

茶
曲
豆
田





蕎麦前小皿 SOBA-MAE KOZARA 一皿 600円 【税込600】



3KINDS
3種盛り合わせ

1750 【税込1750】

6KINDS
6種盛り合わせ

3500 【税込3500】



自家製 焼き蕎麦味噌
Grilled "SOBA-MISO" Buckwheat & Spicy Miso



"TTA-WASA" Kamaboko & Wasabi
小田原の極上板わさ 本山葵



Kujo Leek, Mitsuha & Mushroom Soaked in Dashi
九条葱と根三つ葉、木の子のお浸し



"NUKA-ZUKE" Pickles
京成立石 八百大商店ぬか漬け盛り合わせ



"MENMA" Spicy Bamboo Shoots
糸島メンマの山椒オイル煮



Squid Marinated in Its Own Liver Syoy
アオリイカの肝醤油漬け



Toasted Nori
坂井海苔店 厳選焼き海苔

炭を焚いた桐箱に入れた、香り豊かな焼き海苔。
蕎麦前小皿と一緒に召し上がるのもおすすめです。

600 【税込600】

前菜 ZENSAI

Shime Muscat & Prosciutto with Tofu
シャインマスカットと生ハムの白和え 750 [税込750]

 “CHAWAN-MUSHI” with Raw Sea Urchin & Yuba
生雲丹と湯葉の冷製茶碗蒸し 850 [税込850]

Dashi Simmered Tomato with Pickled Ginger
丸ごとガリトマト 750 [税込750]

Shungiku Edible Chrysanthemum Salad
春菊のサラダ 梅おかかとシエリーヴィネグレット 900 [税込900]

“YUKHOE” Raw Horse Meat Tartar with Spicy Miso
会津若松産馬肉の辛味噌ユッケ 1800 [税込1800]

Shrimp Cake & Seri Parsley Spring Roll
海老真丈と仙台芹の春巻き 850 [税込850]

“TOCHIO-AGE” Fried Tofu with Sansho Miso
栃尾揚げの生山椒・辛味噌焼き 850 [税込850]

Karage Fried Chicken
蕎麦屋の唐揚げ 800 [税込800]

Shitake Mushroom Stuffed with “TSUKUNE”
八色椎茸の鶏軟骨つくね 月見添え [17時からのご提供] 950 [税込950]

“DASHIMAKI TAMAGO” Japanese Omelette
厚焼き出汁巻き玉子焼 [17時からのご提供] 1000 [税込1000]

“KAMO-KONABE” Duck Hot Pot
鴨小鍋 鴨肉と鴨つくねの小鍋 [17時からのご提供] 1700 [税込1700]

1人前あたり1700 [税込1700]



天ぷら TEMPURA

Shrimp Tempura
大海老

800 [税込880]

Squid Tempura
アカイカ

950 [税込1045]

“CHIKUWA” with Pickled Red Ginger & Nori Tempura
紅生姜と青のりの竹輪天

700 [税込770]

Caciocavallo Cheese & Nori Tempura
カチヨカバロチーズの磯辺天

800 [税込880]

Assorted Tempura
天ぷら盛り合わせ

3800 [税込4180]

焼き物 YAKIMONO from Charcoal Grill

17時からのご提供

Saiyo Miso Marinated Cod
銀鱈の西京焼き

1450 [税込1595]



Grilled Chicken with Sansho & Kabosu Shichimi
伊達鶏の炭火焼き 実山椒とカゴスの生七味

1700 [税込1870]

Pork Wrapped Chinese Chive with Salty Lemon Sauce
蕪の豚バラ巻き へっぴんレモンの塩ダレ

1750 [税込1925]

Grilled Duck with Shiso & Yuzu Pepper
近江鴨の炭火焼き 大葉柚子胡椒

1750 [税込1925]

17時からのお提供 / 2人前〜

“KAMO-KONABE” Duck Hot Pot

鴨小鍋 鴨肉と鴨つくねのお鍋

1人前あたり

1700円 [税込1870]



追加		SHIME-SOBA
蕎麦	鴨鍋用のせいろ蕎麦	1人前700 [税込770]
鍋セット	1人前 Extra Portion	1400 [税込1540]
鴨肉	4枚 Duck	900 [税込990]
鴨団子	2個 Duck Meat Ball	500 [税込550]
野菜	各種 Vegetables	450 [税込495]

冷たい蕎麦 COLD SOBA

Seiro Soba
せいろ

900 [税込990]

Norikake Soba
のりかけ

1000 [税込1100]

Soba with Walnut Sauce
くるみ

1200 [税込1320]

Soba with Grated Yam
自然薯

1400 [税込1540]

Soba with Trip Dipping Sauce
三味せいろ [辛汁・自然薯・胡桃]

1500 [税込1650]

Duck Seiro
近江鴨せいろ

1850 [税込2005]

Seiro Soba with Shrimp & Vegetables Tempura
大海老と旬野菜の天せいろ

2400 [税込2640]

温かい蕎麦 HOT SOBA

Kake Soba

かけ蕎麦

900 [税込990]

Hanamaki Soba

花巻き

1100 [税込1210]

Dropped Egg Soba
名古屋コーチン玉子どじ

1400 [税込1540]

Artsugi Pork & Eggplant Soba
あつぎ豚と長茄子

1600 [税込1760]

Squid Tempura & Wakame Soba
イカゲソ天とわかめ

1600 [税込1760]

Curry Nanban Soba

カレー南蛮

1700 [税込1870]

+揚げ餅 add Fried Mochi 150 [税込165]

Duck Nanban Soba
近江鴨南蛮

1850 [税込2005]

Soba with Shrimp & Vegetables Tempura
大海老と旬野菜の天ぷら蕎麦

2400 [税込2640]

甘味 KANMI

Black Beans & Ice Cream Sandwich “MONAKA”

[soba/sweet potato / kiromame sweet bean & kinako]

アイス最中「蕎麦／紫芋／黒豆きな粉」

550円(税込)



Custard Pudding

那須御養卵プリン

600円(税込)



Kinako Cheese Cake

黒豆ときな粉のチーズケーキ

750円(税込)



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。

17時以降はテーブルチャージ[席料]として
お一人様440円頂戴しております。

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.

ALL NATURAL

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。

*All carefully cooked with Natural ingredients.
No Processed ingredients anywhere.*

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*

T WATER ペウォーター使用 *T Water*