

# 蕎麦前 SOBAMAE

GREEN CHILI SOBAMISO  
自家製青唐辛子の蕎麦味噌 500円 [税込550]

NUKAZUKE PICKLES  
& NOZAWANA VEGETABLE PICKLES  
京成立石 八百大商店の  
ぬか漬けと野沢菜漬け 550円 [税込605]

 **SIMMERED MEMMA**  
極太メンマ煮 650円 [税込715]

JAPANESE HONEYWORT & LEEK  
"OHITASHI" VEGETABLES SOAKED IN BROTH  
根三つ葉と九条ネギのお浸し 680円 [税込748]

JUMBO NAMEKO MUSHROOM  
"OHITASHI" VEGETABLES SOAKED IN BROTH  
ジャンボなめこのお浸し 鬼おろし仕立て 650円 [税込715]

"KINPIRA" STIR FRIED CRUNCHY LOTUS ROOT  
& BLACK FUNGUS  
加賀レンコンとキララゲのきんぴら 680円 [税込748]

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

"SHIOKARA" SALTED & FERMENTED SQUID  
自家製アオリイカの塩辛  
・蕎麦屋の返し漬け 780円 [税込852]

"TAWASA" KAMABOKO WITH WASABI  
小田原の極上板わさ 650円 [税込715]

## 蘇枋の炭火焼き CHARCOAL GRILL

 **SPICY MISO GRILLED TOCHIO AGE TOFU**  
栃尾揚げの辛味噌焼き 800円 [税込880]

PORK WRAPPED SERI JAPANESE PARSLEY  
米澤豚と仙台セリの豚バラ巻き 1100円 [税込1210]

CHARCOAL GRILLED DUCK & KUJOH LEEK  
京鴨と九条葱の炭火焼き 1500円 [税込1650]

CHARCOAL GRILLED TAMBA CHICKEN  
丹羽赤鷄もも肉の炭火焼き  
・柚子胡椒と下ライトマト味噌 1250円 [税込1375]

JAPANESE PARSLEY & BLACK GEODUCK CLAM  
WITH MUSTARD VINEGAR MISO

仙台セリと黒シル貝の辛子酢味噌和え 780円 [税込858]

TUNA WITH CHIVE SOY SAUCE  
焼津産 天然シナミマグロのニラ醤油 980円 [税込1078]

PICKLED SOY SAUCE SALMON & AVOCADO  
よだれサーモン 950円 [税込1045]

BONITO GARLIC SOY SAUCE WITH CONDIMENTS  
戻り鰹ニンニク醤油 薬味仕立て 950円 [税込1045]

 **CHICKEN KARAAGE**  
蕎麦屋の鶏の唐揚げ 850円 [税込935]

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

MINCED WAGYU BEEF CUTLET  
黒毛和牛のメンチカツ [2ヶ] 900円 [税込990]  
1ヶ追加 450円 [税込495]

DASHIMAKI TAMAGO - JAPANESE OMELETTE  
厚焼き出汁巻き卵 980円 [税込1078]

MAITAKE MUSHROOM TEMPURA  
静岡県北遠産 舞茸の天麩羅 750円 [税込825]

EGGPLANT TEMPURA  
京都産 千両茄子の天麩羅 880円 [税込968]

SAIKYO MISO GRILLED BLACK COD  
銀鱈の西京味噌焼き 1250円 [税込1375]

CHARCOAL GRILLED JUMBO MUSHROOMS  
北海道千歳産  
ジャンボ椎茸の炭火焼き 980円 [税込1078]

CHARCOAL GRILLED EGGPLANT  
熊本県産 大長茄子の炭火焼き 950円 [税込1045]

# 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、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	刻み葱・山葵	880円 <small>税込968</small>
NORIKAKE SOBA	刻み葱・刻み海苔・山葵	950円 <small>税込1045</small>
SOBA WITH GRATED YAM	とろろ・うずらの卵・青海苔	1300円 <small>税込1430</small>
SOBA WITH WARM CURRY DIPPING SAUCE	米澤豚・玉ねぎ・九条葱・しめじ・煮卵	1350円 <small>税込1485</small>
WALNUT SOBA	くるみダレ・刻み葱・山葵	1300円 <small>税込1430</small>
SOBA WITH 3 KINDS OF DIPPING SAUCE	とろろ・辛味大根・梅干し	1350円 <small>税込1485</small>
PORK & CHINESE CHIVE SEIRO	米澤豚・黄ニラ・シメジ・ネギ	1550円 <small>税込1705</small>
米澤豚と黄ニラのつけせいろ		
DUCK SEIRO	炙り京鴨・鴨団子・しめじ・刻み葱	1750円 <small>税込1925</small>
京鴨せいろ		
SEASONAL VEGETABLE TEMPURA SEIRO	季節の野菜天・刻みネギ・山葵	1600円 <small>税込1760</small>
旬野菜の天せいろ		
CONGER EEL TEMPURA SEIRO	穴子天・野菜天・刻み葱・山葵	1950円 <small>税込2145</small>
江戸前穴子一本天ぷらせいろ		
SHRIMP TEMPURA SEIRO	大海老天・野菜天・刻み葱・山葵	1950円 <small>税込2145</small>
大海老天せいろ		
<b>温かいお蕎麦 HOT SOBA</b>		
KAKE SOBA	刻み葱・鯖昆布出汁	880円 <small>税込968</small>
かけそば		
HANAMAKI SOBA	刻み葱・海苔・鯖昆布出汁	950円 <small>税込1045</small>
花巻き		
YAMAKAKE SOBA -HOT SOBA WITH GRATED YAM	鯖昆布出汁・とろろ・海苔	1300円 <small>税込1430</small>
山かけ蕎麦		
SPICY CURRY SOBA	米澤豚バラ肉・九条葱・玉ねぎ	1350円 <small>税込1485</small>
カレー南蛮		
DUCK NAMBAN	炙り京鴨・九条葱・鴨団子・鯖昆布出汁	1750円 <small>税込1925</small>
京鴨南蛮		
PORK & CHINESE CHIVE SEIRO	季節の野菜天・鯖昆布出汁・刻み葱	1600円 <small>税込1760</small>
旬野菜の天ぷら蕎麦		
CONGER EEL TEMPURA SOBA	穴子天・野菜天・刻み葱・鯖昆布出汁	1950円 <small>税込2145</small>
江戸前穴子一本天ぷら蕎麦		
SHRIMP TEMPURA SOBA	大海老天・野菜天・鯖昆布出汁・刻み葱	1950円 <small>税込2145</small>
大海老天ぷら蕎麦		

**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

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 3:00 p.m. on weekends & holidays and 10% late night charge after 10:00 p.m.

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15時以降、テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。