

はせき
豊田

蕎麦前小皿 SOBA-MAE KOZARA 1皿 600円〔税込660〕



3種盛り合わせ 3KINDS

1750〔税込1625〕

6種盛り合わせ 6KINDS

3500〔税込3250〕

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



Dashi Simmered Tomato with Pickled Ginger
ガリトマト



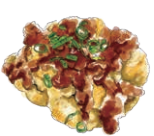
“NUKA-ZUKE” Pickles
京成立石八百大商店 ぬか漬け盛り合わせ



“MENMA” Spicy Bamboo Shoots
糸島メンマの山椒オイル煮



Potato Salad with Minced Duck
近江鴨しぐれのポテトサラダ



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〕

冷菜 COLD APPETIZER

“YODARE DORI” Spicy Steamed Chicken
よだれ鶏

850〔税込935〕

 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
梅おかかとシェリーヴィネグレット

950〔税込1045〕

“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〕

温菜 HOT APPETIZER

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

850 [税込935]

Shiitake Mushroom Stuffed with “TSUKUNE”
八色椎茸の鶏軟骨つくね 月見添え

950 [税込1045]



Chilli Peppered Sardines
トンゴロイワシ唐辛子煎り

950 [税込1045]

Gratin
蕎麦屋のグラタン

800 [税込880]

Karage Fried Chicken
蕎麦屋の唐揚げ

2個 600 [税込660]

“DASHIMAKI TAMAGO” Japanese Omelette
厚焼き出汁巻き玉子焼
[焼き上がりに少々お時間をいただきます]

1000 [税込1100]



“KAKUNI” Braised Pork & Ume
糸島豚の梅角煮

1400 [税込1540]

Wagyu Beef & Tofu Stew
[数量限定] 黒毛和牛の肉豆腐

950 [税込1045]

“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]

SHIME-SOBA

蕎麦 鴨鍋用のせいろ蕎麦

1人前 700 [税込770]

追加

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]



天ぷら TEMPURA

Squid Tempura
アカイカ 950 [税込1045]

Pike Conger & Eggplant Tempura with Junsai Ponzu
鱧の天ぷらと佐土原茄子三種町生じゅんさいポン酢 1600 [税込1765]

Caciocavallo Cheese & Nori Tempura
カチヨカバロチーズの磯辺天 800 [税込885]

Onion, Spring Seri Parsley & Baby Scallop Kakiage Fritter
小田原産下中玉ねぎと春セリ、小柱のかき揚げ 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 Shiitake 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995]

Saiko Miso Marinated Cod
銀鱈の西京焼き 1450 [税込1595]

Charcoal Grilled Chicken
丹羽赤鶏の炭火焼き 1700 [税込1875]

Pork Belly Rolls with Garlic Scapes
糸島豚とニンニクの芽の豚バラ巻き 1800 [税込1985]

Charcoal Grilled Duck
近江鴨の炭火焼き 1750 [税込1925]

Grilled Pork Sausage with Aosa Seaweed
あおさ海苔の島豚ソーセージ 1100 [税込1215]

冷たい蕎麦 COLD SOBA

Seiro Soba
せいろ

1100 [税込1210]

Norikake Soba
のりかけ

1200 [税込1320]



Soba with Walnut Sauce
くるみ

1400 [税込1540]

Soba with Grated Yam
とろろ

1400 [税込1540]

Soba with Trip Dipping Sauce
三味せいろ [辛汁・とろろ・胡桃]

1600 [税込1760]

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
花巻さ

1200 [税込1320]



Seri Parsley & Fried Mochi Soba
春せりと揚げ餅

1600 [税込1760]

Iroshima Pork & Eggplant Soba
糸島豚と長茄子

1600 [税込1760]

Jumbo Namako Mushroom & Soft Boiled Egg
ジャンボなめこと温玉

1600 [税込1760]

Curry Naban Soba
カレー南蛮

1700 [税込1870]

+ 揚げ餅 add Fried Mochi 150 [税込165]

Duck Naban 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

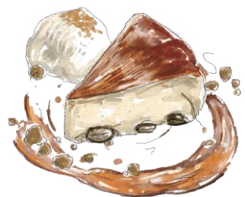
Custard Pudding
那須御養卵プリン

600【税込660】



Kinako Cheese Cake
黒豆ときな粉のチーズケーキ

750【税込825】



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

700【税込770】



アイスを左記から選べます

〔蕎麦／抹茶／黒豆きな粉〕

Please Choose One Ice Cream

[soba/matcha / 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*

77 WATER  ペウォーター使用 77 *Water*