

蕎麦前小皿 SOBA MAE KOZARA

一皿 ¥500 [税込500]



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
"WASABI-ZUKE" CHINESE YAM & WASABI



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



盛り合わせ

3種盛り合わせ 3kinds 1450 [税込1595]

6種盛り合わせ 6kinds 2800 [税込3080]



TOASTED NORI
坂井海苔店
有明海の焼き海苔
500 [税込550]

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がるのもおすすめです。

あて巻き ROLLS

トロたく

"TORO-TAKU" TUNA & PICKLED RADISH

850 [税込905]

真鱈の辛味なめろう

"VAMEROU" CHOPPED HORSE MACKEREL

750 [税込805]

アカイカの卵黄醤油漬

SHOYU MARINATED EGG YOLK & SQUID

800 [税込855]

江戸前煮穴子と実山椒

SIMMERED CONGER EEL WITH SANSHO PEPPERS

800 [税込855]

大人の干瓢巻

"KANPYO" SIMMERED DRIED GOURD SHAVINGS

700 [税込755]

冷たい蕎麦前 COLD SOBAMAE APPETIZERS

ガリトマト

"GARI-TOMATO" DASHI SIMMERED TOMATO WITH PICKLED GINGER

750 [税込805]

茨城県産蓮根と生木耳の山椒ぎんひら

"KINPIRA" with LOTUS ROOT, WOOD EAR MUSHROOMS & SANSHO PEPPER 800 [税込855]

兵庫県産ホタルイカの沖漬

MARINATED FIREFLY SQUID with SHOYU

750 [税込805]

自家製アオリイカの塩辛

"SHIOKARI" SALTED SQUID

850 [税込905]

大分県日田市産大山クレソンのサラダ梅おかかとシエリーヴィネグレット

WATERCRESS SALAD with UMEBOSHI SHERRY VINAIGRETTE 600 [税込655]

会津若松産馬肉の辛味噌

"YUKHOE" RAW HORSE MEAT TARTAR with SPICY MISO

1800 [税込1955]

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655]

厚焼ぎれ出汁巻と卵焼

"DASHIMAKI TANAGO" JAPANESE OMELETTE

1050 [税込1155]

帆立貝柱と黄韭のクリーム春巻
SCALLOP & CHINESE CHIVE SPRING ROLLS

600 [税込655]

あじぎ豚と海老のもち米シユウマイ 大蒜赤柚子胡椒
PORK & SHRIMP SHUMAI with RED GARLIC YUZU PEPPER

600 [税込655]

鱧と夏野菜の揚げ出し梅みぞれ餡
CONGER & SUMMER VEGETABLES IN UME GRATED RADISH SAUCE

1200 [税込1305]

自家製イカ墨かつま揚げ
SQUID INK "SATSUMAGE" DEEP FRIED FISH CAKE

800 [税込855]

栃尾揚げの辛味噌焼
SPICY MISO GRILLED TOCHIO AGE TOFU

850 [税込905]

丹波黒ごり手羽先の唐揚げ
DEEP FRIED CHICKEN WINGS

800 [税込855]

八色椎茸のフライアオサとチーズ
FRIEDSHIITAKE MUSHROOMS with HARISSA TARTAR

850 [税込905]

トンドロワイフシの唐辛子煎
CHILI PEPPERED SARDINES

850 [税込905]

焼き物 YAKIMONO from charcoal grill

佐土原茄子の炭火焼

GRILLED EGGPLANT

600 [税込655]

銀鱈の西京味噌焼

SAIKYO MISO MARINATED COD

1450 [税込1555]

土佐はぎと地鶏の炭火焼 生胡椒と生七味
GRILLED "HACHIKIN" CHICKEN with FRESH PEPPERS

1650 [税込1755]

あじぎ豚と黄韭の豚シラ巻 蕎麦味噌
PORK WRAPPED CHINESE CHIVES with SOBA MISO

1750 [税込1855]

国産牛の牛タン焼 自家製辛味噌
"GYUTAN" BEEF TONGUE with HOMEMADE SPICY MISO

2700 [税込2855]



蕎麦

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880]
伊達鶏の鶏天
"TORI-TEN" CHICKEN TEMPURA 600 [税込660]

董のお蕎麦

董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1595]
十四種薬味のぶっかけ蕎麦
BUKKAKE SOBA 1650 [税込1805]
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1805]
辛味大根と釜揚げしらすの梅ぶっかけ蕎麦
DAIKON RADDISH & WHITEBAIT BUKKAKE SOBA with UME 1650 [税込1805]
土佐はちぢみ地鶏と黄韭のせいろ
CHICKEN & YELLOW CHIVE SEIRO 1750 [税込1905]
近江鴨せいろ
DUCK SEIRO 1850 [税込2005]
大海老と旬野菜の天せいろ
TEMPURA SEIRO -prawn & seasonal vegetables 2400 [税込2640]

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]
あじき豚と長茄子の蕎麦
PORK & EGGPLANT SOBA 1500 [税込1650]
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1805]
+揚げ餅 add Fried Mochi 150 [税込165]
土佐はちぢみ地鶏南蛮
CHICKEN NANBAN SOBA 1750 [税込1905]
九十九里産地はまぐりと生わかめ
CLAMS & WAKAME SEAWEED SOBA 1650 [税込1805]
近江鴨南蛮
DUCK NANBAN SOBA 1850 [税込2005]
大海老と旬野菜の天ぷら蕎麦
TEMPURA SOBA -prawn & seasonal vegetables 2400 [税込2640]

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
PI 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。