

# 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600]
- 長野県産 野沢菜のお浸し TURNIP GREENS "OHITASHI" VEGETABLES SOAKED IN BROTH 650円 [税込650]
- 釜揚げシラスと九条ネギのお浸し BOILED WHITEBAIT & KUJO LEEK IN DASHI 750円 [税込750]
- 秋田県・三種町じゅんさいと飛騨ジャンボなめし・おひしポン酢 JUMBO NAMEKO & JUNSAI WATER SHIELD 750円 [税込750]
- 小田原の極上板わさ "ITAWASA" KAMABOKO WITH WASABI 700円 [税込700]
- 極太メンマ煮 SIMMERED MEMMA 700円 [税込700]
- 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750]
- マグロ中落ちとオクラの山かけ TUNA & OKRA WITH GRATED YAM 750円 [税込750]
- 自家製アオリイカの塩辛・蕎麦屋の返し漬け "SHIOKARA" SALTED & FERMENTED SQUID 850円 [税込850]
- 北海道産 大とろイワシと万願寺唐辛子の醤油麹和え SARDINE & MANGANJI PEPPER WITH SHOYU & KOJI 900円 [税込900]
- 静岡県産 紅富士サーモンとポックンチーニ、グリーンオリーブの胡麻和え MARINATED SALMON, BOCCONCINI & AVOCADO WITH GREEN OLIVE 900円 [税込900]
- 厚焼き出汁巻き玉子焼き DASHIMAKI TAMAGO - JAPANESE OMELETTE 1000円 [税込1000]
- 蕎麦屋の鶏の唐揚げ CHICKEN KARAGE 950円 [税込1045]
- 里芋の竜田揚げ・海老塩とごぶりがいじメタメタ DEEP FRIED TARO "TATSUTA-AGE" 900円 [税込990]
- 日本海産 甘海老の唐揚げ DEEP FRIED SWEET SHRIMP 1000円 [税込1100]

## 蘇枋の炭火焼き CHARCOAL GRILL

- 茨城県産 長茄子の炭火焼き・柚子胡椒ポン酢 GRILLED EGGPLANT WITH YUZU PEPPER PONZU 750円 [税込825]
- 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き SPICY MISO GRILLED TOCHIO AGE TOFU 850円 [税込935]
- 丹波赤鶏の炭火焼き・自家製生七味 CHARCOAL GRILLED TAMBA-AKADORI CHICKEN WITH SHICHIMI PEPPER 1500円 [税込1650]
- 近江鴨と甘長唐辛子の炭火焼き CHARCOAL GRILLED DUCK & AMANAGA PEPPER 1100円 [税込1210]

## 蘇枋のお蕎麦

蘇枋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。

### 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、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・うずらの卵・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

1550円 [税込1705]

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

1550円 [税込1705]

とろろ卵オクラ・納豆・カイワレ・鯉節・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

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

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

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 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。