

蕎麦前 SOBAMAE



SIMMERED MEMMA WITH SANSHO PEPPER CORN
実山椒の極太メンマ煮
[税込495]

“ITAWASA” KAMABOKO WITH WASABI
小田原の極上板わさ
[税込715]

SPICY HORSE MEAT YUKHOE
会津若松産 馬肉の辛味噌ユッケ
[税込1540]

TUNA SASHIMI WITH GRATED YAM
焼津産 漬けマグロとめかぶの山かけ
[税込990]

JAPANESE PEPPER CORN MARINATED OYSTER
牡蠣の実山椒漬け
[税込660]

NUKAZUKE PICKLES
京成立石 八百大商店のぬか漬け
[税込550]

SURF CLAMS AND RAPE BLOSSOMS WITH MUSTARD MISO
北寄貝と菜の花の辛味噌和え
[税込748]

SUOH SALAD - WATERCRESS & BACON SALAD
丹沢湧水の天然クレソンと
戸沢豚ベーコンのサラダ 荳胡麻ドレッシング
[税込800] [税込1250] [税込1375]



SPICY MISO GRILLED TOCHIO AGE TOFU
栃尾揚げの辛味噌焼き
[税込70]

DASHIMAKI TAMAGO - JAPANESE OMELETTE
厚焼き出汁巻き卵
[税込1045]

DEEP FRIED TARO “TATSUTA-AGE”
里芋の竜田揚げ 海老塩といぶりがっこのタルタル
[税込935]

MINCED WAGYU BEEF CUTLET
黒毛和牛のメンチカツ
1ヶ追加
2ヶ
[税込880] [税込400] [税込440]



CHICKEN KARAAGE
蕎麦屋の鶏の唐揚げ
[税込880]

MOUNTAIN & SPRING VEGETABLE TEMPURA
山菜と春野菜の天ぷら
[税込1375]

肴 FOR YOUR SAKE...

GREEN CHILI SOBAMISO
自家製青唐辛子の蕎麦味噌
[税込440]

FIREFLY SQUID OKIZUKE MARINATED FIREFLY SQUID
自家製ホタルイカの沖漬け
[税込660]

SOY SAUCE PICKLED WASABI STEM
静岡県有東木産 茎山葵の自家製醤油漬け
[税込495]

蘇枋のお肉とお魚 STEW & CHARCOAL GRILL



UME “KAKUNI”
米澤豚一番育ちの梅角煮
[税込1100]

PORK WRAPPED JAPANESE PARSLEY
米澤豚と丹沢湧水天然セリの豚バラ巻き
[税込1450] 蕎麦味噌添え

CHARCOAL GRILLED KYOTO DUCK & KUJOH LEEK
京鴨と九条葱の炭火焼き
[税込1430]

CHARCOAL GRILLED TAMBA CHICKEN
丹羽赤鶏もも肉の炭火焼き
[税込1150] 柚子胡椒とドライトマト味噌



MISO MARINATED PORK
月の井酒造の酒粕を使った
米澤豚肩ロースの味噌漬け
[税込1550] [税込1750]

CHARCOAL GRILLED WAGYU BEEF
宮崎牛A4内もも肉の炭火焼き
[税込2530]

SAIKYO MISO GRILLED BLACK COD
銀鱈の西京味噌焼き
[税込1200]

CHARCOAL GRILLED YAIRO SHIITAKE
南魚沼産 八色「やしろ」椎茸の炭火焼き
[税込748]

CHARCOAL GRILLED WHITE ASPARAGUS WITH BOTTARGA
会津若松産
極太ホワイトアスパラガスの炭火焼き
[税込990] 自家製カラスミ添え

All carefully cooked with Natural Ingredients. No Processed Ingredients anywhere. All prices listed are tax excluded. 10% tax will be added to the total.
We kindly ask you for an additional ¥385 / person as a table charge after 5:00 p.m., and 10% late night charge after 10:00 p.m.
店内調理では天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。夜間価格はすべて税抜き価格です。別途消費税を頂戴致します。
十七時以降「コンソルト」席料をお一人様三八五円、十時以降深夜料金を10%頂戴しております。

蘇枋のお蕎麦

蘇枋の細麺の二八蕎麦は素材にとことんこだわりの、時季に合わせた最良の国産蕎麦粉を使用して作ります。鹿兒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。



