

蕎麦前 SOBAMAE

自家製青唐辛子の蕎麦味噌
520円 [税込572]

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
570円 [税込621]

 SIMMERED MEMMA
極太メンマ煮
680円 [税込731]

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
680円 [税込731]

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

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

"SHIOKARA" SALTED & FERMENTED SQUID
自家製アオリイカの塩辛
・蕎麦屋の返し漬け
810円 [税込860]

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
840円 [税込892]

PORK WRAPPED SERI JAPANESE PARSLEY
米澤豚と仙台セリの豚バラ巻き
1150円 [税込1265]

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

CHARCOAL GRILLED TAMBA CHICKEN
丹羽赤鷄もも肉の炭火焼き
・柚子胡椒とドライトマト味噌
1310円 [税込1441]

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

MARINATED BLACK GEODUCK CLAM
WITH MUSTARD VINEGAR MISO -CROWN DAISY & KUJO LEEK
黒シル貝の辛子酢味噌あえ
・京春菊と九条ネギ
850円 [税込903]

PICKLED SOY SAUCE SALMON & AVOCADO
よだれサーモン
・静岡県産紅富士サーモンとアボカド
960円 [税込1008]

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

DEEP FRIED TARO "TATSUTA-AGE"
里芋の竜田揚げ
・海老塩といぶりがっこタルタル
890円 [税込979]

MINCED PORK CUTLET
黒豚メンチカツ [2ヶ]
1ヶ追加 470円 [税込517]
940円 [税込1034]

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

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

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

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

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おります。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ています。



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>
せいろう		
NORIKAKE SOBA	刻み葱・刻み海苔・山葵	990円 <small>税込1089</small>
のりかけ		
SOBA WITH GRATED YAM	とろろ・うずらの卵・青海苔	1360円 <small>税込1496</small>
とろろ蕎麦		
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>
カレーつけ蕎麦		
WALNUT SOBA	くるみダレ・刻み葱・山葵	1360円 <small>税込1496</small>
くるみ蕎麦		
SOBA WITH 3 KINDS OF DIPPING SAUCE	とろろ・辛味大根・梅干し	1410円 <small>税込1551</small>
三味蕎麦		
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	炙り京鴨・鴨団子・しめじ・刻み葱	1830円 <small>税込2013</small>
京鴨せいろう		
SEASONAL VEGETABLE TEMPURA SEIRO	季節の野菜天・刻みネギ・山葵	1680円 <small>税込1848</small>
旬野菜の天せいろう		
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う		
SHRIMP TEMPURA SEIRO	大海老天・野菜天・刻み葱・山葵	2040円 <small>税込2244</small>
大海老天せいろう		
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	炙り京鴨・九条葱・鴨団子・鯖昆布出汁	1830円 <small>税込2013</small>
京鴨南蛮		
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 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。