

蕎麦前小皿 SOBA MAE KOZARA

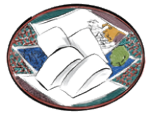
一皿 ¥500 [税込500]



自家製青唐辛子蕎麦味噌
“SOBA-MISO” BUCKWHEAT & SPICY MISO



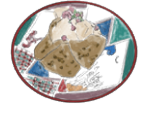
糸島メンマの山椒オイル煮
“MENMA” SPICY BAMBOO SHOOTS



小田原の極上板わら
“ITA-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

トロたけ

“TORO-TAKU” TUNA & PICKLED RADISH

850 [税込915]

真鰯の辛味なめろう

“NAMEROU” CHOPPED HORSE MACKEREL

750 [税込815]

アカイカの卵黄醤油漬

SHOYU MARINATED EGG YOLK & SQUID

800 [税込880]

江戸前煮穴子と実山椒

SIMMERED CONGER EEL WITH SANSHO PEPPERS

800 [税込880]

大人の干瓢巻

“KANPYO” SIMMERED DRIED GOURD SHAVINGS

700 [税込770]

冷たい蕎麦前 COLD SOBAMAE APPETIZERS

ガリトマト

“GARITOMATO” DASHI SIMMERED TOMATO WITH PICKLED GINGER

800 [税込880]

京都府産 完熟イチジクと生ハムの白和え

FIGS & PROSCIUTTO with CREAMY TOFU SAUCE

900 [税込990]

大分県 日田市産 大山クレシンのサラダ 梅おかかごしシェリーヴィネグレット

WATERCRESS SALAD with UMEBOSHI SHERRY VINAIGRETTE

650 [税込745]

茨城県産 蓮根と生木耳の山椒

“KINPIRA” with LOTUS ROOT, WOOD EAR MUSHROOMS & SANSHO PEPPER 800 [税込880]

自家製アオリイカの塩辛

“SHIOKARA” SALTED SQUID

850 [税込915]

会津若松産 馬肉の辛味噌

“YUKHOE” RAW HORSE MEAT TARTAR with SPICY MISO

1800 [税込1980]

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660]

厚焼き出汁巻と卵焼

“DASHIMAKI TANAGO” JAPANESE OMELETTE

1050 [税込1155]

あつぎ豚と海老のもち米シウマイ 大蒜赤柚子胡椒

PORK & SHRIMP SHUMAI with RED GARLIC YUZU PEPPER

600 [税込660]

トンベロウイワシの唐辛子煎

CHILI PEPPERED SARDINES

850 [税込915]

鱧と夏野菜の揚げ出し 梅みぞれ餡

CONGER & SUMMER VEGETABLES IN UME GRATED RADISH SAUCE

650 [税込745]

帆立貝柱と黄韭のクリーム春巻

SCALLOP & CHINESE CHIVE SPRIN ROLLS

600 [税込660]

万願寺唐辛子と海老の真丈揚げ

DEEP-FRIED MINCED SHRIMP & MANGANJI PEPPER

850 [税込915]

自家製イカ墨

SQUID INK “SATSUMAGE” DEEP-FRIED FISH CAKE

800 [税込880]

明石タコと白茄子の唐揚げ 自家製おろしポン酢

DEEP-FRIED OCTOPUS & WHITE EGGPLANT

600 [税込660]

栃尾揚げの辛味噌焼

SPICY MISO GRILLED TOCHIO AGE TOFU

850 [税込915]

八色椎茸のフライアオサとチーズ

FRIEDSHITAKE MUSHROOMS with HARISSA TARTAR

850 [税込915]

焼き物 YAKIMONO from charcoal grill

佐土原茄子の炭火焼

GRILLED EGGPLANT

1250 [税込1375]

京都・渋谷農園 万願寺唐辛子の炭火焼

GRILLED MANGANJI PEPPER

1000 [税込1100]

銀鱈の西京味噌焼

SAIKYO MISO MARINATED COD

1450 [税込1595]

土佐のちん地鶏の炭火焼

GRILLED “HACHIKIN” CHICKEN with FRESH PEPPERS

1950 [税込2145]

あつぎ豚と黄韭の豚バラ巻

PORK WRAPPED CHINESE CHIVES with SOBA MISO

1750 [税込1915]

国産牛の牛タン焼

“GYUTAN” BEEF TONGUE with HOMEMADE SPICY MISO

2600 [税込2860]



アレルギーをお持ちの方は、
QRコードからメニューをう確認ください
If you have any food allergies,
please scan the QR code to view the menu.

天麩羅 TEMPURA

- 天ぷら盛り合わせ
ASSORTED TEMPURA
- 旬野菜の天ぷら盛り合わせ
SEASONAL VEGETABLES TEMPURA
- 飛騨ジャンボなめこの天ぷら
JUMBO NAMEKO MUSHROOM TEMPURA

3400 [税込3740]
1600 [税込1760]

- アカイカの天ぷら
“AKA-IKA” SQUID TEMPURA
- カチヨカバロチーズの磯部天ぷら
CACIOCAVALLO CHEESE TEMPURA with NORI

- 伊達鶏の鶏天
“TORI-TEN” CHICKEN TEMPURA

950 [税込1045]
800 [税込880]
900 [税込990]

菫のお蕎麦

菫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
- のりかけ
NORIKAKE SOBA
- 三味蕎麦「から汁・ごろう・くもみ」
SOBA with TRIP DIPPING SAUCE
- 十四種薬味のぶっかけ蕎麦
BUKKAKE SOBA
- 自家製肉味噌と濃厚胡麻ダレのぶっかけ蕎麦
MINCED PORK with MSIO & SESAME SAUCE BUKKAKE SOBA
- 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
- 土佐はちみつん地鶏と黄韭のせいろ
CHICKEN & YELLOW CHIVE SEIRO
- 近江鴨せいろ
DUCK SEIRO
- 大海老と旬野菜の天せいろ
TEMPURA SEIRO -prawn & scasobal vegetables

600 [税込660]
1000 [税込1100]
1450 [税込1595]
1650 [税込1815]
1650 [税込1815]
1650 [税込1815]
1750 [税込1925]
1850 [税込2005]
2400 [税込2640]

温かい蕎麦

HOT SOBA

- かけそば
KAKE SOBA
- 花巻蕎麦
HANAMAKI SOBA
- あつも豚と長茄子の蕎麦
PORK & EGGPLANT SOBA
- 玉子とご蕎麦「名古屋コーチンの玉子」
TAMAGO TOJI SOBA -dropped egg soba
- 牛タンカレー南蛮
“GYUTAN” BEEF TONGUE CURRY NANBAN SOBA
- + 揚げ餅 add Fried Mochi 150 [税込1650]
- 土佐はちみつん地鶏南蛮
CHICKEN NANBAN SOBA
- 近江鴨南蛮
DUCK NANBAN SOBA
- 大海老と旬野菜の天ぷら蕎麦
TEMPURA SOBA -prawn & seasonal vegetables

900 [税込990]
1100 [税込1210]
1500 [税込1650]
1400 [税込1540]
1650 [税込1815]
1750 [税込1925]
1850 [税込2005]
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
- πWATER πウォーター使用
π 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。