冷たい手打ちお蕎麦 HAND MADE COLD SOBA

SEIRO SOBA せいろ 刻み葱・山葵・辛汁 [税込950]	850円
NORIKAKE SOBA のりかけ 刻み葱・刻み海苔・山葵・辛汁 [税込900]	900円
SOBA WITH GRATED YAM とろろ蕎麦 辛汁・とろろ・うずらの卵・青海苔 [税込1200]	1200円
SOBA WITH WARM CURRY DIPPING SAUCE カレーつけ蕎麦 米沢豚・鴨バラ肉・玉ねぎ・九条葱・煮卵 [税込1200]	1200円
WALNUT SOBA くるみ蕎麦 辛汁・くるみダレ・刻み葱・山葵 [税込1200]	1200円
SOBA WITH 3 KINDS OF DIPPING SAUCE 三味蕎麦 辛汁・とろろ・辛味大根・梅干し [税込1250]	1250円
PORK & CHINESE CHIVE SEIRO 米澤豚と黄ニラのつけせいろ 米沢豚・鴨バラ肉・黄ニラ・シメジ・ネギ [税込1450]	1450円
KYOGAMO DUCK SEIRO 京鴨せいろ 刻み葱・炙り京鴨・鴨団子・温辛汁 [税込1650]	1650円
MOUNTAIN & SPRING VEGETABLE TEMPURA SEIRO 山菜と春野菜の天せいろ 季節の野菜天・刻みネギ・山葵・辛汁 [税込1550]	1550円
CONGER TEMPURA SEIRO 江戸前穴子一本天ぷらせいろ 刻み葱・穴子天・野菜天・山葵・辛汁 [税込1850]	1850円
SHRIMP TEMPURA SEIRO 大海老天せいろ 刻み葱・大海老天・野菜天・山葵・辛汁 [税込1950]	1950円

温かいお蕎麦 HOT SOBA

KAKE SOBA かけそば 刻み葱・鯖昆布出汁 [税込850]	850円
HANAMAKI SOBA 花巻き 刻み葱・海苔・鯖昆布出汁 [税込900]	900円
YAMAKAKE SOBA -HOT SOBA WITH GRATED YAM 山かけ蕎麦 鯖昆布出汁・とろろ [税込1200]	1200円
SPICY CURRY SOBA カレー南蛮 栃尾揚げ・豚バラ肉・鴨バラ肉 [税込1200]	1200円
KYOTO DUCK NAMBAN 京鴨南蛮 九条葱・炙り京鴨・鴨団子・鯖昆布出汁 [税込1650]	1650円
MOUNTAIN & SPRING VEGETABLE TEMPURA SOBA 山菜と春野菜の天ぷら蕎麦 季節の野菜天・刻み葱・鯖昆布出汁 [税込1550]	1550円
CONGER TEMPURA SOBA 江戸前穴子一本天ぷら蕎麦 刻み葱・穴子天・野菜天・鯖昆布出汁 [税込1850]	1850円
SHRIMP TEMPURA SOBA 大海老天ぷら蕎麦 刻み葱・大海老天・野菜天・鯖昆布出汁 [税込1950]	1950円

ぶっかけ蕎麦 BUKKAKE COLD SOBA

MIXED CONDIMENTS & NATTO BUKKAKE SOBA

十四種薬味のぶっかけ蕎麦

とろろ・卵・オクラ・納豆・カイワレ・鰹節・大葉・茗荷・きゅうり・海苔・長葱・なめこ・野沢菜・天かす

“TAN-TAN SOBA” RICH & SPICY SESAME SAUCE WITH PORK MISO

濃厚胡麻ダレの坦々蕎麦

肉味噌・カイワレ・茗荷・紅芯大根・きゅうり・九条葱・香味ネギ・煮卵

UME & GRATED SPICY DAIKON BUKKAKE SOBA

辛味大根と鶏節の梅おろしぶっかけ蕎麦

梅干し・辛味大根・大葉・茗荷・九条葱・鶏節・胡麻

HOMEMADE BOTARGA SOBA WITH SALMON ROE

自家製カラシミ蕎麦 イクラ添え

辛汁・カラシミ・イクラ・葱・山葵

2200円
[税込2420]

1200円
[税込1320]

1250円
[税込1375]

1250円
[税込1375]

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
“UMAMI” dishes

**ZERO TRANS FAT
NON GMO**

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat Oil

**NATURAL
SALT**

自然製法の塩
Natural Salt

**ORGANIC
SUGAR**

オーガニック砂糖
Organic Sugar

PLWATER

PLウォーター使用
PL Water

All carefully cooked with Natural Ingredients.No Processed ingredients anywhere. 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いません。

All prices listed are tax excluded. 10% tax will be added to the total. 表示価格はすべて税抜き価格です。別途 消費税を頂戴致します。

We kindly ask you for an additional ¥385 / person as a table charge after 5:00 p.m., and 10% late night charge after 10:00 p.m. 17時以降コベルト(庶料)を一人様385円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。

We use domestically produced rice. 当店は国産米を使用しています。