

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	650円 [税込715]
BOILED WHITEBAIT, KUJO LEEK IN DASHI 釜揚げシラスと九条葱のお浸し	750円 [税込825]
"ITAWASA" KAMABOKO WITH WASABI 小田原の極上板わな	700円 [税込770]
 SIMMERED MEMMA 極太メンマ煮	700円 [税込770]
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825]
MARINATED FIREFLY SQUID WITH SHOYU 兵庫県産 ホタルイカの沖漬け	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]
GIZZARD SHAD & WAKAME SEAWEED WITH YUZU PONZU 熊本県産 コノシロと海峽わかめ・柚子ポン酢	750円 [税込825]

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825]
CHICKEN TEMPURA 福島県産 伊達鶏の磯部天・紫蘇風味	850円 [税込935]

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

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

1200円 [税込1320]
2200円 [税込2420]

JAMON SERRANO & MUSTARD MIZUNA, WASABI GREEN SALAD WITH CARROT DRESSING ハモンセラノと赤からし水菜・ 山葵菜のサラダ・人参と麩のドレッシング	750円 [税込825]
MARINATED SWEET SHRIMP & AVOCADO WITH SHOYU 甘海老とアボカドの醤油麩和え	800円 [税込880]
MARINATED GEODUCK CLAM & CANOLA FLOWER WITH MUSTARD VINEGAR MISO 黒シル貝と菜の花の辛子酢味噌和え	850円 [税込935]
MARINATED SALMON, BOCCONCINI & AVOCADO WITH GREEN OLIVE 静岡県産 紅富士サーモンとボッコランチーニ・ グリーンオリーブの胡麻和え	1000円 [税込1100]
SMOKED CHICKEN YODARE-DORI 福島県産 伊達鶏の燻製よだれ鶏	850円 [税込935]
DASHIMAKI TAMAGO - JAPANESE OMELETTE 厚焼き出汁巻き玉子焼き	1000円 [税込1100]
FRIED YUBA MISO DENGAKU WITH SANSHO 揚げ湯葉の田楽・山椒風味	800円 [税込880]
 CHICKEN KARAAGE 蕎麦屋の鶏の唐揚げ	950円 [税込1045]
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]

YOUNG SWEET FISH TEMPRA

愛知県産 稚鮎の天麩羅 SHRIMP TEMPURA 大海老の天麩羅	800円 [税込880] 900円 [税込990]
CONGER EEL TEMPURA 江戸前穴子の天麩羅	1800円 [税込1980]

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・柚子胡椒ばん酢	750円 [税込825]
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 TAMB-AKADORI CHICKEN WITH SHICHIMI PEPPER 丹波赤鶏の炭火焼き 自家製生七味	1400円 [税込1540]
PORK WRAPPED CHINWSW CHIVE WITH BLACK GARLIC SAUCE 厚木豚とブラウンエのき、黄いろの 豚バラ巻き、黒大蒜ソース	1450円 [税込1595]
CHARCOAL GRILLED DUCK & AMANAGA PEPPER 近江鴨と甘長唐辛子の炭火焼き	1950円 [税込2145]

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。

季節限定のお蕎麦【冷/温】 SEASONAL LIMITED SOBA [HOT / COLD]

UMEBOSHI & WAKAME SEAWEED SOBA WITH GRATED DAIKON RADISH [COLD / HOT]

紀州南高梅の梅干しと海峽わかめ、鬼おろし「つけせいろ / 温かいお蕎麦」

紀州南高梅の梅干し・海峽わかめ・大葉・胡麻・鬼おろし・鯖鯉昆布出汁

CLAMS, CANOLA FLOWER & KUJO LEEK SOBA [COLD / HOT]

大粒あざりと菜の花、九条ネギ「つけせいろ / 温かいお蕎麦」

あざり・菜の花・九条ネギ・柚子・鯖鯉昆布出汁

冷たい手打ち蕎麦 HAND MADE COLD SOBA

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・くるみダレ・辛汁

1450円 [税込1595]

ATSUGI PORK, CHINESE CHIVE,

ENOKI MUSHROOM SEIRO

厚木豚と黄韭、ブラウンえのきのつけせいろ

1650円 [税込1815]

厚木豚・黄韭・ブラウンえのき・三つ葉・辣油・胡麻・鯖昆布出汁

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・ブラウンえのき・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

温かいお蕎麦 HOT SOBA

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

ATSUGI PORK, CHINESE CHIVE,
ENOKI MUSHROOM SOBA

厚木豚と黄韭、ブラウンえのきの蕎麦

1650円 [税込1815]

厚木豚・黄韭・ブラウンえのき・三つ葉・辣油・胡麻・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

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

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

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
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

PL WATER 井ウォーター使用
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いません。

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。