


## 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]
"TAWASA" 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]
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]
JUMBO NAMEKO & JUNSAI WATER SHIELD 秋田県・三種じゅんさいごど 飛騨ジャンボなめこ・おろしポン酢	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]
JAMON SERRANO & MUSTARD MIZUNA, WATERCRESS SALAD WITH CARROT DRESSING ハモンセラノと赤からし水菜、 クレソンのサラダ・人参と麴のドレッシング	750円 [税込825]

MARINATED SWEET SHRIMP & AVOCADO WITH SHOYU  
甘海老とアボカドの醤油麹和え

SPICY "NAMEROU" MINCED SARDINE WITH MANGANJI PEPPER  
北海道産大トロイワシと  
万願寺唐辛子の辛味なめろう


CHILLED FRIED FRUIT TOMATO  
北海道産フルーツトマトの冷たい揚げ出し

MARINATED SALMON, BOCCONCINI  
& AVOCADO WITH GREEN OLIVE  
静岡県産紅富士サーモンとボッココンチーニ、  
グリーンオリーブの胡麻和え

SMOKED CHICKEN YODARE-DORI  
福島県産伊達鶏の燻製よだれ鶏

DASHIMAKI TAMAGO - JAPANESE OMELETTE  
厚焼き出汁巻き玉子焼き

FRIED YUBA MISO DENGAKU WITH SANSHO  
揚げ湯葉の田楽・山椒風味

 CHICKEN KARAGE  
蕎麦屋の鶏の唐揚げ

DEEP FRIED TARO "TATSUTA-AGE"  
里芋の竜田揚げ・海老塩といぶりがっこタルタル

## 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	850円 [税込935]
YOUNG GINGER TEMPURA WITH CHUNKY SHOYU 高知県産新生姜の天麩羅・醤油の美	850円 [税込935]

SARDINE TEMPURA  
北海道産大とろイワシの天麩羅


SHRIMP TEMPURA  
大海老の天麩羅

CONGER EEL TEMPURA  
江戸前穴子の天麩羅

### 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・鱈・野菜 4種 ASSORTEDE TEMPURA - SHRIMP, SAND BORER & VEGETABLES TEMPURA 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・柚子胡椒ほん酢	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 TAMBA-AKADORI CHICKEN  
WITH SHICHIMI PEPPER  
丹波赤鶏の炭火焼き 自家製生七味

PORK WRAPPED CHINWSW CHIVE WITH BLACK GARLIC SAUCE  
厚木豚とブラウンエのきつね黄ハリの  
豚バラ巻き 黒大蒜ソース

CHARCOAL GRILLED DUCK & AMANAGA PEPPER  
近江鴨と甘長唐辛子の炭火焼き

## 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 SEASONAL LIMITED SOBA

“TAN-TAN SOBA” RICH & SPICY SESAME SAUCE WITH PORK MISO [COLD]  
**濃厚・胡麻ダレの坦々つけせいろ [冷]**

肉味噌・カイワレ・茗荷・紅芯大根・きゅうり・九条葱・煮卵

RAW NORI & GRATED YUM SOBA [COLD/HOT]  
**静岡県産 生海苔の山かけ蕎麦 [冷/温]**

生海苔・とろろ・うずら・三つ葉・鯖昆布出汁

JUNSAI WATER SHIELD, JUMBO NAMEKO MUSHROOM & JUNSAI YOUNG GINGER SOBA [COLD/HOT]  
秋田県・三種町じゅんさいと飛騨ジャンボなめこ、**新生姜のつけ蕎麦 [冷/温]**  
・じゅんさい・ジャンボなめこ・九条葱・茗荷・新生姜・鯖・鰹・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]

SEIWALNUT 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** 1700円 [税込1870]

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1700]

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]

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]

ATSUGI PORK, CHINESE CHIVE, ENOKI MUSHROOM SOBA

**厚木豚と黄韭、ブラウンえのきの蕎麦** 1700円 [税込1870]

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** PL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。