

蕎麦前 小皿 SOBA MAE KOZARA

一皿 ¥1500 [税込1650]



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



小田原の極上板わん
“ITA-WASABI KAMABOKO & WASABI



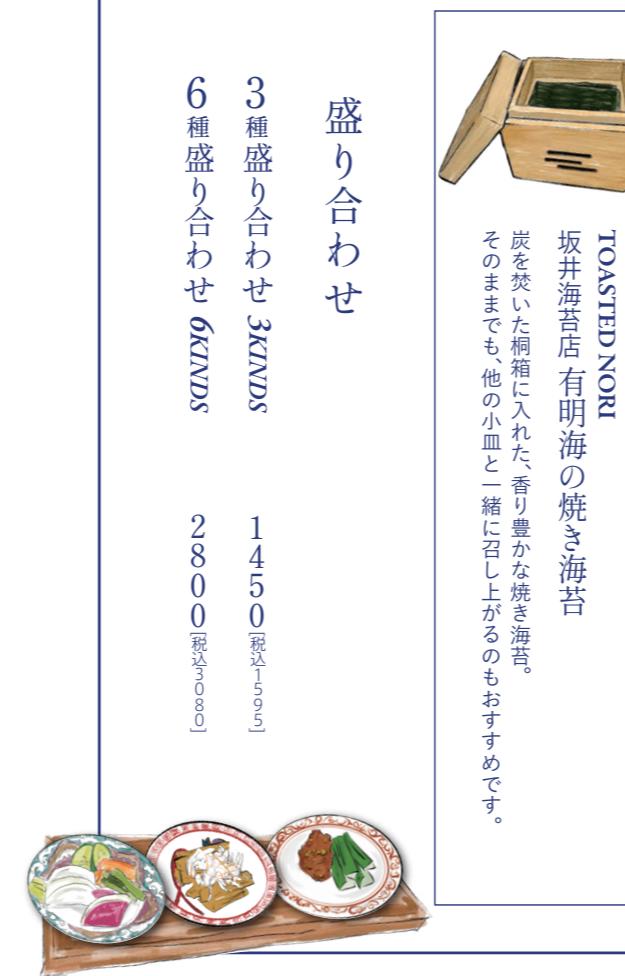
京成立石八百大商店ぬか漬け
NUKA-ZUKE PICKLES



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



奈良漬クリーミーチーズ
CREAM CHEESE with NARAZUKE PICKLES



盛り合わせ

3種盛り合わせ 3KINDS

1450 [税込1605]

6種盛り合わせ 6KINDS

2800 [税込3080]

八色椎茸のフライ アオサとチーズ

FRIED SHITAKE MUSHROOMS with HARISSA TARTAR

880 [税込968]

自家製イカ墨のやお揚げ

SQUID INK “SATSUMAJAGE” DEEP FRIED FISH CAKE

880 [税込968]

厚焼出汁巻卵の卵焼

DASHIMAKI TAMAEGI” JAPANESE OMELETTE

1010 [税込1111]

帆立貝柱の黄華のクリーミ春巻

SCALLOP & CHINESE CHIVE SPRING ROLLS

600 [税込660]

あわび豚の海老のわら米シラウマイ 大蒜赤柚子胡椒

PORK & SHRIMP SHUMAI with RED GARLIC YUZU PEPPER

900 [税込990]

トマトロウイヤンの唐辛子煎 葵鶴サルシコ

CHILI PEPPED SARDINES with LEAF PEPPER & SANSHO SALT

880 [税込968]

温かい蕎麦前 HOT SOBAMAE APPETIZERS

水餃子 自家製香味だん

BOILED GYOZA DUMPLINGS

900 [税込990]

厚焼出汁巻卵の卵焼

DASHIMAKI TAMAEGI” JAPANESE OMELETTE

1010 [税込1111]

帆立貝柱の黄華のクリーミ春巻

SCALLOP & CHINESE CHIVE SPRING ROLLS

600 [税込660]

