

米  
は  
曲  
豆  
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1915]

6種盛り合わせ 6KINDS

3500 [税込3850]

Grilled "SOBA-MISO" Buckwheat & Spicy Miso  
自家製 焼き蕎麦味噌



"TIA-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



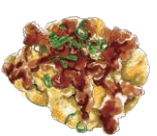
"NUKA-ZUKE" Pickles  
京成立石八百大商店 ぬか漬け盛り合わせ



"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

600 [税込660]

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。

冷菜 COLD APPETIZER



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]

Marinated Salmon & Avocado with Spicy Soy Sauce  
紅富士サーモンとアボカドの、よだれサーモン

1300 [税込1430]

"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・辛味噌焼き

850 [税込935]

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

1000 [税込1100]



Chilli Peppered Sardines  
トンゴロイワシ唐辛子煎り

950 [税込1045]

Stir-Fried Squid & Cucumber with Fish Sauce  
青森田子産四葉胡瓜とゲソの魚醤炒め

900 [税込990]

Karage Fried Chicken  
蕎麦屋の唐揚げ

2個 600 [税込660]

Fried Tofu in Dashi Broth with Jumbo Namako Mushrooms  
ジャンボなめこの揚げ出し豆腐

850 [税込935]

Sardines Simmered with Umeboshi  
大羽イワシの梅煮

700 [税込770]



“KAKUNI” Braised Pork & Umeboshi  
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]



| 追加 SHIME-SOBA<br>蕎麦 鴨鍋用のせいろ蕎麦 |                | 1人前 700 [税込770] |
|-------------------------------|----------------|-----------------|
| 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 Tempura with Spicy Tomato Sauce  
鱧の天ぷら チリトマト酢

950 [税込1045]



White Corn & Nori Tempura  
ホワイトコーンの磯辺天

750 [税込825]

Caciocavallo Cheese & Nori Tempura  
カチョカバロチーズの磯辺天

800 [税込885]

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 Shitake Skewer Stuffed with Chicken Meatball  
タヌキ串・八色椎茸の鶏軟骨つくね・月見添え

950 [税込1045]

Grilled Manganji Pepper & Whitebait  
京都産 万願寺唐辛子と釜揚げシラスの炭火焼き

950 [税込1045]



Grilled Eggplant  
佐土原茄子の炭火焼き

900 [税込995]

Grilled Saikyo Miso Marinated Cod  
【数量限定】生銀鱈の西京焼き

1850 [税込2025]



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 Arita Wagyu Tenderloin  
有田牛ヒレ肉の炭火焼き

3800 [税込4185]

## 冷たい蕎麦 COLD SOBA

Seiro Soba  
せいろう

1 1 0 0 [税込1210]

Noirake Soba  
のりかけ

1 2 0 0 [税込1380]



Soba with Walnut Sauce  
くるみ

1 4 0 0 [税込1540]

Soba with Grated Yam  
とろろ

1 4 0 0 [税込1540]

Fried Eggplant, Umeshoshi & Grated Daikon Radish Kake Soba  
揚げ茄子と梅おろしの冷かけ

1 6 0 0 [税込1760]

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

1 6 0 0 [税込1760]

Duck Seiro  
近江鴨せいろう

1 9 5 0 [税込2145]

Seiro Soba with Shrimp & Vegetables Tempura  
大海老と旬野菜の天せいろう

2 4 0 0 [税込2640]

## 温かい蕎麦 HOT SOBA

Hanamaki Soba  
花巻き

1 2 0 0 [税込1320]

Itoshima Pork & Eggplant Soba  
糸島豚と長茄子

1 6 0 0 [税込1760]

Jumbo Nameko Mushroom & Soft Boiled Egg  
ジャンボなめもと温玉

1 6 0 0 [税込1760]

Curry Naban Soba  
カレー南蛮

+ 揚げ餅 add Fried Mochi

1 7 0 0 [税込1890]

Duck Naban Soba  
近江鴨南蛮

1 9 5 0 [税込2145]



Hamaguri Clams Soba  
九十九里産地はまぐり蕎麦

2 0 0 0 [税込2200]

Soba with Shrimp & Vegetables Tempura  
大海老と旬野菜の天ぷら蕎麦

2 4 0 0 [税込2640]

## 甘味 KANMI

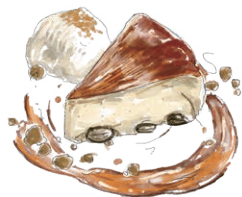
Custard Pudding  
那須御養卵プリン

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*

7T WATER



7Tウォーター使用 7T *Water*