

蕎麦前小皿 SOBA MAE KOZARA

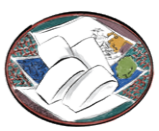
一皿 ¥500 [税込500円]



自家製青唐辛子蕎麦味噌
"SOBA-MISO" BUCKWHEAT & SPICY MISO



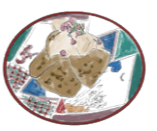
糸島メンマの山椒オイル煮
"MENMA" SPICY BAMBOO SHOOTS



小田原の極上板わら
"TA-WASA" KAMABOKO & WASABI



京成立石八百大商店ぬか漬
NUKA-ZUKE PICKLES



長芋のワサビ漬
"YASABI-ZUKE" CHINESE YAM & WASABI



奈良漬クリームチーズ
CREAM CHEESE with NARAZUKE PICKLES



TOASTED NORI
坂井海苔店 有明海の焼き海苔
炭を焚いた桐箱に入れた、香り豊かな焼き海苔。
そのままでも、他の小皿と一緒に召し上げるのもおすすめです。

盛り合わせ

3種盛り合わせ 3KINDS 1450 [税込1450円]
6種盛り合わせ 6KINDS 2800 [税込2800円]



冷たい蕎麦前 COLD SOBAMAE APPETIZERS

ガリトマト

"GARITOMATO" DASHI SIMMERED TOMATO WITH PICKLED GINGER 750 [税込750円]

茨城県産蓮根と生木耳の山椒みそびし

"KINPIKA" with LOTUS ROOT, WOOD EAR MUSHROOMS & SANSHO PEPPER 800 [税込800円]

兵庫県産ホタルイカの沖漬け

MARINATED FIREFLY SQUID with SHOYU 750 [税込750円]

自家製アオリイカの塩辛

"SHOKARU" SALTED SQUID 850 [税込850円]

とちあいか蓴と完熟金柑のマスカルポーネ白和え

"SHIRAE" STRAWBERRY, KUMQUAT & MASCARPONE 800 [税込800円]

大分県日田市産 大山クレソンのサラダ 梅おかかとシェリーヴィネグレット

WATERCRESS SALAD with UMEBOSHI SHERRY VINAIGRETTE 900 [税込900円]

会津若松産 馬肉の辛味噌

"YUKHOE" RAW HORSE MEAT TARTAR with SPICY MISO 1800 [税込1800円]

温かい蕎麦前 HOT SOBAMAE APPETIZERS

水餃子 自家製香味ダレ
BOILED GYOZA DUMPLINGS 600 [税込600円]

厚焼ぎ出汁巻卵焼

"DASHIMAKI TAMAGO" JAPANESE OMELETTE 1050 [税込1050円]

帆立貝柱と黄韭のクリーム春巻

SCALLOP & CHINESE CHIVE SPRING ROLLS 900 [税込900円]

あじと豚と海老のもち米シヤウマイ 大蒜赤柚子胡椒

PORK & SHRIMP SHUMAI with RED GARLIC YUZU PEPPER 600 [税込600円]

自家製イカ墨の揚げ

SQUID INK "SATSUMAGE" DEEP FRIED FISH CAKE 800 [税込800円]

栃尾揚げの辛味噌

SPICY MISO GRILLED TOCHIO AGE TOFU 850 [税込850円]

八色椎茸のフライアオサとチーズ

FRIEDSHITAKE MUSHROOMS with HARISSA TARTAR 850 [税込850円]

トントロウイフシの唐辛子煎菜唐辛子と山椒塩

CHILI PEPPERED SARDINES with LEAF PEPPER & SANSHO SALT 850 [税込850円]

焼き物 YAKIMONO from charcoal grill

銀鱈の西京味噌焼

SAIKYO MISO MARINATED COD 1450 [税込1450円]

土佐はちもん地鶏の炭火焼 生胡椒と生七味

GRILLED "HACHIKIN" CHICKEN with FRESH PEPPERS 1650 [税込1650円]

