

蕎麦前小皿 SOBA MAE KOZARA

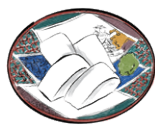
一皿 ¥500 税別



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



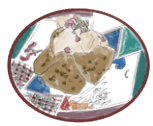
糸島メンマの山椒オイル煮
"MENMA" SPICY BAMBOO SHOOTS



小田原の極上板わさ
"TA-WASAI" 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



TOASTED NORI
坂井海苔店 有明海の焼き海苔
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。



盛り合わせ

3 種盛り合わせ 3KINDS 1450 税別
6 種盛り合わせ 6KINDS 2800 税別

冷たい蕎麦前 COLD SOBAMAE APPETIZERS

ガリトマト

"GARITOMATO" DASHI SIMMERED TOMATO WITH PICKLED GINGER 800 税別

京都府産 完熟いちぢくと生ハムの白和え

HGS & PROSCIUTTO with CREAMY TOFU SAUCE 600 税別

大分県 日田市産 大山クレソンのサラダ 梅おかか & シェリーヴィネグレット
WATERCRESS SALAD with UMEBOSHI SHERRY VINAIGRETTE 6100 税別

茨城県産 蓮根と生木耳の山椒あん

"KINPIRA" with LOTUS ROOT, WOOD EAR MUSHROOMS & SANSYO PEPPER 8000 税別

自家製アオリイカの塩辛

"SHIOKARA" SALTED SQUID 8100 税別

会津若松産 馬肉の辛味噌

"TUKHOE" RAW HORSE MEAT TARTAR with SPICY MISO 18000 税別

温かい蕎麦前 HOT SOBAMAE APPETIZERS

水餃子 自家製香味ダレ 600 税別
BOILED GYOZA DUMPLINGS

厚焼き出汁巻き卵焼 1000 税別
"DASHIMAKI TAMAGO" JAPANESE OMELETTE

あつぎ豚と海老のもち米シウマイ 大蒜赤柚子胡椒 600 税別
PORK & SHRIMP SHUMAI with RED GARLIC YUZU PEPPER

トンベロウイフシの唐辛子煎 800 税別
CHILI PEPPERED SARDINES

鱧と夏野菜の揚げ出し 梅みぞれ餡 600 税別
CONGER & SUMMER VEGETABLES IN UME GRATED RADISH SAUCE

帆立貝柱と黄韭のクリーム春巻 600 税別
SCALLOP & CHINESE CHIVE SPRIN ROLLS

万願寺唐辛子と海老の真丈揚げ 800 税別
DEEP-FRIED MINCED SHRIMP & MANGANJI PEPPER

自家製イカ墨 つも揚げ 800 税別
SQUID INK "SATSUMAGE" DEEP-FRIED FISH CAKE

明石タコと白茄子の唐揚げ 自家製おろしポン酢 600 税別
DEEP-FRIED OCTOPUS & WHITE EGGPLANT

栃尾揚げの辛味噌焼 800 税別
SPICY MISO GRILLED TOCHIO AGE TOFU

八色椎茸のフライアオサとチーズ 800 税別
FRIEDSHITAKE MUSHROOMS with HARISSA TARTAR

焼き物 YAKIMONO from charcoal grill

佐土原茄子の炭火焼 1200 税別
GRILLED EGGPLANT

京都・渋谷農園 万願寺唐辛子の炭火焼 ちりめん山椒 1000 税別
GRILLED MANGANJI PEPPER

銀鱈の西京味噌焼 1400 税別
SAIKYO MISO MARINATED COD

土佐のちりめん地鶏の炭火焼 生胡椒と生七味 1000 税別
GRILLED "HACHIKIN" CHICKEN with FRESH PEPPERS

あつぎ豚と黄韭の豚バラ巻 蕎麦味噌 1700 税別
PORK WRAPPED CHINESE CHIVES with SOBA MISO

国産牛の牛タン焼 自家製辛味噌 2000 税別
"GYUTAN" BEEF TONGUE with HOMEMADE SPICY MISO



アレルギーをお持ちの方は、
QRコードからメニューを正確確認ください
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	3400	【税込3740】
旬野菜の天ぷら盛り合わせ SEASONAL VEGETABLES TEMPURA	1600	【税込1760】
飛騨ジャンボなめこの天ぷら JUMBO NAMEKO MUSHROOM TEMPURA	900	【税込990】

アカイカの天ぷら “AKA-IKA” SQUID TEMPURA	950	【税込1045】
カチヨカバロチーズの磯部天ぷら CACIOCAVALLO CHEESE TEMPURA with NORI	800	【税込880】
伊達鶏の鶏天 “TORI-TEN” CHICKEN TEMPURA	900	【税込990】

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

せいろう SEIRO SOBA	900	【税込990】
のりかけ NORIKAKE SOBA	1000	【税込1100】
三味蕎麦「から汁・ごろう・くさみ」 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1815】
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	1650	【税込1815】
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1815】
土佐はちみつ地鶏と黄韭のせいろう CHICKEN & YELLOW CHIVE SEIRO	1750	【税込1925】
近江鴨せいろう DUCK SEIRO	1850	【税込2025】
大海老と旬野菜の天せいろう TEMPURA SEIRO -prawn & seasonal vegetables	2400	【税込2640】

温かい蕎麦 HOT SOBA

かけそば KAKE SOBA	900	【税込990】
花巻蕎麦 HANAMAKI SOBA	1100	【税込1210】
あつち豚と長茄子の蕎麦 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1815】
+揚げ餅 add Fried Mochi 150【税込1650】		
土佐はちみつ地鶏南蛮 CHICKEN NANBAN SOBA	1750	【税込1925】
近江鴨南蛮 DUCK NANBAN SOBA	1850	【税込2025】
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

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。