

蕎麦前 SOBAMAE

GREEN CHILI SOBAMISO 自家製青唐辛子の蕎麦味噌	550円 [税込605]
MARINATED CUCUMBER & MYOGA RADISH WITH CHINESE CHIVES SHOYU 胡瓜と茗荷のニラ醤油	600円 [税込660]
TURNIP GREENS “OHITASHI”・VEGETABLES SOAKED IN BROTH 長野県産 野沢菜のお浸し	950円 [税込715]
JERUSALEM ARTICHOKE PICKLED IN EDO MISO 山形県・河北産 菊芋の江戸味噌漬け	650円 [税込715]
“ITAWASA” KAMABOKO WITH WASABI 小田原の極上板わさ	700円 [税込770]
 SIMMERED MEMMA 極太メンマ煮	700円 [税込770]
BOILED WHITEBAIT, KUJO LEEK & BABY BOK CHOY IN DASHI 釜揚げシラスと 九条葱・シニ青梗菜のお浸し	750円 [税込815]
MOZUKU SEAWEED & CHINESE YAM KIMUCHI WITH UMEBOSHI 沖縄県産 もずくと長芋の梅キムチ	750円 [税込815]
FRIED YUBA MISO DENGAKU WITH SANSHO 揚げ湯葉の田楽・山椒風味	800円 [税込880]

JAMON SERRANO & MUSTARD MIZUNA, SHUNGIKU SALAD WITH MISO DRESSING ハモンセラノと赤からし水菜、 春菊のサラダ・西京味噌ドレッシング	750円 [税込825]
“SHIOKARA” SALTED & FERMENTED SQUID 自家製アオリイカの塩辛・蕎麦屋の返し漬け	850円 [税込935]
SMOKED CHICKEN YODARE-DORI 福島県産 伊達鶏の燻製よだれ鶏	850円 [税込935]
MARINATED GEODUCK CLAM & SPINACH WITH MUSTARD VINEGAR MISO 北海道産 黒シル貝と 赤軸ほうれん草のからし酢味噌	850円 [税込935]
STEWED OYSTER WITH SANSHO 広島県産 牡蠣の山椒煮	900円 [税込990]
MARINATED SALMON, BOCCONCINI & AVOCADO WITH SESAME 静岡県産 紅富士サーモンと ボコンチーニ、アボカドの胡麻和え	1000円 [税込1100]
DASHIMAKI TAMAGO・JAPANESE OMELETTE 厚焼き出汁巻き玉子焼き	1000円 [税込1100]
 CHICKEN KARAGE 蕎麦屋の鶏の唐揚げ	900円 [税込990]
DEEP FRIED TARO “TATSUTA-AGE” 里芋の竜田揚げ・海老塩といぶりがつこタルタル	900円 [税込990]

天麩羅 TEMPURA

SOFT BOILED EGG TEMPURA 名古屋コーチン 半熟卵の天麩羅	400円 [税込440]
YUBA TEMPURA 汲み上げ湯葉の天麩羅	750円 [税込815]
LILY BULB TEMPURA 北海道・帯広産 月光百合根の天麩羅	850円 [税込935]

CHICKEN TEMPURA 福島県産 伊達鶏の磯部天・紫蘇風味	850円 [税込935]
SHRIMP TEMPURA 大海老の天麩羅	900円 [税込990]
CONGER EEL TEMPURA 江戸前穴子の天麩羅	1800円 [税込1980]

旬野菜の天麩羅 3種盛り合わせ ASSORTEDE SEASONAL VEGETABLES TEMPURA

1200円 [税込1320]

天麩羅盛り合わせ 大海老・鱧・野菜4種 ASSORTEDE TEMPURA・SHRIMP, SAND BORER & VEGETABLES TEMPRA

2200円 [税込2420]

蘇枋の炭火焼き CHARCOAL GRILL

GRILLED EGGPLANT WITH YUZU PEPPER PONZU 茨城県産 長茄子の炭火焼き・柚子胡椒ぽん酢	700円 [税込770]
GRILLED SHIITAKE MUSHROOM 岩手県産 禅丸椎茸の炭火焼き	800円 [税込880]
 SPICY MISO GRILLED TOCHIO AGE TOFU 栃尾揚げの辛味噌焼き	850円 [税込935]
SAIKYO MISO GRILLED BLACK COD 銀鱈の西京味噌焼き	1400円 [税込1540]

CHARCOAL GRILLED TAMBA-AKADORI CHICKEN WITH SHICHIMI PEPPER 丹波赤鶏の炭火焼き 自家製生七味	1350円 [税込1485]
PORK WRAPPED CHINWSW CHIVE WITH BLACK GARLIC SAUCE 厚木豚とブラウンエのきつ黄いろの 豚バラ巻き 黒大蒜ソース	1400円 [税込1540]
CHARCOAL GRILLED DUCK & AMANAGA PEPPER 近江鴨と甘長唐辛子の炭火焼き	1900円 [税込2090]

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	1650円〔税込1815〕
厚木豚・黒舞茸・黄韭・三つ葉・辣油・胡麻・鯖昆布出汁	
FRIED MOCHI & SERI HERB SEIRO	
揚げ餅と仙台芹のつけせいろ	1650円〔税込1815〕
揚げ餅・仙台芹・九条葱・柚子・刻み葱・鯖昆布出汁	

SEIRO SOBA
せいろ 刻み葱・山葵

900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
とろろ蕎麦 とろろ・うずら・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 とろろ・へるみダレ・辛汁

1450円〔税込1595〕

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・ブラウンエのき・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
穴子天・野菜天・刻み葱・山葵

2300円〔税込2530〕

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・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

温かいお蕎麦 HOT SOBA

季節限定 SEASONAL LIMITED HOT SOBA

ATSUGI PORK, BLACK MAITAKE & CHINESE CHIVE SOBA	
厚木豚と黒舞茸、黄韭の蕎麦	1650円〔税込1815〕
厚木豚・黒舞茸・黄韭・三つ葉・辣油・胡麻・鯖昆布出汁	
FRIED MOCHI & SERI HERB SOBA	
揚げ餅と仙台芹の蕎麦	1650円〔税込1815〕
揚げ餅・仙台芹・九条葱・柚子・刻み葱・鯖昆布出汁	

OYSTER, SPINACH & GRILLED LEEK SOBA
広島県産牡蠣と赤軸ほうれん草、
焼きネギ蕎麦
牡蠣・山椒・赤軸ほうれん草・焼きネギ・柚子・鯖昆布出汁

2300円〔税込2530〕

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
生海苔・とろろ・うずら・三つ葉・鯖昆布出汁

1450円〔税込1595〕

SPICY CURRY SOBA
カレー南蛮
米澤豚バラ肉・九条葱・玉ねぎ

1450円〔税込1595〕

DUCK NAMBAN
近江鴨南蛮
鴨肉の炙り・九条葱・鴨団子・鯖昆布出汁

1900円〔税込2090〕

SEASONAL VEGETABLE TEMPURA SOBA
旬野菜の天ぷら蕎麦
季節の野菜天・鯖昆布出汁・刻み葱

1700円〔税込1870〕

CONGER EEL TEMPURA SOBA
江戸前穴子一本天ぷら蕎麦
穴子天・野菜天・刻み葱・山葵

2300円〔税込2530〕

SHRIMP TEMPURA SOBA
大海老天ぷら蕎麦
大海老天・野菜天・鯖昆布出汁・刻み葱

2300円〔税込2530〕



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。

250円〔税込275〕

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 π 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。