

蕎麦前小皿 SOBA MAE KOZARA

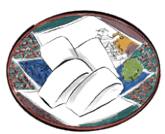
一皿 ¥500 税別



自家製青唐辛子蕎麦味噌  
"SOBA-MISO" BUCKWHEAT & SPICY MISO



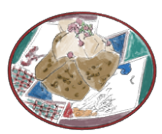
糸島メンマの山椒オイル煮  
"MENMA" SPICY BAMBOO SHOOTS



小田原の極上板わさ  
"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  
"YASABI-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。

盛り合わせ

3種盛り合わせ 3KINDS 1450 税込

6種盛り合わせ 6KINDS 2800 税込



冷たい蕎麦前 COLD SOBAMAE APPETIZERS

ガリトマト

"GARU-TOMATO" DASHI SIMMERED TOMATO WITH PICKLED GINGER 750 税込

茨城県産 蓮根と生木耳のちんぴら

"KINPIRA" white LOTUS ROOT & WOOD EAR MUSHROOMS 750 税込

自家製アオリイカの塩辛

"SHIOKARA" SALTED SQUID 850 税込

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

栃木県・河内町産 クレソンのサラダ 梅おかかとシエリーヴィネグレット

WATERCRESS SALAD with UMEBOSHI SHERRY VINAIGRETTE 600 税込

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



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

厚焼き出汁巻き卵焼  
"DASHIMAKI TAMAGO" JAPANESE OMELETTE 1050 税込

帆立貝柱と黄韭のクリーム春巻  
SCALLOP & CHINESE CHIVE SPRING ROLLS 600 税込

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

自家製イカ墨かつお揚げ  
SQUID INK "SATSUMAGE" DEEP FRIED FISH CAKE 800 税込

八色椎茸のフライアオサとチーズ  
FRIED SHIITAKE MUSHROOMS with HARISSA TARTAR 850 税込

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

焼き物 YAKIMONO from charcoal grill

銀鱈の西京味噌焼  
SAIKYO MISO MARINATED COD 1450 税込

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

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

兵庫県・淡路島産 金猪豚の炭火焼き 大蒜味噌漬け  
GRILLED INOBUOTA GOLDEN BOAR PORK with RED GARLIC MISO 1600 税込

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

天麩羅 TEMPURA

|   |               |  |               |
|---|---------------|--|---------------|
| 天ぷら盛り合わせ<br>ASSORTED TEMPURA                | 3400 [税込3740] | アカイカの天ぷら<br>“AKA-IKA” SQUID TEMPURA                      | 9500 [税込1045] |
| 旬野菜の天ぷら盛り合わせ<br>SEASONAL VEGETABLES TEMPURA | 1600 [税込1760] | カチヨカバロチーズの磯部天ぷら<br>CACIOCAVALLO CHEESE TEMPURA with NORI | 8000 [税込8800] |
| 厳選きのこの天ぷら<br>SEASONAL MUSHROOM TEMPURA      | 9000 [税込990]  | 伊達鶏の鶏天<br>“TORI-TEN” CHICKEN TEMPURA                     | 9000 [税込990]  |

菫のお蕎麦

菫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<br>SEIRO SOBA   | 9000 [税込990]  |
| のりかけ<br>NORIKAKE SOBA   | 1000 [税込1100] |
| 三味蕎麦「から汁・とろろ・くるみ」<br>SOBA with TRIP DIPPING SAUCE                         | 1450 [税込1595] |
| 十四種薬味のぶっかけ蕎麦<br>BUKKAKE SOBA  | 1650 [税込1815] |
| 自家製肉味噌と濃厚胡麻ダレのぶっかけ蕎麦<br>MINCED PORK with MSIO & SESAME SAUCE BUKKAKE SOBA | 1650 [税込1815] |
| 土佐はちろん地鶏と黄韭のせいろ<br>CHICKEN & YELLOW CHIVE SEIRO                           | 1750 [税込1925] |
| 近江鴨せいろ<br>DUCK SEIRO  | 1850 [税込2025] |
| 大海老と旬野菜の天せいろ<br>TEMPURA SEIRO -prawn & seasonal vegetables                | 2400 [税込2640] |

温かい蕎麦 HOT SOBA

|  |               |
|--|---------------|
| かけそば<br>KAKE SOBA  | 9000 [税込990]  |
| 花巻蕎麦<br>HANAMAKI SOBA                                      | 1100 [税込1210] |
| あつち豚と長茄子の蕎麦<br>PORK & EGGPLANT SOBA                        | 1500 [税込1650] |
| 名古屋コーチンの玉子とじ蕎麦<br>TAMAGO TOJI SOBA -dropped egg soba       | 1400 [税込1540] |
| 仙台芹と揚げ餅<br>SEI PARSLEY & FRIED MOCHI SOBA                  | 1650 [税込1815] |
| 土佐はちろん地鶏南蛮<br>CHICKEN NANBAN SOBA                          | 1750 [税込1925] |
| 近江鴨南蛮<br>DUCK NANBAN SOBA                                  | 1850 [税込2025] |
| 大海老と旬野菜の天ぷら蕎麦<br>TEMPURA SOBA -prawn & seasonal vegetables | 2400 [税込2640] |

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。