自家製イカ墨のやお揚げ

SQUID INK “SATSUMAJAGE” DEEP FRIED FISH CAKE

880 [税込968]

八色椎茸のフライ アオサとチーズ

FRIED SHITAKE MUSHROOMS with HARISSA TARTAR

880 [税込968]

トマトロウイヤンの唐辛子煎 葵鶴サルシコ

CHILI PEPPED SARDINES with LEAF PEPPER & SANSHO SALT

880 [税込968]

冷たい蕎麦前 COLD SOBAMAE APPETIZERS

焼物 YAKIMONO from charcoal grill

ガリトマト

“GARI-TOMATO” DASHI SIMMERED TOMATO WITH PICKLED GINGER. 1100 [税込1210]

茨城県産蓮根と生木耳のあくねん

KINPINKA with LOTUS ROOT & WOOD EAR MUSHROOMS 1100 [税込1210]

自家製アオリイカの塩辛

“SHOKARA” SALTED SQUID 880 [税込968]

ハヤシソースカツレツロシュー、マスカルポーネチーズの白和え

“SHIRAAE” SHINE MUSCAT, PROSCIUT & MASCARPONE 900 [税込990]

栃木県・河内町産クレンソンのサラダ 梅おかかとシソリーギネグレッシュ

WATERCRESS SALAD with UMEBOSHI SHERRY VINAIGRETTE 900 [税込990]

会津若松産馬肉の辛味噌

“YUKHOE” RAW HORSE MEAT TARTAR with SPICY MISO 1000 [税込1100]

蕎麦

YU
KI
H

国産牛の牛たん焼 自家製辛味噌

“GYUTAN” BEEF TONGUE with HOMEMADE SPICY MISO 12600 [税込13860]

天麩羅 TEMPURA

天ぷら盛り合せ
ASSORTED TEMPURA

3400 [税込4400]

アカイカの天ぷら
“AKA-IKA” SQUID TEMPURA

650 [税込840]

旬野菜の天ぷら盛り合せ
SEASONAL VEGETABLES TEMPURA

1600 [税込1960]

カチーフカバロチーズの磯部天ぷら
CACIOCAVALLO CHEESE TEMPURA with NORI

800 [税込1000]

厳選の天ぷら

SEASONAL MUSHROOM TEMPURA

900 [税込1100]

伊達鶏の鶏天
“TORI-TEN” CHICKEN TEMPURA

900 [税込1100]

董のお蕎麦

董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い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

900 [税込1000]

かけそば
KAKE SOBA

900 [税込1000]

のりかけ
NORIKAKE SOBA

1000 [税込1100]

花巻蕎麦
HANAMAKI SOBA

1100 [税込1210]

三味蕎麦 [からし・とろろ・くわみ]
SOBA with TRIP DIPPING SAUCE

十四種薑味のぶかけ蕎麦
BUKKAKE SOBA

1450 [税込1600]

名古屋コーチンの玉子とじ蕎麦
TAMAGO TOJISOBA -dropped egg soba

1400 [税込1540]

自家製肉味噌と濃厚胡麻ダレのぶかけ蕎麦
MINCED PORK with MISO & SESAME SAUCE BUKKAKE SOBA

1650 [税込1810]

仙台芋と揚げ餅
SERIPARSLEY & FRIED MOCHISOBA

1600 [税込1760]

土佐ばねかべ地鶏と黄芽のせいろ
CHICKEN & YELLOW CHIVE SEIRO

1650 [税込1810]

近江鶴せいろ
DUCK SEIRO

1650 [税込1810]

近江鶴南蛮
DUCK NANBAN SOBA

1650 [税込1810]

大海老と旬野菜の天せいろ
TEMPURA SEIRO -prawn & seasonal vegetables

2400 [税込2640]

2400 [税込2640]

ALL NATURAL



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



低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil



自然製法の塩
Natural Salt



オーガニック砂糖
Organic Sugar



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。