

蕎麦前 SOBAMAE

自家製青唐辛子の蕎麦味噌
GREEN CHILI SOBAMISO
520円 [税込572]

ぬか漬けと野沢菜漬け
NUKAZUKE PICKLES
& NOZAWANA VEGETABLE PICKLES
京成立石 八百大商店の
570円 [税込621]

極太メンマ煮
SIMMERED MEMMA
680円 [税込731]

ジャンボなめこのお浸し 鬼おろし仕立て
JUMBO NAMEKO MUSHROOM
"OHITASHI" VEGETABLES SOAKED IN BROTH
680円 [税込731]

加賀レンコンとキクラゲのきんぴら
"KINPIRA" STIR FRIED CRUNCHY LOTUS ROOT
& BLACK FUNGUS
710円 [税込761]

会津若松産 馬肉の辛味噌ユッケ
SPICY HORSE MEAT YUKHOE
1470円 [税込1617]

自家製アオリイカの塩辛
"SHIOKARA" SALTED & FERMENTED SQUID
810円 [税込860]

小田原の極上板わさ
"ITAWASA" KAMABOKO WITH WASABI
680円 [税込748]

仙台せりと黒シル貝の辛子酢味噌和え
JAPANESE PARSLEY & BLACK GEODUCK CLAM
WITH MUSTARD VINEGAR MISO
850円 [税込905]

よだれサーモン
PICKLED SOY SAUCE SALMON & AVOCADO
660円 [税込708]

蕎麦屋の鶏の唐揚げ
CHICKEN KARAAGE
890円 [税込979]

里芋の竜田揚げ
DEEP FRIED TARO "TATSUTA-AGE"
890円 [税込979]

黒豚メンチカツ [2ヶ]
MINCED PORK CUTLET
940円 [税込1034]
1ヶ追加 40円 [税込517]

厚焼き出汁巻き卵
DASHIMAKI TAMAGO - JAPANESE OMELETTE
1020円 [税込1122]

銀鱈の西京味噌焼き
SAIKYO MISO GRILLED BLACK COD
1310円 [税込1441]

北海道千歳産
ジャンボ椎茸の炭火焼き
CHARCOAL GRILLED JUMBO MUSHROOMS
1020円 [税込1122]

熊本県産 大長茄子の炭火焼き
CHARCOAL GRILLED EGGPLANT
990円 [税込1089]

蘇枋の炭火焼き CHARCOAL GRILL

栃尾揚げの辛味噌焼き
SPICY MISO GRILLED TOCHIO AGE TOFU
840円 [税込924]

米澤豚と仙台せりの豚バラ巻き
PORK WRAPPED SERI JAPANESE PARSLEY
1150円 [税込1265]

津軽鴨と九条葱の炭火焼き
CHARCOAL GRILLED DUCK & KUJOH LEEK
1570円 [税込1727]

丹羽赤鶏もも肉の炭火焼き
CHARCOAL GRILLED TAMBA CHICKEN
1310円 [税込1441]
・柚子胡椒と下ライトマト味噌

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	900円 <small>税込990</small>
NORIKAKE SOBA	刻み葱・刻み海苔・山葵	990円 <small>税込1089</small>
SOBA WITH GRATED YAM	とろろ・うずらの卵・青海苔	1360円 <small>税込1496</small>
SOBA WITH WARM CURRY DIPPING SAUCE	米澤豚・玉ねぎ・九条葱・しめじ・煮卵	1410円 <small>税込1551</small>
WALNUT SOBA	くるみダレ・刻み葱・山葵	1360円 <small>税込1496</small>
SOBA WITH 3 KINDS OF DIPPING SAUCE	とろろ・辛味大根・梅干し	1410円 <small>税込1551</small>
PORK & CHINESE CHIVE SEIRO	米澤豚・黄ニラ・シメジ・ネギ	1620円 <small>税込1782</small>
米澤豚と黄ニラのつけせいろ		
DUCK SEIRO	炙り津軽鴨・鴨団子・しめじ・刻み葱	1830円 <small>税込2013</small>
津軽鴨せいろ		
SEASONAL VEGETABLE TEMPURA SEIRO	季節の野菜天・刻みネギ・山葵	1680円 <small>税込1848</small>
旬野菜の天せいろ		
CONGER EEL TEMPURA SEIRO	穴子天・野菜天・刻み葱・山葵	2040円 <small>税込2244</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	2040円 <small>税込2244</small>
大海老天せいろ		
温かいお蕎麦 HOT SOBA		
KAKE SOBA	刻み葱・鯖昆布出汁	900円 <small>税込990</small>
かけそば		
HANAMAKI SOBA	刻み葱・海苔・鯖昆布出汁	990円 <small>税込1089</small>
花巻き		
YAMAKAKE SOBA -HOT SOBA WITH GRATED YAM	鯖昆布出汁・とろろ・海苔	1360円 <small>税込1496</small>
山かけ蕎麦		
SPICY CURRY SOBA	米澤豚バラ肉・九条葱・玉ねぎ	1410円 <small>税込1551</small>
カレー南蛮		
DUCK NAMBAN	炙り津軽鴨・九条葱・鴨団子・鯖昆布出汁	1830円 <small>税込2013</small>
津軽鴨南蛮		
SEASONAL VEGETABLE TEMPURA SEIRO	季節の野菜天・鯖昆布出汁・刻み葱	1680円 <small>税込1848</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	2040円 <small>税込2244</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	2040円 <small>税込2244</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 and10% 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。