

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
ジャンボなめじろのお浸し 鬼おろし仕立て
650円 [税込715]

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

"SHIOKARA" SALTED & FERMENTED SQUID
自家製アオリイカの塩辛
780円 [税込838]
・蕎麦屋の返し漬け

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

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838]

TUNA WITH CHIVE SOY SAUCE
焼津産 天然シナシマダロのニラ醤油
980円 [税込1078]

CHICKEN KARAGE
蕎麦屋の鶏の唐揚げ
850円 [税込918]

DEEP FRIED TARO "TATSUTA-AGE"
里芋の竜田揚げ 海老塩とごぶりがごとくタルタル
850円 [税込918]

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818]

EGGPLANT TEMPURA
京都産 千両茄子の天麩羅
880円 [税込938]

焼きもの CHARCOAL GRILL

SPICY MISO GRILLED TOCHIO AGE TOFU
栃尾揚げの辛味噌焼き
800円 [税込860]

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 TAMBA CHICKEN
丹羽赤鶏もも肉の炭火焼き・柚子胡椒とドライトマト味噌
1250円 [税込1375]

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 3:00 p.m. on weekends & holidays.
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、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つかりと出汁をとり、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 | 880円 [税込968] |
| NORIKAKE SOBA のりかけ 刻み葱・刻み海苔・山葵 | 950円 [税込1045] |
| SOBA WITH GRATED YAM とろろ蕎麦 とろろ・うずらの卵 青海苔 | 1300円 [税込1430] |
| SOBA WITH WARM CURRY DIPPING SAUCE カレーつけ蕎麦 米澤豚・玉ねぎ・九条葱・しめじ・煮卵 | 1350円 [税込1485] |
| WALNUT SOBA くるみ蕎麦 くるみダレ・刻み葱・山葵 | 1300円 [税込1430] |
| SOBA WITH 3 KINDS OF DIPPING SAUCE 三味蕎麦 とろろ・辛味大根・梅干し | 1350円 [税込1485] |
| PORK & CHINESE CHIVE SEIRO 米澤豚と黄ニラのつけせいろ 米澤豚・黄ニラ・シメジ・ネギ | 1550円 [税込1705] |
| DUCK SEIRO 京鴨せいろ 炙り京鴨・鴨団子・しめじ・刻み葱 | 1750円 [税込1925] |
| SEASONAL VEGETABLE TEMPURA SEIRO 旬野菜の天せいろ 季節の野菜天・刻みネギ・山葵 | 1600円 [税込1760] |
| CONGER EEL TEMPURA SEIRO 江戸前穴子一本天ぶらせいろ 穴子天・野菜天・刻み葱・山葵 | 1950円 [税込2145] |
| SHRIMP TEMPURA SEIRO 大海老天せいろ 大海老天・野菜天・刻み葱・山葵 | 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 | 880円 [税込968] |
| HANAMAKI SOBA 花巻き 刻み葱・海苔・鯖昆布出汁 | 950円 [税込1045] |
| YAMAKAKE SOBA -HOT SOBA WITH GRATED YAM 山かけ蕎麦 鯖昆布出汁・とろろ・海苔 | 1300円 [税込1430] |
| SPICY CURRY SOBA カレー南蛮 米澤豚バラ肉・九条葱・玉ねぎ | 1350円 [税込1485] |
| DUCK NAMBAN 京鴨南蛮 炙り京鴨・九条葱・鴨団子・鯖昆布出汁 | 1750円 [税込1925] |
| SEASONAL VEGETABLE TEMPURA SOBA 旬野菜の天ぶら蕎麦 季節の野菜天・鯖昆布出汁・刻み葱 | 1600円 [税込1760] |
| CONGER EEL TEMPURA SOBA 江戸前穴子一本天ぶら蕎麦 穴子天・野菜天・刻み葱・鯖昆布出汁 | 1950円 [税込2145] |
| SHRIMP TEMPURA SOBA 大海老天ぶら蕎麦 大海老天・野菜天・鯖昆布出汁・刻み葱 | 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

1400円 [税込1540]

“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

1350円 [税込1485]

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

1300円 [税込1430]

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

TWATER

エウォーター使用
TWater

We use domestically produced rice. All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.

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。