

蕎麦前 SOBAMAE



|                                |                                                             |       |          |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------|----------|
| 自家製青唐辛子の蕎麦味噌                   | GREEN CHILI SOBAMISO                                        | 550円  | [税込550]  |
| 胡瓜と茗荷のニラ醤油                     | MARINATED CUCUMBER & MYOGA RADISH WITH CHINESE CHIVES SHOYU | 600円  | [税込660]  |
| 山形県・河北産 菊芋の江戸味噌漬               | JERUSALEM ARTICHOKE PICKLED IN EDO MISO                     | 650円  | [税込715]  |
| 長野県産 野沢菜のお浸し                   | TURNIP GREENS "OHITASHI" VEGETABLES SOAKED IN BROTH         | 650円  | [税込715]  |
| 極太メンマ煮                         | SIMMERED MEMMA                                              | 700円  | [税込770]  |
| 釜揚げシラスと九条ネギ、ミニ青梗菜のお浸し          | BOILED WHITEBAIT, KUJO LEEK & BABY BOK CHOY IN DASHI        | 750円  | [税込825]  |
| 沖縄県産 もずくと長芋の梅キムチ               | MOZUKU SEAWEED & CHINESE YAM KIMUCHI WITH UMEBOSHI          | 750円  | [税込825]  |
| マグロ中落ちとオクラの山かけ                 | TUNA & OKRA WITH GRATED YAM                                 | 750円  | [税込825]  |
| 小田原の極上板わさ                      | "ITAWASA" KAMABOKO WITH WASABI                              | 700円  | [税込770]  |
| 自家製アオリイカの塩辛                    | 蕎麦屋の返し漬                                                     | 850円  | [税込935]  |
| 北海道産 黒シル貝と赤軸ほうれん草のからし酢味噌       | MARINATED GEODUCK CLAM & SPINACH WITH MUSTARD VINEGAR MISO  | 850円  | [税込935]  |
| 広島県産 牡蠣の山椒煮                    | STEWED OYSTER WITH SANSHO                                   | 900円  | [税込990]  |
| 静岡県産 紅富士サーモンとポッコロネーニ、アボカドの胡麻和え | MARINATED SALMON, BOCCONCINI & AVOCADO WITH SESAME          | 1000円 | [税込1100] |
| 里芋の竜田揚げ                        | 海老塩とごぼうがけタルタル                                               | 900円  | [税込990]  |
| 蕎麦屋の鶏の唐揚げ                      | CHICKEN KARAGE                                              | 900円  | [税込990]  |
| 厚焼き出汁巻き玉子焼き                    | DASHIMAKI TAMAGO - JAPANESE OMELETTE                        | 1000円 | [税込1100] |
| 茨城県産 長茄子の炭火焼き                  | 柚子胡椒ポン酢                                                     | 700円  | [税込770]  |
| 岩手県産 禅丸椎茸の炭火焼き                 | GRILLED SHIITAKE MUSHROOM                                   | 800円  | [税込880]  |
| 栃尾揚げの辛味噌焼                      | SPICY MISO GRILLED TOCHIO AGE TOFU                          | 850円  | [税込925]  |
| 丹波赤鶏の炭火焼き                      | 自家製生七味                                                      | 1350円 | [税込1485] |
| 近江鴨と甘長唐辛子の炭火焼き                 | CHARCOAL GRILLED TAMBA-AKADORI CHICKEN WITH SHICHIMI PEPPER | 1100円 | [税込1210] |

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・うずらの卵・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            | 2300円 [税込2530] |
| 穴子天・野菜天・刻み葱・山葵           |                |

|                         |                |
|-------------------------|----------------|
| 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                              |                |

|                                                 |                |
|-------------------------------------------------|----------------|
| Mixed Condiments & Natto Bukkake Soba           |                |
| 十四種薬味のぶっかけ蕎麦                                    | 1500円 [税込1650] |
| とろろ・卵・オクラ・納豆・カイワレ・鰹節・大葉・茗荷・胡瓜・海苔・長葱・なめこ・野沢菜・天かす |                |

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                                 | 2300円 [税込2530] |
| 牡蠣・山椒・赤軸ほうれん草・焼きネギ・柚子・鯖昆布出汁                     |                |

|                |              |
|----------------|--------------|
| 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             | 1450円 [税込1595] |
| 生海苔・とろろ・うずら・三つ葉・鯖昆布出汁      |                |

|                  |                |
|------------------|----------------|
| Spicy Curry Soba |                |
| カレー南蛮            | 1450円 [税込1595] |
| 米澤豚バラ肉・九条葱・玉ねぎ   |                |

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| Duck Namban         |                |
| 近江鴨南蛮               | 1900円 [税込2090] |
| 鴨肉の炙り・九条葱・鴨団子・鯖昆布出汁 |                |

|                                 |                |
|---------------------------------|----------------|
| Seasonal Vegetable Tempura Soba |                |
| 旬野菜の天ぷら蕎麦                       | 1700円 [税込1870] |
| 季節の野菜天・鯖昆布出汁・刻み葱                |                |

|                         |                |
|-------------------------|----------------|
| Conger Eel Tempura Soba |                |
| 江戸前穴子一本天ぷら蕎麦            | 2300円 [税込2530] |
| 穴子天・野菜天・刻み葱・山葵          |                |

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| Shrimp Tempura Soba |                |
| 大海老天ぷら蕎麦            | 2300円 [税込2530] |
| 大海老天・野菜天・鯖昆布出汁・刻み葱  |                |

|                        |              |
|------------------------|--------------|
| ADD TOASTED NORI       |              |
| 焼き海苔                   | 250円 [税込275] |
| 炭を焚いた桐箱に入れた、香り豊かな焼き海苔。 |              |



ALL NATURAL

|                           |                                                  |
|---------------------------|--------------------------------------------------|
| NO MSG                    | 化学調味料不使用<br>No MSG on our natural “UMAMI” dishes |
| ZERO TRANS FAT<br>NON GMO | 低温圧搾抽出法油<br>トランス脂肪酸ゼロ<br>ZERO Trans Fat Oil      |
| NATURAL SALT              | 自然製法の塩<br>Natural Salt                           |
| ORGANIC SUGAR             | オーガニック砂糖<br>Organic Sugar                        |
| PL WATER                  | PLウォーター使用<br>PL 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。