

茶  
曲  
豆  
田

蕎麦前小皿 SOBA-MAE KOZARA 1皿 600円 【税込660】



3KINDS  
3種盛り合わせ

1750 【税込1915】

6KINDS  
6種盛り合わせ

3500 【税込3850】

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



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



"KINPIRA" Braised Lotus Root  
れんこん三兄弟のきんぴら



"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



Horse Mackerel Namero with Spicy Ume  
真鱈の辛味梅なめろう



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660】

肴 SAKE BITES

- |  |                            |
|--|----------------------------|
| 奈良漬クリームチーズ Narazuke Pickles with Cream Cheese      | 550 <small>【税込605】</small> |
| ドライフルーツのクリームチーズ Cream Cheese with Dried Fruits     | 550 <small>【税込605】</small> |
| ホタルイカの沖漬け Marinated Firefly Squid with Shoyu       | 750 <small>【税込825】</small> |
| アオリイカの肝醤油漬け Squid Marinated in Its Own Liver Shoyu | 800 <small>【税込880】</small> |

## 前菜 ZENSAI

Strawberry & Canola Flower with Tofu  
紅ほっぺ苺と菜の花の白和え

850 [税込990]

Potato Salad

26ヶ月熟成きたあかりのポテトサラダ

800 [税込880]

Watercress Salad with Ume, Bonito Flakes & Sherry Vinaigrette



大分県日田市産 大山クレソンのサラダ  
梅おかかとシエリーヴィネグレット

950 [税込1040]

“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1980]

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

850 [税込930]

Duck & Bamboo Shoot Spring Roll

近江鴨と糸島メンマの五日春巻き

850 [税込930]

Karage Fried Chicken

蕎麦屋の唐揚げ

800 [税込880]

Shitake Mushroom Stuffed with “TSUKUNE”

八色椎茸の鶏軟骨つくね 月見添え

950 [税込1040]

Deep-Fried Shrimp Ball

海老真丈揚げ

2個 950 [税込1040]



Chilli Peppered Sardines

トンゴロイワシ唐辛子煎り

950 [税込1040]

“DASHIMAKI TAMAGO” Japanese Omelette

厚焼き出汁巻き玉子焼き

1000 [税込1100]



“KAKUNI” Braised Pork & Ume

あつち豚の梅角煮

1400 [税込1540]

“KAMO-KONABE” Duck Hot Pot

鴨小鍋 鴨肉と鴨つくねの小鍋

1人前あたり1700 [税込1870]

## 天ぷら TEMPURA

Squid Tempura  
アカイカ

950 [税込1045]



Red Sea Bream Tempura with Shiso Ponzu  
宿毛産真鯛の天ぷら 自家製大葉ポン酢

1300 [税込1435]

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

800 [税込885]



Lily Bulb & Green Soy Beans Kakiage  
月光百合根と秘伝豆のかき揚げ

1250 [税込1375]

Assorted Tempura  
天ぷら盛り合わせ

3800 [税込4185]

## 焼き物 YAKIMONO from Charcoal Grill

Grilled Shirake Mushroom  
禅丸椎茸の炭火焼き

750 [税込825]



Grilled Eggplant  
佐土原茄子の炭火焼き

900 [税込990]

Saikyo Miso Marinated Cod  
銀鱈の西京焼き

1450 [税込1595]



Grilled Chicken with Sansho & Kabosu Shichimi  
丹羽赤鶏の炭火焼き 実山椒とカボスの生七味

1700 [税込1875]

Pork Wrapped Chinese Chive with Salty Lemon Sauce  
蕪の豚バラ巻き べっぴんレモンの塩タレ

1750 [税込1925]

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

1750 [税込1925]

“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

1100【税込1210】



Soba with Walnut Sauce

くるみ

1300【税込1430】

Soba with Grated Yam

とうろ

1400【税込1540】

Soba with Trip Dipping Sauce

三味せいろ【辛汁・とろろ・胡桃】

1500【税込1650】

Duck Seiro

近江鴨せいろ

1950【税込2145】

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

Hanamaki Soba

花巻き

1100【税込1210】

Soba with Chrysanthemum Green & Chikuwa Tempura

京春菊と竹輪天

1500【税込1650】



Seri Parsley & Fried Mochi Soba

三関せりと揚げ餅

1550【税込1695】

Artsugi Pork & Eggplant Soba

あつぎ豚と長茄子

1600【税込1740】

Squid Tempura & Wakame Soba

イカゲン天とわかめ

1600【税込1740】

Curry Nanban Soba

カレー南蛮

1700【税込1845】

+ 揚げ餅 add Fried Mochi 150【税込165】

Duck Nanban Soba

近江鴨南蛮

1950【税込2145】

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

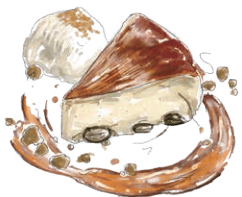
Custard Pudding  
那須御養卵プリン

600円税別



Kinako Cheese Cake  
黒豆ときな粉のチーズケーキ

750円税別



Black Beans & Ice Cream Sandwich “MONAKA”  
大洲市銘菓 志ぐれのアイス最中

700円税別



アイスを左記から選べます

〔蕎麦 / 紫芋 / 黒豆きな粉〕

Please Choose One Ice Cream

〔soba/sweet potato / kuromame sweet bean & kinako〕

当店は大分県産・玖珠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 from Oita.

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*

**7 WATER** 7ウォーター使用 *7 Water*