あじと豚と黄韭の豚シラ巻 蕎麦味噌

PORK WRAPPED CHINESE CHIVES with SOBA MISO 1750 [税込1750円]

兵庫県・淡路島産 金猪豚の炭火焼 大蒜味噌漬

GRILLED INOBUTA GOLDEN BOAR PORK with RED GARLIC MISO 1600 [税込1600円]

国産牛の牛タン焼き 自家製辛味噌

"GYUTAN" BEEF TONGUE with HOMEMADE SPICY MISO 2600 [税込2600円]



天麩羅 TEMPURA

天ぷら盛り合わせ
ASSORTED TEMPURA 3400 [税込3640]

旬野菜の天ぷら盛り合わせ
SEASONAL VEGETABLES TEMPURA 1600 [税込1760]

厳選きのこの天ぷら
SEASONAL MUSHROOM TEMPURA 600 [税込660]

アカイカの天ぷら
"AKA-IKA" SQUID TEMPURA 650 [税込705]

カチヨカバロチーズの磯部天ぷら
CACIOVALLI CHEESE TEMPURA with NORI 800 [税込860]

伊達鶏の鶏天
"TORI-TEN" CHICKEN TEMPURA 600 [税込660]

菫のお蕎麦

菫の細麵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 HANDMADE COLD SOBA

せいろ
SEIRO SOBA 600 [税込660]

のりかけ
NORIKAKE SOBA 1000 [税込1100]

三味蕎麦「から汁・ごま油・くまみ」
SOBA with TRIP DIPPING SAUCE 1450 [税込1550]

十四種薬味のぶっかけ蕎麦
BUKKAKE SOBA 1650 [税込1750]

自家製肉味噌と濃厚胡麻ダレのぶっかけ蕎麦
MINGED PORK with MISO & SESAME SAUCE BUKKAKE SOBA 1650 [税込1750]

辛味大根と山菜の梅ぶっかけ蕎麦
DAIKON RADDISH & MOUNTAIN HERBS BUKKAKE SOBA with PICKLED PLUMS 1650 [税込1750]

土佐はちぢみ地鶏と黄韭のせいろ
CHICKEN & YELLOW CHIVE SEIRO 1750 [税込1850]

近江鴨せいろ
DUCK SEIRO 1850 [税込1950]

大海老と旬野菜の天せいろ
TEMPURA SEIRO -prawn & seasonal vegetables 2400 [税込2540]

温かい蕎麦 HOT SOBA

かけそば
KAKE SOBA 600 [税込660]

花巻蕎麦
HANAMAKI SOBA 1100 [税込1210]

あひね豚と長茄子の蕎麦
PORK & EGGPLANT SOBA 1500 [税込1600]

玉子とご蕎麦「名古屋コーチンの玉子」
TAMAGO TOJI SOBA -dropped egg soba 1400 [税込1540]

牛タンカレー南蛮
"GYUTAN" BEEF TONGUE CURRY NANBAN SOBA 1650 [税込1750]

仙台芹と揚げ餅
SENI PARSLEY & FRIED MOCHISOBA 1650 [税込1750]

土佐はちぢみ地鶏南蛮
CHICKEN NANBAN SOBA 1750 [税込1850]

近江鴨南蛮
DUCK NANBAN SOBA 1850 [税込1950]

大海老と旬野菜の天ぷら蕎麦
TEMPURA SOBA -prawn & seasonal vegetables 2400 [税込2540]

ALL NATURAL

- 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
- PI WATER** 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.

PLEASE NOTE THAT ¥440 A PERSON WILL BE ADDED AS A TABLE CHARGE AFTER 5:00 P.M. ON WEEKDAYS & AFTER 11:00 A.M. ON WEEKENDS & HOLIDAYS.

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。

平日17時以降/土日祝11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。