

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1625]

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



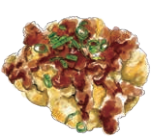
"NUKA-ZUKE" Pickles
京成立石八百大商店 ぬか漬け盛り合わせ



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



Potato Salad with Minced Wagyu Beef
有田牛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]

Shiitake Mushroom Stuffed with “TSUKUNE”
八色椎茸の鶏軟骨つくね 月見添え [17時からのご提供] 950 [税込1045]

“DASHIMAKI TAMAGO” Japanese Omelette
厚焼き出汁巻き玉子焼き 1000 [税込1100]
[焼き上がりに少々お時間をいただきます]

 Chilli Peppered Sardines
トンゴロイワシ唐辛子煎り 950 [税込1045]

Deep-fried Octopus & Padrón Peppers
淡路産明石タコの唐揚げとパンドロン 950 [税込1045]

 Karage Fried Chicken
蕎麦屋の唐揚げ 2個 600 [税込660]

Fried Tofu in Dashi Broth with Jumbo Nameko Mushrooms
ジャンボなめこの揚げ出し豆腐 850 [税込935]

“KAKUNI” Braised Pork & Umeboshi
糸島豚の梅角煮 1400 [税込1510]

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 べ蕎麦 鴨鍋用のせいろ蕎麦		1人前
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
鰻の天ぷら 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845]

Caciocavallo Cheese & Nori Tempura
カチヨ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 Shitake Mushroom
禅丸椎茸の炭火焼き

750 [税込845]

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2035]

Charcoal Grilled Chicken
丹羽赤鶏の炭火焼き

1700 [税込1845]



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
せいら

1 1 0 0 [税込1210]

Norikake Soba
のりかけ

1 2 0 0 [税込1320]



Soba with Walnut Sauce
くるみ

1 4 0 0 [税込1540]

Soba with Grated Yam
とうろ

1 4 0 0 [税込1540]

Fried Eggplant, Umeboshi & 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 [辛汁・柚子・胡桃]

1 6 0 0 [税込1760]

Duck Seiro
近江鴨せいら

1 9 5 0 [税込2145]

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

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]

Iroshima Pork & Eggplant Soba
糸島豚と長茄子

1 6 0 0 [税込1760]

Junbo Nameko Mushroom & Soft Boiled Egg
ジャンボなめこと温玉

1 6 0 0 [税込1760]

Curry Nanban Soba
カレー南蛮

1 7 0 0 [税込1890]

+ 揚げ餅 add Fried Mochi 150 [税込165]

Duck Nanban Soba
近江鴨南蛮

1 9 5 0 [税込2145]

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

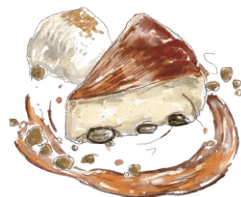
Custard Pudding
那須御養卵プリン

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]



▼最中のアイスを左記から選べます
[蕎麦 / 抹茶 / 黒豆きな粉]

▼Select your Monaka ice cream flavor below
[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*

7 WATER



7ウォーター使用 7 Water