TAKU" TUNA & PICKLED RADISH	850 [税込960]
真鱈の辛味なめろう "NAMEROU" CHOPPED HORSE MACKEREL	750 [税込860]
アカイカの卵黄醤油漬け SHOYU MARINATED EGG YOLK & SQUID	800 [税込900]

江戸前煮穴子と実山椒 SIMMERED CONGER EEL WITH SANSHO PEPPERS	800 [税込900]
---	----------------------------

大人の干瓢巻 "KANPYO" SIMMERED DRIED GOURD SHAVINGS	700 [税込810]
--	----------------------------

冷たい蕎麦前 COLD SOBAMAE APPETIZERS

ガリトマト "GARI-TOMATO" DASHI SIMMERED TOMATO WITH PICKLED GINGER	750 [税込860]
茨城県産蓮根と生木耳のちびちび "KINPIRA" with LOTUS ROOT & WOOD EAR MUSHROOMS	750 [税込860]
自家製アオリイカの塩辛 "SHIOKRA" SALTED SQUID	850 [税込960]

シャインマスカットとプロシュート、マスカルポーネチーズの白和え "SHIRAAE" SHINE MUSCAT, PROSCIUT & MASCARPONE	850 [税込960]
--	----------------------------

栃木県・河内町産クレソンのサラダ 梅おかかとシェリーヴィネグレット WATERCRESS SALAD with UMEBOSHI SHERY VINAIGRETTE	600 [税込660]
---	----------------------------

会津若松産馬肉の辛味噌ユッケ "YUKHOE" RAW HORSE MEAT TARTAR with SPICY MISO	1800 [税込1980]
--	------------------------------

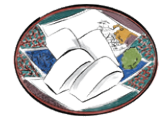
一皿 ¥500[税込550]



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
"TTA-WASA"
KAMABOKO & WASABI



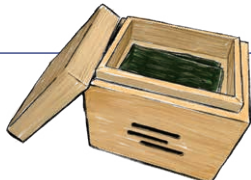
京成立石 八百大商店
ぬか漬
NUKA-ZUKE PICKLES



長芋のワサビ漬
"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。

温かい蕎麦前 HOT SOBAMAE APPETIZERS

水餃子 自家製香味ダレ BOILED GYOZA DUMPLINGS	600 [税込660]
厚焼ぎ出汁巻ぎ卵焼 "DASHIMAKI TAMAGO" JAPANESE OMELETTE	1050 [税込1160]
帆立貝柱と黄韭のクリーム春巻 SCALLOP & CHINESE CHIVE SPRIN ROLLS	600 [税込660]

あつぎ豚と海老のもち米シウマイ 大蒜赤柚子胡椒 PORK & SHRIMP SHUMAI with RED GARLIC YUZU PEPPER	600 [税込660]
---	----------------------------

自家製イカ墨ちりめ揚げ SQUID INK "SAISUMAGE" DEEP FRIED FISH CAKE	800 [税込900]
---	----------------------------

八色椎茸のフライアオサとチーズ FRIEDSHITAKE MUSHROOMS with HARISSA TARTAR	850 [税込960]
---	----------------------------

トンボロワイフシの唐辛子煎葉唐辛子と山椒塩 CHILI PEPPERED SARDINES with LEAF PEPPER & SANSHO SALT	850 [税込960]
---	----------------------------

焼き物 YAKIMONO from charcoal grill

銀鱈の西京味噌焼 SAIKYO MISO MARINATED COD	1450 [税込1560]
---------------------------------------	------------------------------

土佐はちきん地鶏の炭火焼 生胡椒と生七味 GRILLED "HACHIKIN" CHICKEN with FRESH PEPPERS	1650 [税込1810]
---	------------------------------

あつぎ豚と黄韭の豚バラ巻 蕎麦味噌 PORK WRAPPED CHINESE CHIVES with SOBA MISO	1750 [税込1910]
---	------------------------------

兵庫県・淡路島産金猪豚の炭火焼 大蒜味噌漬 GRILLED INOBUITA GOLDEN BOAR PORK with RED GARLIC MISO	1300 [税込1430]
---	------------------------------

国産牛の牛タン焼 自家製辛味噌 "GYUTAN" BEEF TONGUE with HOMEMADE SPICY MISO	2600 [税込2860]
--	------------------------------

天麩羅 TEMPURA

天ぷら盛り合わせ ASSORTED TEMPURA	3400	アカイカの天ぷら “AKA-IKA” SQUID TEMPURA	9500
旬野菜の天ぷら盛り合わせ SEASONAL VEGETABLES TEMPURA	1600	カチヨカバロチーズの磯部天ぷら CACIOCAVALLO CHEESE TEMPURA with NORI	8000
厳選きのこの天ぷら SEASONAL MUSHROOM TEMPURA	9000	伊達鶏の鶏天 “TORI-TEN” CHICKEN TEMPURA	9000

菰のお蕎麦

菰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。

冷たい手打ち蕎麦 HANDMADE COLD SOBA

せいろ SEIRO SOBA	9000	かけそば KAKE SOBA	9000
のりかけ NORIKAKE SOBA	1000	花巻蕎麦 HANAMAKI SOBA	1100
三味蕎麦「から汁・とろろ・くるみ」 SOBA with TRIP DIPPING SAUCE	1450	あつち豚と長茄子の蕎麦 PORK & EGGPLANT SOBA	1500
十四種薬味のぶっかけ蕎麦 BUKKAKE SOBA	1650	名古屋コーチンの玉子とじ蕎麦 TAMAGO TOJI SOBA - dropped egg soba	1400
自家製肉味噌と濃厚胡麻ダレのぶっかけ蕎麦 MINCED PORK with MSIO & SESAME SAUCE BUKKAKE SOBA	1650	仙台芹と揚げ餅 SEI PARSLEY & FRIED MOCHI SOBA	1650
土佐はちろん地鶏と黄韭のせいろ CHICKEN & YELLOW CHIVE SEIRO	1750	土佐はちろん地鶏南蛮 CHICKEN NANBAN SOBA	1750
近江鴨せいろ DUCK SEIRO	1850	近江鴨南蛮 DUCK NANBAN SOBA	1850
大海老と旬野菜の天せいろ TEMPURA SEIRO -prawn & seasonal vegetables	2400	大海老と旬野菜の天ぷら蕎麦 TEMPURA SOBA -prawn & seasonal vegetables	2400

温かい蕎麦 HOT SOBA

かけそば KAKE SOBA	9000	花巻蕎麦 HANAMAKI SOBA	1100
あつち豚と長茄子の蕎麦 PORK & EGGPLANT SOBA	1500	名古屋コーチンの玉子とじ蕎麦 TAMAGO TOJI SOBA - dropped egg soba	1400
仙台芹と揚げ餅 SEI PARSLEY & FRIED MOCHI SOBA	1650	土佐はちろん地鶏南蛮 CHICKEN NANBAN SOBA	1750
土佐はちろん地鶏南蛮 CHICKEN NANBAN SOBA	1750	近江鴨南蛮 DUCK NANBAN SOBA	1850
近江鴨南蛮 DUCK NANBAN SOBA	1850	大海老と旬野菜の天ぷら蕎麦 TEMPURA SOBA -prawn & seasonal vegetables	2400

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。