

蕎麦前 SOBAMAE



「ITAWASA」 KAMABOKO WITH WASABI
 SIMMERED MEMMA WITH SANSHO PEPPER CORN
実山椒の極太メンマ煮
 450円
 [税込495]

小田原の極上板わさ
 650円
 [税込715]

会津若松産 馬肉の辛味噌ユッケ
 SPICY HORSE MEAT YUKHOE
 1400円
 [税込1540]

TUNA SASHIMI WITH GRATED YAM
焼津産 漬けマグロとめかぶの山かけ
 900円
 [税込990]

WATER SHIELD & BABY SARDINE WITH PONZU
 秋田県三種町より生じゅんさいと
釜揚げしらすの自家製橙ポン酢仕立て
 650円
 [税込715]

NUKAZUKE PICKLES
 京成立石 八百大商店のぬか漬
 500円
 [税込550]

SURF CLAMS AND KUJOH LEEK WITH MUSTARD MISO
北寄貝と九条ネギの辛味噌和え
 680円
 [税込748]

DEEP-FRIED EGGPLANT IN BROTH
蔵王サファイア茄子の揚げ浸し
 550円
 [税込605]

SUOH SALAD -WILD RUCOLA, PROSCIUTTO & MUSHROOM
 新倉ファームよりセルバチコとプロシユート、
ジャンボマッシュルームの蘇枋サラダ
 1300円
 ※1850円 [税込1435]
 荏胡麻ドレッシング [税込1435]

蘇枋のお肉とお魚 STEW & CHARCOAL GRILL



「Ume "KAKUNI"」
米澤豚一番育ちの梅角煮
 1000円
 [税込1100]

PORK WRAPPED JAPANESE PARSLEY
米澤豚と大分セリの豚バラ巻き
 1450円
 [税込1595]
 蕎麦味噌添え

CHARCOAL GRILLED KYOTO DUCK & KUJOH LEEK
京鴨と九条葱の炭火焼き
 1300円
 [税込1435]

CHARCOAL GRILLED TAMBA CHICKEN
丹羽赤鶏もも肉の炭火焼き
 1150円
 [税込1265]
 柚子胡椒アドライトマト味噌

CHARCOAL GRILLED YONEZAWA PORK SEASUSAGE
米沢豚の極太ソーセージ炭火焼き
 950円
 [税込1045]



SPICY MISO GRILLED TOCHIO AGE TOFU
栃尾揚げの辛味噌焼き
 700円
 [税込770]

DASHIMAKI TAMAGO - JAPANESE OMELETTE
厚焼き出汁巻き卵
 950円
 [税込1045]

DEEP FRIED TARO "TATSUTA-AGE"
里芋の竜田揚げ 海老塩とらぶりがっこのタルタル
 850円
 [税込935]

MINGCED WAGYU BEEF CUTLET
黒毛和牛のメンチカツ
 2ヶ 800円 [税込880]
 1ヶ追加 [税込440]
 [税込440]



「CHICKEN KARAAGE」
蕎麦屋の鶏の唐揚げ
 800円
 [税込880]

JAPANESE HERRING FISH TEMPURA
 長崎県五島列島よりキビナゴの天ぷら
 800円
 [税込880]

HOMEMADE SATSUMA-AGE -DEEP-FRIED FISH CAKE
自家製さつま揚げ
 750円
 [税込825]

肴 FOR YOUR SAKE...

GREEN CHILI SOBAMISO
自家製青唐辛子の蕎麦味噌
 400円
 [税込440]

FIREFLY SQUID OKIZUKE MARINATED FIREFLY SQUID
自家製ホタルイカの沖漬
 600円
 [税込660]

SOY SAUCE PICKLED WASABI STEM
 静岡県有東木産 荃山葵の自家製醤油漬
 450円
 [税込495]

JAPANESE PEPPER CORN MARINATED OYSTER
牡蠣の実山椒漬
 600円
 [税込660]

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
 1550円
 [税込1755]



CHARCOAL GRILLED WAGYU BEEF
宮崎牛A4内もも肉の炭火焼き
 2300円
 [税込2535]

SAIKYO MISO GRILLED BLACK COD
銀鱈の西京味噌焼き
 1200円
 [税込1320]

旬野菜の炭火焼き SEASONAL VEGETABLES.....

CHARCOAL GRILLED YAIRO SHIITAKE
南魚沼産 八色「やごぎ」椎茸の炭火焼き
 680円
 [税込748]

CHARCOAL GRILLED GREEN ASPARAGUS WITH BOTTARGA
北海道産グリーンアスパラガスの炭火焼き
 980円
 [税込1078]

自家製カラスミ添え
 CHARCOAL GRILLED EGGPLANT
熊本県産 大長茄子の炭火焼き
 950円
 [税込1045]

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。夜間価格が入って税抜き価格です。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	850円 [税込990]
NORIKAKE SOBA のりかけ 刻み葱・刻み海苔・山葵・辛汁	900円 [税込990]
SOBA WITH GRATED YAM とろろ蕎麦 辛汁・とろろ・うずらの卵・青海苔	1200円 [税込1320]
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	1200円 [税込1320]
WALNUT SOBA くるみ蕎麦 辛汁・くるみダレ・刻み葱・山葵	1200円 [税込1320]
SOBA WITH 3 KINDS OF DIPPING SAUCE 三味蕎麦 辛汁・とろろ・辛味大根・梅干し	1250円 [税込1375]
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	1450円 [税込1595]
KYOGAMO DUCK SEIRO 京鴨せいろ 刻み葱・炙り京鴨・鴨団子・温辛汁	1650円 [税込1815]
SEASONAL VEGETABLE TEMPURA SEIRO 旬野菜の天せいろ 季節の野菜天・刻みネギ・山葵・辛汁	1550円 [税込1705]
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	1850円 [税込2035]
SHRIMP TEMPURA SEIRO 大海老天せいろ 刻み葱・大海老天・野菜天・山葵・辛汁	1950円 [税込2145]

温かいお蕎麦 HOT SOBA

KAKE SOBA かけそば 刻み葱・鯖昆布出汁	850円 [税込990]
HANAMAKI SOBA 花巻き 刻み葱・海苔・鯖昆布出汁	900円 [税込990]
YAMAKAKE SOBA -HOT SOBA WITH GRATED YAM 山かけ蕎麦 鯖昆布出汁・とろろ	1200円 [税込1320]
SPICY CURRY SOBA カレー南蛮 栃尾揚げ・豚バラ肉・鴨バラ肉	1200円 [税込1320]
KYOTO DUCK NAMBAN 京鴨南蛮 九条葱・炙り京鴨・鴨団子・鯖昆布出汁	1650円 [税込1815]
SEASONAL VEGETABLE TEMPURA SOBA 旬野菜の天ぷら蕎麦 季節の野菜天・刻み葱・鯖昆布出汁	1550円 [税込1705]
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	1850円 [税込2035]
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	1950円 [税込2145]

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

WATER SHIELD & UME NATTO BUKKAKE SOBA
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

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

自家製カラスミ蕎麦 イクラ添え 辛汁・カラスミ・イクラ・葱・山葵

HOMEMADE BOTARGA SOBA WITH SALMON ROE

自家製カラスミ蕎麦 イクラ添え 辛汁・カラスミ・イクラ・葱・山葵

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

ITWATER

ITウォーター使用
IT 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(席料)をお一人様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。