

蕎麦前小皿 SOBA MAE KOZARA

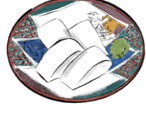
一皿 ¥500 [税込550]



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



ぬか漬け
NUKA-ZUKE PICKLES



長芋のワサビ漬け
『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。

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]

厚焼き出汁巻き卵焼

『DASHIMAKI TAMAGO』JAPANESE OMELETTE

1050 [税込1155]

あつ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660]

トンゴロウイワシの唐辛子煎

CHILI PEPPERED SARDINES

850 [税込915]

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]

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]

あて巻き ROLLS

トロどく

『TORO-TAKU』TUNA & PICKLED RADISH

850 [税込915]

真鰯の辛味噌めし

『NAMEROU』CHOPPED HORSE MACKEREL

750 [税込825]

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

『GARI-TOMATO』DASHI SIMMERED TOMATO WITH PICKLED GINGER

800 [税込880]

シャインマスカットと生ハムの白和え

SHINE MUSCAT & PROSCIUTTO with CREAMY TOFU SAUCE

600 [税込660]

大分県日田市産 大山クレソンのサラダ 梅おかかシネリーヴィネグレット

550 [税込595]

自家製アオリイカの塩辛

『SHIOKARA』SALTED SQUID

850 [税込915]

会津若松産 馬肉の辛味噌ユッケ

『YUKHOE』RAW HORSE MEAT TARTAR with SPICY MISO

1000 [税込1100]

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 ちりめん山椒

GRILLED MANGANJI PEPPER

1000 [税込1100]

銀鱈の西京味噌焼

SAIKYO MISO MARINATED COD

1450 [税込1595]

土佐のちりめん地鶏の炭火焼 生胡椒と生七味

GRILLED 『HACHIKIN』CHICKEN with FRESH PEPPERS

1650 [税込1815]

あつぎ豚と黄韭の豚バラ巻 蕎麦味噌

PORK WRAPPED CHINESE CHIVES with SOBA MISO

1750 [税込1915]

国産牛の牛タン焼 自家製辛味噌

『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	3,400 [税込3,740]	アカイカの天麩羅 “AKA-IKA” SQUID TEMPURA	950 [税込1,045]
五郎島金時の天麩羅 SWEET POTATO TEMPURA	850 [税込935]	カチヨカバロチーズの磯部天麩羅 CACIOCAVALLO CHEESE TEMPURA with NORI	800 [税込880]
飛騨ジャンボなめこの天麩羅 JUMBO NAMEKO MUSHROOM TEMPURA	900 [税込990]	伊達鶏の鶏天 “TORI-TEN” CHICKEN TEMPURA	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	900 [税込990]
のりかけ NORIKAKE SOBA	1000 [税込1100]
とろろ蕎麦 GRATED YUM SOBA	1400 [税込1540]
くるみ蕎麦 WALNUT SOBA	1400 [税込1540]
梅と辛味大根の鬼おろし蕎麦 UME & GRATED DAIKON RADDISH SOBA	1400 [税込1540]
三味蕎麦「から汁・とろろ・くるみ」 SOBA with TRIP DIPPING SAUCE	1450 [税込1595]
土佐はちろん地鶏と黄韭のせいろ CHICKEN & YELLOW CHIVE SEIRO	1750 [税込1925]
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	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 + 揚げ餅 add Fried Mochi 150 [税込1650]	1650 [税込1815]
土佐はちろん地鶏南蛮 CHICKEN NANBAN SOBA	1750 [税込1925]
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。